

ムソーからのお便り VOL.148

今月のFACE 生産者紹介

上沖産業

宮崎県北諸県郡三股町

昔ながらの らっきょうが恋しい

初夏を迎える頃、八百屋さんで量り売りしていた泥付きらっきょう。洗って土を落とし、根元と先を切り、揉み洗いして薄皮を取り、いったん塩漬けて保存。それから甘酢漬けにして一年中食べていました。40年ほど前までは、どこの家庭でも作る保存食でしたが、土を落とすところから始まる手仕事が敬遠され、らっきょう漬も買ってくるものになりました。

「同じ買うなら漬物のプロが漬けた、飛び切りおいしいらっきょうが食べたい」「添加物を使わない、昔ながらのらっきょうが恋しい」方に、おすすめの商品があります。

上沖産業は、地元の契約農家から仕入れた農産物を活かす漬物屋さんです。モットーは「農業を通して地域の活性化に貢献し、農業と共に発展を目指す」。らっきょうの契約農家は都城盆地の15軒です。



乳酸発酵により、 じっくり熟成

都城の畑は火山噴火で生まれたシラス台地ゆえ水はけがよく、肥沃な黒ボク土と盆地特有の寒暖差もあって、玉締まりのいいらっきょうが育ちます。陰干した種球を9月から10月に植付けて、翌年6月から7月の晴天の続くときに手作業で収穫します。

泥付きらっきょうは鮮度が命。芽が出ると歯切れが悪くなるので、収穫後すぐに工場に受け入れて土を洗い上げ、根と茎がついたまま重石をして1年分(約600トン)を低塩で塩漬けます。塩漬けらっきょうは、天然の乳酸菌で乳酸発酵し始めます。

ここで大事なのが発酵管理。低塩・低温でじっくり熟成することで、旬のらっきょうに近いカリッとした歯触りと香りを最大限に残します。



塩で漬け込むと…



乳酸発酵し始めたらっきょう



両切りは、 近隣のおばあちゃんたち

次の工程「両切り」を担うのは、近隣の農家のおばあちゃんたち。一粒一粒、手作業で茎と根の部分切り落として形を整えて薄皮をむく、機械ではできない仕事です。最高齢の方は80代後半。「内職代わりになり、張り合いもある」と喜んでおられる由。国産らっきょうでも塩蔵品をベトナムに運んで両切りを委託するメーカーがほとんどの中、地域が潤う方法を選んでいきます。

両切りしたらっきょうは毎日工場に集めて選別し、3日かけてゆっくり脱塩してから、15日ほど下漬けて製品化します。下漬け液の米酢は、鹿児島県福山町の壺仕込みの米酢。食塩は天日塩を溶解し、平釜で炊きなおした塩です。

「甘らっきょう」は、沖縄のさとうきびを原料に精製を控えて作った国産きび砂糖を使用し、風味豊かに色目も濃く仕上げます。新商品「ピリ辛らっきょう」は、九州産唐辛子のピリッとした辛みが引き立つよう、北海道産ビートグラニュー糖を使って色白美人に仕上げます。

原材料は、大粒のらっきょうと上記の漬け原料だけ。らっきょう本来の風味と歯切れをお楽しみください。



今月の
イチ押し
商品

らっきょう本来の風味と歯切れ 宮崎県産 らっきょう

大粒の宮崎県産らっきょうをじっくり乳酸発酵させ、
カリカリ食感に仕上げました。

漬け原材料

- 砂糖…北海道産ビートグラニュー糖(ピリ辛らっきょう)、国産きび砂糖(甘らっきょう)
- 米酢…国産米と手作り麹を加えて伝統の露天仕込みで熟成させた、
鹿児島県福山町の壺仕込みの米酢
- 食塩…天日塩を溶解し、平釜で炊きなおした塩
- 唐辛子(ピリ辛のみ)…九州産輪切り唐辛子



21418 〈上沖〉

宮崎県産 ピリ辛らっきょう



7月25日発売

こだわりの甘酢に九州産の唐辛子を加え、ピリっとした辛みが引き立つよう仕上げました。
〈100g〉

454円(税込価格) **420円**(本体価格)

○JAN: 4939198006708

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: らっきょう、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩、唐辛子)

○アレルギー…なし

○賞味期限…4カ月

○遺伝子組み換え…F



21303 〈上沖〉

宮崎県産 甘らっきょう

好評発売中

風味豊かで色目も濃いですが、サッパリとした甘さ。つつい箸が出るおいしさです。〈100g〉

454円(税込価格) **420円**(本体価格)

○JAN: 4939198005435

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: らっきょう、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)

○アレルギー…なし ○賞味期限…4カ月 ○遺伝子組み換え…M



※漬け原材料の砂糖の違いにより、ピリ辛らっきょうの色目は白く、甘らっきょうの色目は濃くなっています

甘酸っぱい“和風ピクルス” / 料理素材にもオススメ

らっきょうタルタルソース

細かく刻んだらっきょうをマヨネーズに混ぜて。フライ物や蒸し野菜、サンドイッチによく合います。



らっきょう酢ドレッシング

トマト&らっきょうみじん切りをよく冷やし、らっきょうの漬け汁+醤油+ごま油のドレッシングをかけます。



国内産野菜使用

ムソーの福神漬

大解剖

七福神にちなんで、干し大根を中心に7種類の国内産野菜を漬け込んだ「福神漬」。
それぞれ旬に収穫し、塩蔵によって発酵熟成した野菜を塩抜きし、
芯まで味が染みるように水分をぎゅっと絞って調味液に漬けました。
さっぱりした風味と歯切れの良さが人気です。



干し大根



約5割を占める
主役。パリパリ
食感

れんこん



シャキシャキ
みじん切り

なす



やわらか&
ジューシー

しそ



香りを添える
紫蘇の葉

きゅうり



パリッと
歯切れがいい

なた豆



希少な国産
なた豆のサヤ

生姜



ほんのり辛い
アクセント

化学調味料
合成着色料
保存料

不使用



福神漬

国内産 七種類の野菜を
じっくり漬け込んだ

干し大根、なす、
きゅうり、れんこん、
しそ、なた豆、生姜



100g

21277 <ムソー>

国内産野菜使用・福神漬 <100g>

270円(税込価格) 250円(本体価格)

○JAN : 4978609212772 ○入数(発注単位) : 10(1)
○原材料 : 干し大根、なす、きゅうり、れんこん、しそ、なた豆、生姜、漬け原
材料(砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、麦芽水飴、発酵調味料、食塩、酵母
エキス、ごま(有機)、かつおエキス、唐辛子) ○アレルギー…小麦、大豆
○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F



ムソー
担当者
から

素材ごとに選り分けて
味見しましたが、「7種
類バランスよく混ぜら
れているほうが、一度に
いろんな食感が楽しめておいしい」と
分かりました。七福神そろって初
めて福神漬、なるほど！納得です。

ごま



漬け原材料の有機ごま。
小さいけど頑張ってます

暑さを吹き飛ばす!

大豆ミートの キーマカレー



玉ねぎと大豆ミートを炒め、ルーを入れて煮込みます。雑穀ごはんではヘルシーに。

夏野菜 たっぷりカレー



茄子とピーマンと玉ねぎを炒め、ルーとトマトを加えて煮込み、仕上げに茹でたオクラとトウモロコシを添えます。

焼きカレー



カレーピザ



カレートースト



使いやすいフレーク

小麦粉と油脂を使用した昔ながらのルー。溶けやすいフレーク状です。

直火の釜で少量ずつ時間をかけて焙煎したカレールーです。
国産小麦粉使用、カラメル色素・化学調味料不使用です。

10382 〈ムソー〉

**直火焙煎
カレールー・
甘口**

〈170g〉

421円

(税込価格)

390円

(本体価格)



10377 〈ムソー〉

**直火焙煎
カレールー・
中辛**

〈170g〉

421円

(税込価格)

390円

(本体価格)



10378 〈ムソー〉

**直火焙煎
カレールー・
辛口**

〈170g〉

421円

(税込価格)

390円

(本体価格)



10557 〈ムソー〉

**コクと香りのカレールー・
まるやか中辛**

国内産小麦粉、国産はちみつなどを素材にした、子供から大人まで食べやすいコクと香りの中辛タイプのカレールー(辛みスパイス付き)。〈80g×2〉

454円(税込価格)

420円(本体価格)



※2022年7月21日より上記価格に変更となります

カレー・カレー・カレー

タンドリーチキン



鶏肉にカレーペースト&ヨーグルト&すりおろしにんにくを揉み込んで1時間置きます。フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、鶏肉を皮目を下にして並べ、両面をこんがり焼きます。焼き色がついたらふたをして、弱火でさらに4分ほど蒸し焼きに。

スープカレー



鶏肉を炒め、カレーペースト・水・野菜ジュース・ウスターソース、醤油を加えて加熱。仕上げにプチトマトと塩こしょうを加え、素揚げした夏野菜をのせます。

カレーキャベツのホットサンド



せん切りキャベツを油を引かずに弱火で蒸し焼きにし、カレーペーストで和えて、パンに挟んでホットサンドに。お弁当のおかずにも！

なめらかなペースト

本格カレーはもちろん、焼き物やパスタなどにも。

10376 〈ムソー〉

果実と野菜の本格カレーペースト

小麦粉・油脂類・化学調味料を使用せず、果実、香味野菜をたっぷり使用したインド風本格カレーペーストです。ペースト状なので、肉や魚に塗って焼いたり、パスタや炒め物など、様々な料理に使えます。〈180g〉

799円(税込価格) **740円**(本体価格)



野菜たっぷり甘口カレー



辛さを控えた甘口タイプはお子様にもおすすめ。

手軽なレトルト

袋ごと湯煎するだけ。国産野菜がたっぷり入って満足感があります。

国産のたまねぎ、じゃがいも、にんじん、しょうが、にんにくを、国産の小麦粉と厳選スパイスでじっくり煮込んだ、からだにやさしいカレーです。

10546 〈ムソー〉

国産野菜の カレー 甘口

〈200g〉

270円
(税込価格)

250円
(本体価格)



10547 〈ムソー〉

国産野菜の カレー 辛口

〈200g〉

270円
(税込価格)

250円
(本体価格)



おうち de

ハワイアンランチ

簡単なのに本格派、おしゃれに常夏気分を楽しみましょう。

ロコモコ <locomoco>

ライスにハンバーグと目玉焼きをトッピング。

21518 <三育>
てり焼き野菜
大豆バーグ

<100g>
259円(税込価格)
240円(本体価格)



21519 <三育>
デミグラスソース風
野菜大豆バーグ

<100g>
259円(税込価格)
240円(本体価格)



パンケーキ <pancake>

プレーンとココア味を焼き、ホイップクリーム&フルーツを添えて。

20921 <桜井>
お米のホットケーキ
ミックス

<200g>
302円(税込価格)
280円(本体価格)



41494 <ムソー>
OGブラックココア

<120g>
637円(税込価格)
590円(本体価格)



ガーリックシュリンプ

<garlic shrimp>

オリーブオイルで炒め、
仕上げにハーブソルト&レモンを。

10647 <むそう>
OGEXバージン
オリーブオイル(Olivalle)

<180g>
907円(税込価格) 840円(本体価格)



10393 <海の精>
有機ハーブソルト・ビン入

<55g>
518円(税込価格) 480円(本体価格)



10150 <ムソー>
OGレモン100%しぼりたて

<180ml>
518円(税込価格) 480円(本体価格)



ポキサラダ

<poke salad>

マグロとアボカドを醬油・味の
母・胡麻油で和えて。

10629 <ムソー>
圧搾一番しぼり
胡麻油

<165g>
648円(税込価格)
600円(本体価格)



マヒマヒのフライ

<mahi-mahi>

シイラなど白身魚に、からあげ
粉をまぶして揚げるだけ。

20927 <ムソー>
有機小麦粉使用・
からあげ粉

<120g>
302円(税込価格)
280円(本体価格)



今月の 新商品 & リニューアル

アレルギー

乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・大豆を使用しているものについて記載します。

遺伝子組み換え

遺伝子組み換え原料の分別状態について「M・F・N・S・無」で記載します。各マークの意味は、ムソー商品カタログP3をご参照ください。

新商品

中身の詰まった「にがりあげ」

84843 〈椿き家〉

7月1日発売

にがりあげ 日配品 要冷蔵

国産大豆を100%使用し、にがりで造った生地を、菜種油であっさり仕上げました。消泡剤不使用です。〈1枚〉

199円(税込価格)

184円(本体価格)



○JAN : 4965918400068 ○入数(発注単位) : 20(1)
○原材料 : 大豆(国産)、植物油/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
○アレルギー…大豆 ○賞味期限…5日 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から

豆腐質のしっかり残った、手揚げ風うすあげです。ご飯のおかずや、おつまみにもおすすめ。フライパンで両面を軽く焼き、しょうが醤油をつけてお召上がりください。

数量限定

小豆ごはん、小豆がゆに

20848 〈ムソー〉

7月25日発売

国内産特別栽培・小豆

北海道産の特別栽培小豆です。化学合成農薬、化学肥料不使用。〈200g〉

756円(税込価格)

700円(本体価格)



○JAN : 4978609208485 ○入数(発注単位) : 30(1)
○原材料 : 特別栽培小豆(北海道産) ○アレルギー…なし
○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

国内産小豆の原料不足が続く中、北海道産の特別栽培小豆を数量限定で確保しました。お菓子作りや小豆がぼちゃなどにもお使いください。

好評発売中

ごまとうふ通にオススメ

21946 〈聖食品〉

高野山ごま豆腐

あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさを、口解けの良いもっちりした食感でお楽しみ頂けます。〈140g〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

高野山ごま豆腐には、食べきりサイズのプラ容器入りと、切り分けて召し上がるアルミ袋入りがあります。アルミ袋に密閉するには手間がかかるので限定生産ですが、ごま本来の風味がより堪能できるのはこちらです。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ柔らかく、実の詰まった
有機なす

高橋浩平さん (茨城県つくば市)



高橋浩平さん(36才)は、現在取引をさせていただいている農家さんの中で、ほぼ最年少です。

農業大学を卒業後、それまでに培ったノウハウを活かした生き方を考え、食べものの生産を担う仕事に飛び込みました。最初は養鶏を選択し、毎日生き物と向き合う中で「飼料の配合や与え方、取り組む姿勢一つで食材の味が変わる」と実感した後、野菜農家に転身しました。

「養鶏を通して感じたことが、野菜でも言えることがあり、より分かりやすい結果で出ると感じています」。今の場所に本拠地を構えスタートしたのが約4年前。毎日毎日野菜と向き合って、どうしたらいいのと

考えながら育てていても、天候や肥料の違いで大きく変わる野菜の表情に、毎日が驚きの連続とのこと。はにかみながら「まだまだ勉強中の身ですが、自分の一番の野菜をお届けできるように頑張りますので、ぜひご賞味ください!」といった高橋さんが印象的でした。

今回は、おいしい有機なすをお届けします。天候に収穫量が大きく左右され、風で擦れキズなども出やすく栽培には気を遣いますが、柔らかいながら実の詰まったおいしいなすです。

油との相性が非常に良いので炒め物もおいしいですし、浅漬けなどにも合います。お好きな料理でお召し上がりください!(ムソー商品部・加藤緑)



【栽培品目】有機スティックセニョールにんにく、有機なすなど

ムソーブランド
根掘り 葉掘り

風味・栄養満点の「挽きぐるみ」

国内産・十割そば 国内産・二八そば

「国内産・十割そば」は、小麦粉などのつなぎをまったく使用せずに作った、北海道産そば粉100%の干しそば。「国内産・二八そば」は、北海道産そば粉8割・国内産小麦粉2割の干しそば。どちらも小麦たんぱくを添加せず、食塩も不使用です。そばの実をまるごと挽いた「挽きぐるみ」なので、風味があって栄養価も豊富です。

1袋(200g)2人前なら、十割そばは茹で時間5分・むらし1分、二八そばは茹

で時間5分でざるにあげ、冷水で丁寧洗って水切りし、ざるやかかけでお召し上がりください。

十割そばは、そば湯もコクがあって美味なので、むらし時にお玉で取って召し上がれ。ことにこの十割そばは食塩不使用なので、手打ちそば屋のそば湯に負けないおいしさ。茹で汁に溶け出したそばの栄養成分「ルチン」も摂れ、一石二鳥です。(ムソー商品部・戸梶友里絵)

21018 <ムソー>
国内産・十割そば

<200g>

540円(税込価格) 500円(本体価格)

○原材料:そば粉(そば(北海道産))

パッケージ変更 7月下旬頃

ムソーブランド商品の新ブランドロゴ・ブランドルールによるデザイン変更です。



21017 <ムソー>

国内産・二八そば

<200g>

463円(税込価格) 429円(本体価格)

○原材料:そば粉(そば(北海道産))、小麦粉

