

ムソーからのお便り VOL.149

今月のFACE 生産者紹介

富貴食研

大阪府茨木市東太田

慣れ親しんだ優しい味

身近な調味料のうち、マヨネーズは作りやすい品のひとつ。卵黄と酢の中に油を少しずつ垂らして混ぜると、とろ〜りとマヨネーズになっていく不思議…子どもの頃、お母さんの手元を見つめた方もいるでしょう。

マヨネーズには粘度とコクがある卵黄タイプと、なめらかであっさりした全卵タイプがあり、ムソーの「平飼い鶏の有精卵マヨネーズ」は全卵タイプです。ご家庭の手作りに近い穏やかな味。厳選したシンプルな材料を使い、一切の食品添加物を使わず、少量生産を貫いています。

製造はドレッシングや玄米ポタージュ、冬季商品「鍋の素」シリーズでもおなじみの富貴食研です。



平飼い鶏の有精卵を使用

主原料の卵は、地主共和商会(三重県多気郡)で元気な鶏が産んだ有精卵です。親鶏は日本国内で育種改良された純国産鶏「もみじ」で、褐色の殻の色から赤玉とも呼ばれます。

1坪あたり25羽の平飼い鶏舎の中で、鶏たちは伸び伸びと運動してストレス少なく育ちます。エサは鶏の健康と卵のコク・旨みを重視した自家配合飼料。メス100羽に対してオ

ス5羽以上の割合で混飼しているため、恋が生まれれば自然交配し、有精卵が得られます(有精卵率80%以上)。

巣箱に産まれた卵を自動集卵し、薬品を一切使わずに洗卵して、産卵当日に富貴食研へ出荷します。

1個1個、自社で手割り

マヨネーズの製造は、全卵のまま仕入れた有精卵を、食酢を薄めた水に浸して手で拭いて殺菌し、1個ずつ手で割るところから始まります。あらかじめ卵の中身だけの液卵を使うメーカーが多い中、鮮度と安全性を大切にすることぶりに頭が下がります。

油は、オーストラリア産非遺伝子組換え菜種を圧搾法で搾った一番搾りの菜種サラダ油を使用。酢は、まるやかな酸味の有機りんご果実酢と、すっきりした酸味の瀬戸内レモン果実酢を使用。砂糖は三温糖、塩は赤穂の天塩、香辛料はマスタードのみです。

作り方は基本的にご家庭の手作りと同じですが、原料に油を混合する工程のみ、専用の乳化機を使います。真空状態で攪拌することで酢と油がきめ細かく混ざり合い、分離しにくい製品が生まれます。

細口キャップと星型の太口キャップ、二通りに絞れます。サラダにフライにお好み焼に、幅広くご利用ください。



平飼い鶏の有精卵マヨネーズを次のページで紹介します →

今月の
イチ押し
商品

平飼い鶏の 有精卵マヨネーズ

なたね油

遺伝子組換えでない
菜種の圧搾一番搾り油

有精卵

雌鶏と雄鶏が自然に
交配できる環境(平
飼い)で産んだ卵

果実酢

まろやかな酸味の有機りん
ご酢とすっきりとした酸味
の瀬戸内レモンの果実酢



ムソーの“平飼い鶏の有精卵マヨネーズ”は、サラダはもちろん、サンドイッチ・フライもの・ホイル焼き・炒めもの等いろいろな料理にご使用いただけます。また、レモン・醤油・とうがらし・マスタード等を加えるとひと味違った調味料としてご利用いただけます。

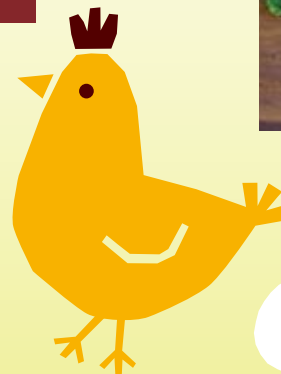
10894 <ムソー>
**平飼い鶏の
有精卵マヨネーズ**

好評発売中

<290g>

508円(税込価格) **470円**(本体価格)

- JAN : 4978609108945
- 入数(発注単位) : 30(1)
- 原材料 : なたね油(国内製造)、卵、りんご酢、果実酢、砂糖、食塩、香辛料
- アレルギー…卵 ○賞味期限…6ヶ月
- 遺伝子組み換え…F



Wキャップを採用。二通りに絞れます。

素材の風味を引き出します / 穏やかな味のマヨネーズ

鮭のホイル焼き

アルミホイルに鮭、マヨネーズ、しめじをのせて塩こしょうして包み、オープンで5分ほど焼きます。



かぼちゃのマヨネーズサラダ

ゆでたかぼちゃを皮ごと潰して、マヨネーズで和えます。レーズンやアーモンドを加えても。



ごぼうと人参のマヨネーズ和え

ささがきのごぼうと人参をさっと茹でて、マヨネーズと塩こしょうで和え、白炒りごまをトッピング。



いろいろきのこのマヨ味噌炒め

きのこことピーマンをマヨネーズ少々で軽く炒め、合わせマヨ(マヨネーズ6:味噌1)を加えて仕上げます。



からだに ごちそう 鍋の素

濃縮
タイプ



酵母エキス、
たん白加水分解物
不使用

秋川牧園の鶏がらスープ、国産大豆の豆乳、
国産丸大豆醤油、国産もち米飴、国産ビート
糖など、こだわりの原材料

少人数でも
楽しめる
2~3人前

300cc(1カップ)の
水で希釈して
お使いください

国産トマトとイタリア産有機トマトをブレンドし、
トマトの旨味を詰め込んだ鍋の素です。
いつもの具材をさらに美味しく仕上げます。

10696 〈富貴食研〉

トマト鍋の素 New

<150g>

356円(税込価格) **330円**(本体価格)

○JAN: 4956283123683

○入数(発注単位): 32(1)

○原材料: トマトピューレ(トマト(国産))、有
機トマトジュース漬(トマト(イタリア産))、
たまねぎ、砂糖、食塩、小麦醸造調味料、チキンエ
キス、エノキタケ、米でん粉、にんにく、香辛料

○アレルギー…小麦 ○賞味期限…9ヵ月

○遺伝子組み換え…F



9月1日発売 冬季商品



◎材料例(2~3人前)

トマト鍋の素 ———— 1袋

水 ———— 300cc(1.5カップ)

豚肉、又はソーセージや

ベーコン ———— 150g

キャベツ ———— 3枚

しめじ ———— 半株

ブロッコリー ———— 3~4かけ

たまねぎ ———— 1/2個

トマト ———— 中1個

にんじん ———— 適宜

※その他、魚介類でパイヤベース
してもお楽しみください。

※シメはご飯とチーズでトマト
チーズリゾットがオススメです。

10804 〈富貴食研〉

ごま鍋の素

冬季商品

濃厚でコクのある
金胡麻に、軽
やかな口当りの
白胡麻を合わ
せました。豆乳
が胡麻の旨みを
引き立てます。

<150g>

356円(税込価格) **330円**(本体価格)



10805 〈富貴食研〉

豆乳鍋の素

冬季商品

豆乳ともち米飴
で甘味のある優
しい味わいに仕
上げました。煮
出してとただし
が素材の旨みを
引き立てます。
<150g>

356円(税込価格) **330円**(本体価格)



10806 〈富貴食研〉

カレー鍋の素

冬季商品

スパイシーなカ
レーを豆乳と和
風だしてマイル
ドに仕上げまし
た。最後のシメ
まで美味しくお
召し上がりいた
だけます。

<150g>

356円(税込価格) **330円**(本体価格)



10808 〈富貴食研〉

キムチ鍋の素

冬季商品

コチュジャンと
味噌に豆乳を合
わせ、コクのある
スープに仕上
げました。魚介
の旨みとピリッ
とした辛さが食
欲をそそります。
<150g>

356円(税込価格) **330円**(本体価格)



10782 〈富貴食研〉

塩レモン鍋の素

冬季商品

国産レモンで
作った自家製塩
レモンに、もち
米飴と甘酒の優
しい甘さを合わ
せて、さっぱり
としたスープに
仕上げました。
<150g>

356円(税込価格) **330円**(本体価格)



10793 〈富貴食研〉

麻婆鍋の素

冬季商品

豆板醤と辣油の
辛味に、甜麵醬
のコクを合わせ
ました。ネギ油
とスパイスが香
る本格中華の鍋
だしです。

<150g>

356円(税込価格) **330円**(本体価格)



9月10日(土)は中秋の名月

昔は旧暦の7月を初秋、8月を中秋、9月を晩秋といました。なかでも中秋の名月は最も月が美しく明るいとされ、特別に「十五夜」と呼びました。旧暦の時代、日本人は月の満ち欠けでおおよその月日を知り、農事を行いました。十五夜は収穫を感謝する初穂祭の意味があります。十五夜には満月のように丸いお団子を供え、魔除けの力があるとされるすすきを飾ります。



粉屋が作る月見団子

87871 (岩手阿部)

十五夜だんご 冷凍
スポット企画

国産のうるち米を胴搗き製法で丹念に搗いた上新粉を使って、歯切れのいいコシのあるお団子を作りました。中には北海道小豆の粒あんが入っています。別添で北海道大豆を使用したきな粉が付いています。〈12個入〉

648円 (税込価格) **600円** (本体価格)


○JAN : 4970295423005 ○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料 : だんご【つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)】 添付きな粉【大豆(遺伝子組換えでない)】

○アレルギー…大豆 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

お彼岸の「おはぎ」

87872 (岩手阿部)

おはぎ 冷凍
スポット企画

国産もち米を原料とした道明寺粉を使用した生地と北海道産小豆の粒あんを使用したおはぎです。道明寺粉ならではの上品な食感をお楽しみいただけます。

〈(6個)300g〉

788円 (税込価格) **730円** (本体価格)


○JAN : 4970295023014 ○入数(発注単位) : 18(1)

○原材料 : つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、道明寺粉、砂糖、食塩

○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

※ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。 ●出荷開始日:8月23日(火) ●注文締切:9月10日(土)

●受注単位:各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)

春はぼたもち 秋はおはぎ

お彼岸は、ご先祖に感謝を捧げる日本の伝統行事。年に二回、春分の日・秋分の日を「中日」とした七日間を指します。2022年の秋彼岸の中日は9月23日(金)です。

お彼岸には、もち米と小豆を使った和菓子をお供えし、お下がりを頂きます。同じ和菓子でも、春は牡丹の花にちなんで「ぼたもち(牡丹餅)」、秋は赤い小豆のようにこぼれ咲く萩にちなんで「おはぎ(御萩)」と呼ぶ雅な習慣があります。



33647 〈山清〉

**北海道産
有機小豆使用
つぶあん**

〈200g〉

441円 (税込価格)

408円 (本体価格)


20939 〈ムソー〉

**(ムソー)
国内産有機
きな粉**

〈120g〉

346円 (税込価格)

320円 (本体価格)


はじめよう!

種がつながる 家庭菜園

巣ごもり需要でブームの家庭菜園

長くなった“おうち時間”を充実させたい、とガーデニングや家庭菜園を始める方が急増。ムソーでも、2022年の春夏蒔き種子の売上は前年対比150%でした。土いじりの楽しさを知り、採れたて野菜のおいしさにハマったみなさんは、コロナ禍が去っても、リピーターになるでしょう。

有機種子 / 国産・自然農法種子は、「せっかく家庭菜園で農薬を使わずに育てるのだから、種の安全にもこだわりたい」「一代限りのF1種ではなく、生命がつながる固定種の野菜を食べたい」と考える、健康志向・自然志向のファミリーに支持されています。



害虫が減り、育てやすい秋蒔き

通年ではニンジン、小松菜、ミックスグリーンが人気です。エスニック料理の必須ハーブ・コリアンダーもよく売れます。ふじ宮根大根は秋冬限定です。

秋蒔きの園芸期間は、春蒔きと比べて短いですが、涼しくなると葉物野菜につく虫が減るので、初心者でも成功率が高いです。また、根菜は収穫を長く楽しめます。

健康野菜「ルッコラ」が新登場

今シーズンの国産・自然農法種子は、

固定種の「ルッコラ」が新登場。ルッコラ・ロケットとも呼ばれ、ゴマの風味と辛みのあるアブラナ科のハーブです。花茎やつぼみ、花も食べられます。ビタミンCやカルシウム、鉄分などを多く含む健康野菜で、サラダやおひたしに最適です。

63836 <NLS>

国産ルッコラ(フックラ)

<約400粒>

550円(税込価格) 500円(本体価格)



8/23(火)~10/14(金)までの限定販売

カラーチラシをご覧の上、「有機種子ご注文書」でご注文ください。

ナチュラルライフ ステーションの有機種子・園芸用品(2022年秋冬蒔き)





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。

パッケージ変更

ほどよい甘さ、お箸が進む

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。

8月上旬頃

21689 〈ムソー〉

有機黒煮豆 

〈125g〉

410円(税込価格) 380円(本体価格)

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F



ゆっくり時間をかけ、少しずつ火を入れることで、ふっくらとやわらかく仕上げています。やわらかく仕上げるための重曹不使用、色素安定目的の酸化鉄不使用です。

パッケージ変更

ムソーといえば無双番茶

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。

9月頃

41401 〈ムソー〉

無双番茶

〈180g〉 464円(税込価格) 430円(本体価格)

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



成熟した茶の枝葉が原料です。熟成による旨みと丁寧焙じた香ばしさと艶のある色合いが特徴の、ほうじ番茶です。幼児からお年寄りまでお飲みいただけます。

リニューアル

食べやすい一口サイズに

「33801(アリモト)召ませ日本・焼塩煎餅80g」が、半月型から一口サイズにリニューアル新発売です。

8月下旬頃

33158 〈アリモト〉

召ませ日本ひとくち塩せんべい

〈75g〉

321円(税込価格) 298円(本体価格)



○JAN : 4970289318805 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : うち米(国産)、米油、塩、昆布粉末、鰹節粉 ○アレルギー…なし
○賞味期限…150日 ○遺伝子組み換え…M



「召ませ日本」は、叶えられる限り日本や日本近海で取れたものを材料にして作る、自然で優しいお菓子シリーズです。塩せんべいは素朴なあっさりサラダ味。塩は海の精を使用しています。

パッケージ変更

炊かずに使える

原料変更(国産特別栽培から国産有機栽培へ)によるパッケージ変更です。JANコードの変更はありません。

9月中旬～下旬頃

21654 <だいでイズ>

国産有機原料使用蒸しもち麦

<70g>

216円(税込価格) 200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

希少な国産有機栽培もち麦をやわらかく蒸しあげました。炊かずにそのまま、ごはん混ぜたりスープにやサラダにトッピングしたりして、もちもちぶちぶちの食感をお楽しみください。水洗い不要です。

新商品

身体と髪にやさしい

毎日の使用にも安心の低電磁波仕様を実現。髪に優しい低温風ドライヤーなので、髪のキューティクルと頭皮へのダメージを軽減します。

8月21日発売

65032 <ゼンケン>

電磁波低減ヘアケアドライヤー ピンク ZD-750P

18,480円(税込価格)

産地直送

16,800円(本体価格)

○JAN : 4906601004583

○入数(発注単位) : 15(1)



65033 <ゼンケン>

電磁波低減ヘアケア ドライヤー ホワイト ZD-750W

18,480円(税込価格)

産地直送

16,800円(本体価格)

○JAN : 4906601004590

○入数(発注単位) : 15(1)



ムソー
担当者
から

セラミックの遠赤外線効率よく髪内部に熱を伝えるため、低温でも髪のパサつきを抑えながら乾かせます。マイナスイオン効果(約100万個/立方cm)で髪に潤いをもたらし、静電気も防ぎます。前作より大風量になりました。

好評発売中

モチモチのお団子作りに

20934 <ムソー>

特別栽培米あやひめ使用・上新粉

ムソー北海道特別栽培米あやひめだけを粉にした、きめ細かな上新粉です。<200g>

410円(税込価格) 380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

あやひめそのものが柔らかさと粘りが特徴の品種なので、白玉粉を混ぜなくてもモチモチした団子が作れます。パッケージ裏面に、だんごの作り方付き。お彼岸のお供えだんごを作ってみてください。

好評発売中

発芽で元気!

20900 <ムソー>

カラダキレイ国産十六雑穀米

発芽させた原料を中心に国内産の雑穀をブレンドし、味、彩、栄養価にこだわりました。<20g×10P>

1,134円(税込価格)

1,050円(本体価格)



○アレルギー…大豆 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から

白米に混ぜて炊飯すると、食物繊維たっぷりのごはんが炊き上がります。洗わず使える無洗タイプ。

〔先手必勝〕晩秋のおすすめ

11月7日は鍋の日、11(いい)7(なべ)の語呂合わせから。今年11月7日は立冬と重なり、鍋始めにぴったり！

8月25日再開予定

冬季商品

マルサンはストレートタイプ

2021年人気商品は「あっさり醤油味の寄せ鍋スープ」

10372 〈マルサン〉

あっさり醤油味の 寄せ鍋スープ

〈600g〉

324円(税込価格) 300円(本体価格)



10344 〈マルサン〉

香り高い ごま豆乳鍋スープ

10369 〈マルサン〉

コクとうま味の みそちゃんこ鍋スープ

10373 〈マルサン〉

ピリ辛みそ味の キムチ鍋スープ

10385 〈マルサン〉

野菜がおいしい とり塩鍋スープ

〈各600g〉各324円(税込価格) 各300円(本体価格)

8月25日再開予定

冬季商品

チョーコーは濃縮タイプ

2021年人気商品は「鶏だしコク鍋つゆ」

10933 〈チョーコー〉

鶏だしコク鍋つゆ

〈30ml×4〉

400円(税込価格) 370円(本体価格)



10931 〈チョーコー〉

本場長崎ちゃんぽん 鍋つゆ

11070 〈チョーコー〉

香り立つ ゆず鍋つゆ

〈各30ml×4〉各400円(税込価格) 各370円(本体価格)

ムソー商品カタログ

2022~2023



8月下旬に完成する予定です。

どうぞご期待ください。

ムソーホームページでも 簡単検索！

取扱商品紹介コーナーで約1400アイテムを
カテゴリー別に掲載し、新商品情報も随時更
新中。商品コード、商品名で検索でき、各品の
原材料、アレルゲンマーク、商品説明と詳細、
食べ方、使用方法などをご覧いただけます。

<https://muso.co.jp>

ムソーホームページ、 リニューアルいたします。

(2022年8月末頃予定)

今回のリニューアルでは皆
さまに、より見やすく分かりや
すく情報をお伝えできるよう
に、ホームページのデザインや
構成を一新します。また、ム
ソーブランド商品基準も時代
に合わせてブラッシュアップいたします。

これからも定期的に更新し、皆様にご満足いただけるサ
イト作りを目指してまいります。

