

## ムソーからのお便り VOL.151

### 今月のFACE 生産者紹介

## 野崎漬物

宮崎市高洲町

### 本物のたくあんを食べたい

江戸時代に沢庵禅師が考案したと伝えられる「たくあん漬」。大根を糠と塩などで漬けた日本の伝統食です。「でも近頃のたくあん、何だか頼りないなあ」と思いませんか。

伝統的なたくあんの製法は、大根を干してから漬ける「本干たくあん」です。しわが寄って見た目は悪いですが、しっかりした歯切れと天日干しによって凝縮された滋味深い味わいが特徴です。

しかし現在の主流は、戦後生まれの「塩押したくあん」。大根を干さずに塩分によって脱水してから漬け込むので、パリパリ軽い残念な歯ごたえになります。さらに鮮度を求める消費者ニーズに合わせた「新漬たくあん」、糖液で水分を搾った「糖しぼり大根漬」も店頭には並んでおり、こういう“たくあんもどき”を買ってしまうと、がっかりすることに。

### 冬の寒風でやぐら干し

ムソーの「本干たくあん」はその名の通り、宮崎県田野町産を中心とした契約栽培の大根を天日で干しあげてから漬けた、伝統的



大根生産者の  
日高美さん



な本干たくあんです。

漬物大根の生産量日本一の宮崎県。その中でも田野町の畑では、寒風が吹く12月中旬になると、竹で組み立てた巨大な大根やぐらが登場します。高さ6m、長さ50mほどのやぐらにびっしり干された大根は、宮崎県田野町の冬の風物詩です。

県内でもこの地域に大根やぐらが集中しているのは、霧島おろしと呼ばれる乾燥した西風、冬場の少雨、大根を傷める氷点下にはならないという、干し大根作りにうってつけの気候条件に恵まれたからです。この地域で大根づくりが盛んな理由は、土にもあります。火山灰分が多い「黒ボク土」で保水性があり、大根がすくすくと真っ直ぐに育ちます。

### 歯ごたえ上々、滋味深い旨み

品種は、根も首も細くて乾きやすい干たくあん専用の品種。農家は毎朝、収穫した大根を洗って二本ずつ葉を縛り、やぐらに登って



干していきます。12月中旬から2月いっぱい、気を遣うのは天気のこと。濡れると表面が黒ずむので、雨の予報時にはやぐら全体をシートで覆い、雨の合間にはシートを外して、貴重な冬の日差しを大根に当ててやります。寒波のときはストーブを焚き、凍結を防ぎます。

こうして約2週間、「へ」の字に曲がるまでしっかり干し上がった大根は、旨みと甘みが凝縮され、きれいな縦じわが入って歯ごたえも上々。野崎漬物に運ばれ、糠床で重石をかけてじっくり本漬し、冷蔵庫で熟成させます。

あとは注文のたびに塩抜きし、調味液(天日塩と麦芽水飴、ごく少量の純米酢)に浸けて出荷します。もちろん化学調味料・合成保存料不使用です。



ムソーの本干たくあんを次のページで紹介します →

今月の  
イチ押し商品

歯ごたえ上々、滋味深い旨み

# 本干たくあん



- ◎宮崎県で契約栽培した大根を使用
- ◎霧島おろしの寒風の中、天日でよく干し上げ、長時間漬け込む伝統製法
- ◎本干たくあん独特の歯ごたえと煎りぬかの風味が食欲をそそります
- ◎天然の調味料にこだわり、化学調味料・合成保存料不使用

21249 〈ムソー〉

## 本干たくあん

〈200g〉

583円(税込価格) 540円(本体価格)

- JAN: 4978609212499
- 入数(発注単位): 20(1)
- 原材料: 干しだいこん、漬け原材料【米ぬか、麦芽水飴、食塩、米酢】
- アレルギー…なし
- 賞味期限…4カ月
- 遺伝子組み換え…M



## 料理素材にもオススメ

### ポテサラたくあん

ポテトサラダに1cm角に切ったたくあんで混ぜるだけ。



混ぜる

### ほうれん草とたくあんの白だし和え

茹でたほうれん草とたくあんのせん切りを白だしで和え、胡麻とかつお節をトッピング。



和える

### 玄米キンパ(韓国風海苔巻き)

玄米ごはんを胡麻油少々を混ぜ、人参とほうれん草(茹でて塩と胡麻油で炒める)、ツナ缶、細切りたくあんで芯にして海苔で巻き、切り分けて胡麻を振ります。



巻く

### たくあん入り玄米炒飯

人参、玉ねぎ、生のほうれん草、たくあんで細かく切って胡麻油で炒め、玄米ごはんを炒め合わせ、洋風だしの素「野菜のおかげ」と塩こしょうで味を調えます。



炒める

# プロポリスと 発酵の力で守る

## コーボンの プロポリスキャンディ



楽しいふたつの食感

ピリッと濃厚な  
ブラジル産 100%の  
プロポリス配合



フルーティーな  
コーボンの  
酵母ペースト

ブラジル産100%のプロポリス使用のキャンディで、酵母ペーストを包み込みました。

甘さ控えめでピリッと濃厚なプロポリスと、フルーティな天然酵母ペーストが味わえるハイブリッドキャンディ。ミツバチが作る天然の守り成分プロポリスと、発酵の2つの自然の力を、手軽に美味しくお召し上がりいただけます。

53839 〈第一酵母〉

### コーボンの プロポリスキャンディ

New

10月25日発売

〈28g〉

346円(税込価格)

320円(本体価格)

- JAN : 4952161011271
- 入数(発注単位) : 100(1)
- 原材料 : 麦芽水飴(国内製造)、砂糖(てん菜)、粗糖、天然酵母ペースト(りんご、みかん、砂糖(てん菜))、プロポリスエキス、菜種油
- アレルギー…なし
- 賞味期限…10ヶ月
- 遺伝子組み換え…F



### 開発ストーリー

自粛生活がつづく中、お客様に少しでも安心いただけるものを届けたい。日常的に摂取できるちょっとしたサプリメントのようなアイテムを作りたい。そんな思いから生まれた商品です。

「コーボンでうがいをするとうまい」というお客様のお声をヒントに、ミツバチが作る天然の守り成分であるプロポリスをベースに酵母ペーストを加えることで、2つの力が一粒に詰まった健康のど飴が完成しました。キャンディ層のプロポリスが酵母ペーストにまで浸み込んだ新しい食感もお楽しみください。(第一酵母より)



※写真はコーボンローヤルのイメージです

### 約70年のロングセラー

### 植物エキス発酵飲料「コーボン」

果実を酵母菌で1~1.5年間発酵熟成させた、植物エキス発酵飲料(天然酵母飲料)です。天然酵母は、伊豆天城山中で採取した酵母菌です。



53612 〈第一酵母〉

### コーボンマーベル

1ml中に9,000万菌体以上の天然酵母を含有しています。〈525ml〉

5,184円

(税込価格)

4,800円

(本体価格)

- 原材料…果実(りんご、みかん、ぶどう、梅)、砂糖(てん菜)、天然酵母、オタネニンジン葉抽出液



53609 〈第一酵母〉

### コーボン・ウメ

1ml中に5,000万菌体以上の天然酵母を含有しています。〈525ml〉

3,888円

(税込価格)

3,600円

(本体価格)

- 原材料…果実(りんご、梅)、砂糖(てん菜)、天然酵母



2022  
MUSO



# Christmas Party Selection

大切なひとと楽しむ冬のしあわせ。  
体にやさしく、おいしい  
クリスマスをお届け。

限定販売  
ご予約  
受付中

◎ご注文締切日…12月1日(木)

注文番号 1 (seed)

## エシカル苺の ホワイトクリスマスチーズケーキ

4,104円(税込価格) 3,800円(本体価格) **冷凍** **New**

規格外の苺を自家製ジャムに  
してアップサイクルしたエシ  
カルチーズケーキです。小麦  
粉不使用。〈直径約15cm〉



注文番号 6 (グリシーヌ)

## 和栗のロールケーキ

3,456円(税込価格) 3,200円(本体価格) **冷凍** **New**

国産栗ペースト・国産渋皮栗を使用した、クリームをたっぷり  
巻き込んだ濃厚なマロンロールケーキです。  
〈約16cm〉



卵・乳不使用のクリスマスにぴったりなひとくちサイズの型抜きビスケット。

7622 <G&LP>  
フェリシエッタ ウィンターホリデー  
ココアビスケット

**New**

410円(税込価格) 380円(本体価格)



国産小麦やてんさい糖、有機ココアパウダーなど  
こだわりの素材で作りました。きらきら星型  
ビスケットです。〈50g〉

7623 <G&LP>  
フェリシエッタ ウィンターホリデー  
スパイスビスケット

**New**

410円(税込価格) 380円(本体価格)



国産小麦の生地には有機シナモンパウダー、有機  
ジンジャーパウダーを混ぜ込みました。ジン  
ジャーブレッドマン風のビスケットです。〈50g〉

ご注文は、別紙「クリスマスシーズンアイテム注文書」をご利用ください。

令和五年 ムソーのお正月

# おせち

美味しさと健康と  
“想い”を詰め込みました

限定販売

ご予約  
受付中

◎ご注文締切日…12月7日(水)

注文番号 1 (ムソー)

## おせち料理「寿」セット

32,400円(税込価格) 30,000円(本体価格)

あわび姿煮をメインに、華やかなサーモンと生ハム、おせち定番の蒲鉾・黒煮豆・田作り、有機野菜を使ったお煮しめなど、豪華でボリュームたっぷりの袋詰めおせち料理のセットです。〈27品目(4~5人前)〉



〈お届け状態〉  
各々の商品は、全てリパック(個包装)されております。ご家庭で盛り付け例等を参照され、お重等に盛り付けてお召し上がりください。

送料込

冷凍



◎担当・加藤より 昨年と同価格で今年もこちらのセットをご提供いたします。北海道産のつぶ貝、真鱈の子うま煮が新しくセットに仲間入りました。ムソー社員の中ではナンバーワンの人気セットです！

注文番号 20 (ムソー)

## 菊花かぶら〈紅〉

497円  
(税込価格)

460円  
(本体価格)

〈80g〉



注文番号 21 (ムソー)

## 菊花かぶら〈白〉

497円  
(税込価格)

460円  
(本体価格)

〈80g〉



菊に見立てたかぶらの華やかな甘酢漬けです。

◎担当・加藤より 漬け原材料の糖類を「三温糖、異性化液糖」から「てんさい糖」のみに変更して、グレードアップしました。

81760 (ムソー)

## 有機新芋角こんにやく・ 広島原料

〈370g〉

400円(税込価格)  
370円(本体価格)

11月21日再開

数量限定



## 新芋ならではの風味

今年収穫した有機こんにやく芋から作った厚切りの角こんにやくです。厚さ3.5cmで定番の板こんにやくの約1.5倍の厚み。大きめに切って歯ごたえを楽しめます。数量限定。

◎担当・加藤より

こんにやく芋の収穫時期は10~11月の年1回。とても傷みやすいので、中尾食品工業さんでは土付きのまま仕入れ、一気に洗ってすぐに冷凍します。洗い作業は年1回の大仕事です。



2022  
年末好適品

限定

左が新芋角こんにやく(厚さ3.5cm)、右が定番品



ご注文は、別紙「年末限定好適品注文書」をご利用ください。

# 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。

## 発売中

### 後味あっさり

22284 〈ムソー〉

4000パック限定

### 小女子佃煮

小女子(こうなご)は「いかなご」「かますご」とも言われる魚です。国内産の小女子をこだわりの調味料でじっくり煮焼き込み、柔らかく仕上げました。〈45g〉

378円(税込価格) 350円(本体価格)



○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F



全国的な小女子の漁獲量減少のため、しばらく休止していましたが、播州淡路の国内産原料が確保できたので、4000パック限定でご用意しました。お見逃しなく。

## 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



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。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。

## 好評発売中

### 簡単・時短・本格派

これ1本でいろいろなお酢料理が簡単に作れる調味酢です。すでに味がついているから、旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。

11058 〈ムソー〉

### カンタン八芳酢 〈徳用タイプ〉

〈900ml〉

907円(税込価格) 840円(本体価格)

10966 〈ムソー〉

### カンタン八芳酢

〈360ml〉

454円(税込価格)  
420円(本体価格)

○原材料…醸造酢(米酢、りんご酢)(国内製造)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁



ピクルス



2017年初夏の発売以来ご好評をいただき、ムソーブランドとして近年にない大ヒット商品に育てていただいた「カンタン八芳酢」。酢の物、ピクルス、南蛮漬け、甘酢あんなど毎日のように活躍します。

新商品

サクッとろやか、パフ食感

有機玄米使用ポン菓子

北海道・新篠津村「ファーム田中屋」のオーガニック栽培「ゆめぴりか」玄米使用。  
現代食は、なにかと濃い味が多い。だから素材本位のやさしい味になりました。

33835 〈澤田米穀店〉

有機玄米ポン菓子・  
プレーン

〈25g〉

297円(税込価格) 275円(本体価格)

- JAN : 4573412900757
- 入数(発注単位) : 24(1)
- 原材料 : 有機玄米(北海道産)
- アレルギー…なし
- 賞味期限…150日
- 遺伝子組み換え…M

10月25日発売



33900 〈澤田米穀店〉

有機玄米ポン菓子・  
黒胡麻きなこ味

〈30g〉

340円(税込価格) 315円(本体価格)

- JAN : 4573412900955
- 入数(発注単位) : 24(1)
- 原材料 : 有機玄米(北海道産)、有機デーツシロップ、有機きなこ(大豆(北海道産、遺伝子組換えでない)、有機黒ごま、食塩)
- アレルギー…大豆
- 賞味期限…150日
- 遺伝子組み換え…F

10月25日発売



リニューアル

10月下旬頃 デザイン・内容量・一部原材料を変更します。

33836 〈澤田米穀店〉  
有機玄米使用ポン菓子・  
海鮮だし味

〈27g〉

340円  
(税込価格)

315円  
(本体価格)



33837 〈澤田米穀店〉  
有機玄米使用ポン菓子・  
焼とうもろこし味

〈30g〉

340円  
(税込価格)

315円  
(本体価格)



リニューアル

赤ちゃんから食べられる

ふっくりんこJAPON

北海道産特別栽培米「ふっくりんこ」を食べやすい円盤状にしたポン菓子チップス。油脂や化学調味料は使用していません。赤ちゃんから食べられるように、白米のみを使用しています。



リニューアル 10月下旬頃

33448 〈澤田米穀店〉

ふっくりんこJAPON  
白米小魚ケール味

〈14g(約10枚)〉

221円(税込価格)

205円(本体価格)

- JAN : 4573412900962
- 入数(発注単位) : 24(1)
- 原材料 : うるち米(北海道産)、ケール、有機ブルーネエキス、オキアミ(国内産)、だし(鰹節、真昆布)、有機白ごま、片口いわし、食塩、醤油(大豆を含む)、あおさのり、青のり
- アレルギー…大豆
- 賞味期限…150日
- 遺伝子組み換え…F

※「33450・海鮮いわし味」のリニューアル品です。  
※乳児用規格適用食品から「乳児用規格適用食品と同等の管理」に変更となりました。



1歳頃  
から

表示変更 10月下旬頃

33449 〈澤田米穀店〉

特別栽培米  
ふっくりんこJAPON  
白米プレーン

〈11g(約10枚)〉

205円(税込価格) 190円(本体価格)

33452 〈澤田米穀店〉

ふっくりんこJAPON  
白米北海道コーン味

〈15g(約10枚)〉

221円(税込価格) 205円(本体価格)

※乳児用規格適用食品から「乳児用規格適用食品と同等の管理」に変更となりました。



10ヵ月頃  
から



1歳頃  
から

## のどに優しい「れんこん湯」

のどの調子が気になるとき、食養生当て法ではれんこん湯を勧めています。皮のままの蓮根のすりおろし汁に生姜おろし汁を1、2滴落とし、純正醤油か塩で味をつけ、葛粉を加えて熱湯を注いで透明になるまで混ぜて服用します。

生の蓮根が手に入らないときは、蓮根粉末に生姜粉末を加えた「蓮根粉末〈コーレン〉」をご使用ください。湯のみに小さじ1杯のコーレンと食塩少々を入れ、100ccの熱湯を注ぎ、かき混ぜてお召し上がりください。

姉妹品の「節蓮根粉末」は、蓮根の中でも一番陽性な節の部分を60%使用。こちらは生姜粉末の他に本葛粉と天塩も加えてあるので、湯のみに小さじ1杯入れて100ccの熱湯をかき混ぜながら注ぐだけで、本葛入りのれんこん湯が召し上がれます。



### 53516 〈無双本舗〉 蓮根粉末〈コーレン〉

〈50g〉

**583円**(税込価格) **540円**(本体価格)

○原材料：蓮根粉末(国内製造)、生姜粉末

※2022年11月21日より、  
税込648円(本体600円)に価格変更となります



### 53504 〈無双本舗〉 節蓮根粉末

〈50g〉

**734円**(税込価格) **680円**(本体価格)

○原材料：蓮根粉末、本くず粉、生姜粉末、食塩

※2022年11月21日より、  
税込778円(本体720円)に価格変更となります



あなたに。  
わたしに。

## 2022 ムソーの冬のおくりもの

◎ご注文締切日…12月9日(金) (一部商品を除く)

※締切日が異なる商品や出荷期間限定商品がございますのでご注意ください。  
※商品のお届けは、注文を受けてから7~10日後のお届けとなります。

6028 (金沢錦)

加賀の旨煮詰合せ

**New** 冷蔵

**6,264円**(税込価格) **5,800円**(本体価格)

金沢の食文化を大切に  
する金沢錦の佃煮  
惣菜です。おせち料理  
にもご利用いただける  
厳選6品の詰合せ。  
〈花くるみ50g、能登  
がき昆布巻2本、ほた  
るいか能登煮60g、鱈  
旨煮120g、鱈子うま煮80g、若あゆ姿煮50g〉



6002 (福井鮮魚)

紀州備長炭焼き・うなぎ蒲焼

**New** 冷凍

**10,584円**(税込価格) **9,800円**(本体価格)

一尾ずついいねい  
に手で開いた九州  
産うなぎを、日本  
三大備長炭の一つ  
「紀州備長炭」で焼  
き上げました。蒸  
さずにじっくり焼  
き上げる関西風。  
〈2尾(タレ付き)〉

