

ムソーからの便利 VOL.152

今月の
イチ押し商品

直送・盛付
おせち料理

雅セット



〈お届け状態〉



お客様の声に応えた 盛付おせち

ムソーのおせち料理「寿セット」「祝セット」「春セット」「華セット」「お煮しめセット」は、各々の品をすべてリパック(個包装)して冷蔵でお届けし、ご家庭で重箱などに詰めていただくスタイルです。ひとつひとつの風味を損なわずに保存でき、賞味期限が長い品は開封せずにお正月明けにゆっくり召し上がれるのが利点です。

その一方で、「忙しい年末年始、重箱を出すのも詰めるのも面倒」「お重に盛付けた状態のおせちがほしい」というお声もたくさん頂戴していました。そこで2012年新春、盛付おせち料理「雅」セットが新登場しました。

ムソーのおせちは合成保存料不使用ですので、個包装できない盛付おせちの場合、冷蔵流通は向きません。そこで作りたてを重箱に盛り付けた後、急速冷凍します。お重に詰めた

状態でお届けしますので、解凍してそのまま食卓へ。ゆっくりとお正月をお過ごしいただけます。

試食を重ね、1年がかりで準備

毎年いちばん時間をかけるのは、お重に詰める品々の選定です。構想は、1年前のおせち販売が終わってすぐ着手します。おせちの定番を押さえつつ、冷凍・解凍しても食感が損なわれずに、作りたてのおいしさが味わえることが大事です。

商品部で試食を重ね、味や彩りを吟味した結果、つやつやの丹波篠山産黒煮豆、北海道産にしんの味付数の子、宝巻(昆布巻)など単品で大人気の品目は今年も採用。さらに「洋風素材がもう少しほしい」というお声を多くいただいたので、今年は「九州産金柑とクリームチーズの自然豚生ハム巻き」を新たに加えました。抗生剤不使用の自然豚「結旨豚」でよつばのクリームチーズと九州産金柑を包んだオ

シヤレな一品、試食会でも好評でした。

環境に配慮した包材を使用

仕上げのお重詰めは協会の大松食品です。こだわりおせちの品々をムソーと一緒に集め、冷凍おせちを広めるべく共に取り組んで早11年のパートナーです。

お重を開けた時の華やかさ、美しさも大切ですから、繊細な手仕事で盛付けていきます。例えば、田作りは一尾ずつ綺麗に並べ替え、頭を揃えてのし袋へ。湯葉巻に添える柚子皮は、光食品で果汁を搾った後の有機柚子皮から白い部分を取り除き、丁寧にカットします。

包材も環境に配慮して、今年からプラスチック製の小分け容器を紙製に変更。プラスチックのタチカズラの代わりに絹さやで彩りを添えました。少しでも多く環境に配慮できるように、今後も中身と容器ともに変えていきたいと思っています。

ムソーの直送・盛付おせち料理「雅」セットを次のページで紹介します

盛付おせち料理

雅セット

こだわりの
41品目を
ご紹介



縁起の良いいわれのある伝統的和風素材をもとに、豪華なあわびや国産えびを盛付けた、バリエーション豊かなおせちセットです。

原材料は国産原料を主とし、調味料もムソーで取り扱いしているレベルの調味料を使用。ヤマヒサ純正醤油、発酵調味料(味の母)、三温糖など、お客様がふだん使っておられる調味料で味付けしているので、ご家庭での手作りに近い味を楽しんでいただけます。もちろん化学調味料(アミノ酸等)・合成着色料・香料・合成甘味料・リン酸塩は不使用です。

注文番号 2 (ムソー)

直送・盛付おせち料理「雅」セット

32,400円(税込価格) 30,000円(本体価格) **冷凍**

紙製の重箱におせち料理を盛付け後、急速冷凍していますので、解凍してそのままお召し上がりいただけます。

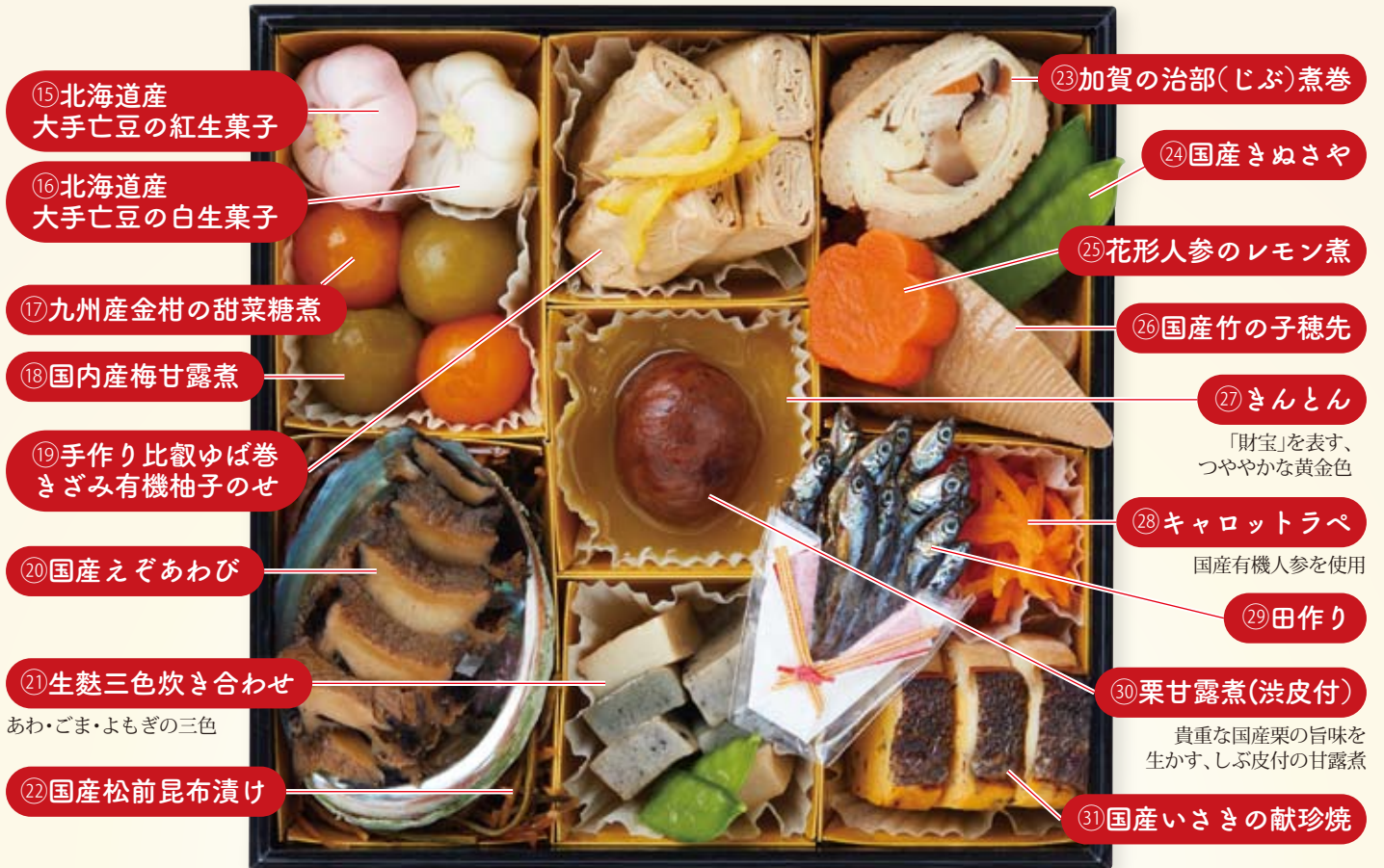
送料込

41品目
〈3~4人前〉

壱の重



式の重



参の重





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 **2** (seed)

生キャラメル クリスマスチーズケーキ

冷凍

New

3,456円(税込価格) 3,200円(本体価格)

有機栽培米の米粉を使用したふわもち食感のチーズケーキの上に、粗糖で作った自家製生キャラメルを贅沢にかけました。純正生クリームと有機ドライフルーツでデコレーションしたクリスマスケーキです。
〈直径約15cm〉



注文番号 **13** (マストミ)

天然えびのサクサクポップコーンシュリンプ

929円(税込価格) 860円(本体価格)

冷凍

New

手やお箸でつまみやすい「小さめサイズ」のエビフライです。保水剤不使用。〈150g〉



注文番号 **17** (おへそ)

石窯ピザ・シーフードの自家製ホワイトソース

1,707円(税込価格) 1,580円(本体価格)

冷凍

New

国産小麦のもっちりした生地に、北海道産の4種のシーフードと自家製ホワイトソースをトッピング。〈1枚(約22cm)〉



熊本県産の生乳と塩だけで作ったセミハードタイプのチーズ。素朴で穏やかな風味は食べやすく、そのままオードブルにも、溶かしてお料理にもどうぞ。

7614 〈マース〉 冷蔵

益城(天草の塩使用)

〈100g〉

918円(税込価格) 850円(本体価格)



コクのある
味わい

7615 〈マース〉 冷蔵

益城ヤング(天草の塩使用)

〈100g〉

810円(税込価格) 750円(本体価格)



マイルドな
風味

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。

Merry Christmas

～簡単＆華やか～

ホームパーティーレシピ

AUGAミネストローネで作る 簡単チキン煮込み

本格的な煮込み料理が簡単に作れます。

●材料(1人分)

AUGAミネストローネ…200g
小麦粉…適量
水…約300cc(目安)
鶏もも肉…1枚(300g)
塩・コショウ…適量

●作り方(所要時間:15分)

- ①鶏肉に塩・コショウで下味を付けます。
- ②①に小麦粉を全体にまぶし、両面をきつね色になるまで焼きます(中火)。
- ③②にミネストローネを加えた後、鶏肉がひたるくらいまで水を入れ、弱火～中火で煮詰めます。
- ④スープにとろみがついたら出来上がり。(レシピ・画像提供:むそう商事)



レストランの味を、
ご家庭で
AUGA 
有機野菜スープ



21852 〈むそう〉
AUGA OG
トマトスープ

21860 〈むそう〉
AUGA OG
ピーツスープ

21853 〈むそう〉
AUGA OG
キャロットスープ

21843 〈むそう〉
AUGA OG
バターナッツスクワッシュスープ

21854 〈むそう〉
AUGA OG
ミネストローネ

21926 〈むそう〉
AUGA OG
コーンスープ

21855 〈むそう〉
AUGA OG
マッシュルームスープ

〈各400g(約2人前)〉
各475円(税込価格)
各440円(本体価格)

フライパンで 簡単パエリア

炒めて・炊いて・蒸らすだけ。

●作り方

玉ねぎと生米をオリーブオイルで炒め、米が透き通ってきたら水と「野菜のおかけ」とカレーパウダーを加え、蓋をして15分炊きます。火を止めてお好みの具をのせ、蓋をして蒸らして出来上がり。



10761 〈ムソー〉
野菜のおかけ
(国産野菜)

〈5g×8〉

421円

(税込価格)

390円

(本体価格)



11080 (井上スパイス)
特選カレー
パウダー

〈20g〉

270円

(税込価格)

250円

(本体価格)



10393 〈海の精〉
有機ハーブ
ソルト・ピン入

〈55g〉

518円

(税込価格)

480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。

パッケージ変更

おにぎり、ご飯のお供に

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。

11月下旬頃

22251 〈ムソー〉

焼のり

〈10枚〉

508円(税込価格) **470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

「みえぎよれん」特別指定の上質のりを使い、遠赤外線線で焼き上げた最高級焼のりです。調味はもちろん、添加物は一切含まれておりません。チャーハンやチーズ巻にも。

パッケージ変更

天然凍結・天然乾燥

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。

12月頃

21650 〈ムソー〉

国内産無漂白・ 糸かんでん

〈16g〉

572円(税込価格) **530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

岐阜県にある恵那山のふもとで、夜間と日中の温度差を利用し、昔ながらの天然凍結・天然乾燥の製法でつくりました。漂白せず、天然の色に仕上げておりますので、多少色にムラがあります。

再開商品

特別な日にふさわしい

数量限定

冬季商品



12月初旬頃

美食の国フランスのなめらかで上質なオーガニック
トリュフチョコ。有機カカオや有機ココナッツオイル
など厳選されたシンプルな原料でつくられています。

オーガニック トリュフチョコ 「トリュフドール」

〈90g(10粒)〉

各1,188円(税込価格)

各1,100円(本体価格)

○アレルギー…乳
○遺伝子組み換え…M



33141 〈K&Y〉

ヘーゼルナッツ

33142 〈K&Y〉

プレーン

33147 〈K&Y〉

オーガニック トリュフチョコ 「トリュフドール」 ミニパック

〈34g〉 **421円**(税込価格) **390円**(本体価格)

○アレルギー…乳 ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

ミニパックはプレーン4粒入り。そのまま陳列できる12袋入りディスプレイ箱でお届けします。



好評発売中

冬至の小豆かぼちゃに

20848 <ムソー>

数量限定

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)



小豆かぼちゃ
(画像提供: 正食協会)

○アレルギー…なし ○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。冬至の小豆かぼちゃやぜんざい・おしるこに。

好評発売中

鍋にもぴったり

21943 <聖食品>

高野山ごま豆腐白

国産本葛使用のごま豆腐です。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさが味わえます。<120g>

162円(税込価格) 150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

もちりした食感、なめらかな舌触り、口溶けのよさが魅力の高野山ごま豆腐。冬のおすすめは鍋です。食べる直前にお鍋に入れると、とろんとした食感に。

ムソーブランド 根掘り 葉掘り

コトコトふっくら、有機煮豆

豆類は古来、日本人の健康を支えてきた重要なタンパク質源です。ムソーは日本の伝統食を守るべく、国内産有機栽培の豆を揃えています。お忙しい方のために、手軽な煮豆もご用意しています。

煮豆の加工は、ムソー指定工場の株式会社セイワ食品(群馬県高崎市)です。上手に炊くコツは、“おばあちゃんの知恵”の通り。豆を一晩水に浸け、大鍋に入れて弱火にかけ、コトコト1時間ほど煮ます。砂糖を数回に分けて入れるのも、甘みを中まで染み込ませつつ柔らかく煮る知恵。鍋炊きが終わったら、豆と調味液を袋詰めして加圧加熱

殺菌します。このレトルト工程でさらに味が染み込み、ふっくらおいしく仕上がります。

一番売れ筋の大豆煮豆は、2022年9月にリニューアル。既製品の有機だしつゆから、昆布とかつおぶしを丁寧に

煮出した自社製だしにレベルアップしました。ぜひお試しください。(ムソー商品部・戸梶友里絵)

21703 <ムソー>
有機大豆煮豆
<145g>

410円(税込価格) 380円(本体価格)

○原材料: 有機大豆(国産)、有機こんにゃく、昆布だし、有機砂糖、昆布、本みりん、有機醤油(小麦・大豆を含む)、食塩、かつおだし/水酸化Ca



21704 <ムソー>
有機金時煮豆
<125g>

410円(税込価格)
380円(本体価格)

○原材料: 有機金時豆(国産)、有機砂糖、有機黒糖、本みりん、麦芽水飴



21689 <ムソー>
有機黒煮豆
<125g>

410円(税込価格)
380円(本体価格)

○原材料: 有機黒大豆(国産)、有機砂糖、有機黒糖、本みりん、麦芽水飴、食塩、(一部に大豆を含む)



※2023年1月5日より、各税込454円(税抜420円)に価格変更となります

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ昨年以上の出来栄え、田中俊光さん（千葉県山武市）
有機さつまいも

全国生産量第3位を誇る、千葉県の名産さつまいも。広い平野部、土質に恵まれ、多くのさつまいも生産者が集うこの千葉県で、こだわりぬいたさつまいも生産に精をだす田中俊光さん(47才)を訪ねました。

9年ほど前に、現在所属している山武市に本拠地を置く有機生産グループに新規就農希望者として飛び込み、2年間の研修を経て独立。今は年間10品目程度を上手にスケジュール化し、栽培しています。

その中でも特にこだわりをもっているのが「さつまいも」。現在「シルクスweet」と「紅はるか」の2品種に力を入れています。畑は有機的管理を中心とし、自身でも貯蔵庫を持ち管理

することで、さつまいも本来のおいしさを引き出します。また、作付けのちょっとした工夫で、お客様が扱いやすい大きさになるように努力するなど、素材の本質を見極め、より上質なさつまいもを作り届けるという信念で取り組んでいます。

「いくら有機栽培だって“食べておいしくない”はガッカリだからねえ」と田中さん。今年は途中台風などの影響も多少はあったものの、仕上がりは上々。畑に掘ってすぐに並べられたさつまいもたちは、ぶっくりふくらんだ綺麗な形でした。昨年以上の出来栄えの自慢のさつまいもをお召し上がりください！（ムソー商品部・加藤緑）



「栽培目的」有機さつまいも、有機にんじん、有機にんじくなど

大盛況でした。

2022 ムソー商談会

10月25日(火)・10月26日(水)
東京都立産業貿易センター浜松町館にて



Macrobiotic Facilitator

ムソー株式会社

TEL: 06-6945-0511 FAX: 06-6946-0307

〒540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <https://www.muso.co.jp>

ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp/>