

ムソーからのお便り VOL.155

今月のFACE 生産者紹介

イー・有機生活

東京都千代田区

農家が集まって作った会社

2000年7月、環境に負荷をかけない農業に早くから取り組んできた生産農家が全国から集まり、「株式会社イー・有機生活」を作りました。生鮮野菜と果物は、さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)、沃土会(埼玉県)、王隠堂農園(奈良県)、無茶々園(愛媛県)など、有機・特別栽培の生産者集団をネットワークして販売中です。

加工品作りは2002年、さんぶ野菜ネットワークの有機人参を使用したトロトロ食感の人参ジュースから始めました。このジュースのヒットに力を得て2019年、加工食品のブランド「なちゅらる生活」が誕生。「なちゅらる生活」は素材にこだわり(可能な限り国産、生産地が明確、トレーサビリティが信頼できる)、添加物を可能な限り使用しません。

近年はフリーズドライのスープなど加工度の高い品に力を入れてきましたが、「我々の原点は野菜。国産の旬の野菜でチップスを作ろう」と決意し、「野菜サクッチ」の開発に取り組んだそうです。



熟成させた蜜芋 「べにはるか」使用

ここ数年のさつまいもブームはご存知の通り。特に、ねっとり甘い新品種「べにはるか」の登場以来、干し芋の人氣が急上昇ですが供給が追いつかず、ムソー取り扱いの干し芋も休止が相次ぎ、ご迷惑をおかけしています。



「通年安定してお届けできる高品質の干し芋」を探したところ、なちゅらる生活の「熟成蜜芋・きらぼし」に行きつきました。

原材料は国産(主に茨城県産)べにはるかです。生産者は原料芋を収穫後すぐにキュアリング処理(※)し、その後、デンプンが糖に変化し甘味が増すよう、温度13~16℃、湿度90%の保管庫でじっくり貯蔵します。こうして、しっかり糖化させた原料芋を「熟成蜜芋」とイー・有機生活では呼んでいます。この「熟成蜜芋」を干し芋の本場・茨城県の2社(もったいねー株式会社、あかつき工房)に渡し「熟成蜜芋・きらぼし」に仕上げしていきます。

※キュアリング処理…温度30~35℃、湿度90~95%で約4~5日程度保管し、収穫時についた傷口にコルク層を作り、腐敗を防いで長期保管するための処置。生産者によってはその年の原料芋の収穫時の状況でキュアリング処理をしない場合もあります。

しっとり、やわらかな 仕上げの秘密

甘味を増したべにはるか洗って蒸し、皮をむいてスライスし、いよいよ乾燥にかかります。かつて干し芋は天日干しが主流でしたが、どうしても味や食感にばらつきが出ること、気候変動の影響もあって、徐々に機械乾燥へと変わってきました。

機械乾燥にもいろいろあって、従来の高温乾燥法には色があせる、味や香りが減る、硬くなるという欠点がありました。そこで、熟成蜜芋・きらぼしには「定(低)温減圧乾燥」を採

用。定(低)温減圧乾燥は、一定の温度を保持し、乾燥器内の圧力を下げ(減圧)、短い時間で均一に乾燥させる独自技術です。

乾燥に必要な温度を下げ、比較的短時間で乾燥させることで、①高温による変色を防ぎ、さつまいも本来の色もきれいに残る②減圧の効果でさつまいも内部まで均一に乾燥され、旨味が凝縮される、という「干し芋の夢」を実現したのが、熟成蜜芋・きらぼしなのです。



蒸して皮をむく



スライスして乾燥機へ



完成したら袋詰め

なちゅらる生活の熟成蜜芋・きらぼし、野菜サクッチを次のページで紹介します

今月の
イチ押し商品

もっちり濃厚な甘味と、しっとりやわらかな味わい

32634 <なちゆるる生活>

熟成蜜芋・きらぼし (国産べにはるか干し芋)

New

2月25日発売

国産べにはるかを糖化熟成した「熟成蜜芋」を、定(低)温減圧乾燥製法で、しっとりやわらかく仕上げた干し芋です。<90g>

626円(税込価格) 580円(本体価格)

○JAN: 4562118553510 ○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: さつまいも(国産べにはるか) ○アレルギー…なし

○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…M



干し芋は 腸活効果に期待!

食物繊維には「水溶性」(水に溶ける)と「不溶性」(水に溶けない)のものが、それぞれに役割があり、両方をバランスよく摂取することでより大きなパワーを発揮します。

大腸まで届く「レジスタントスターチ」は、食物繊維と同じ働きをしてくれます。優れているのは、水溶性と不溶性の両方の機能を有していること。そのことから「ハイパー食物繊維」とも呼ばれるようになりました。

「きらぼし」には、このハイパー食物繊維「レジスタントスターチ」が、100gあたり800mg含まれています。レジスタントスターチは炭水化物ですが、ゆっくり消化吸収されてエネルギーになるので血糖値が上がりにくく、満腹感が持続します。

フレッシュな国産野菜でつくる 野菜チップス

- ◎国産の旬の野菜の旨みを閉じ込めたおいしさ
- ◎カラッと仕上がりが酸化しにくい、国内製造の「こめ油」で手揚げ
- ◎素材を生かすシンプルな薄味
- ◎おいしくて笑顔、じつは栄養も摂れる

New

2月25日発売

32635 <なちゆるる生活>

野菜サクッチ・ 国産にんじんチップス

<30g> 432円(税込価格) 400円(本体価格)

○JAN: 4562118553183

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: にんじん(国産)、

こめ油、食塩 ○アレルギー…

なし ○賞味期限…180日

○遺伝子組み換え…M



32636 <なちゆるる生活>

野菜サクッチ・ 国産さつまいもチップス

<30g> 432円(税込価格) 400円(本体価格)

○JAN: 4562118553473

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: さつまいも(国産)、

こめ油、食塩 ○アレルギー…なし

○賞味期限…180日

○遺伝子組み換え…M



32637 <なちゆるる生活>

野菜サクッチ・ 国産ごぼうチップス

<30g> 518円(税込価格) 480円(本体価格)

○JAN: 4562118553466

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: ごぼう(国産)、

こめ油、食塩 ○アレルギー…

なし ○賞味期限…180日

○遺伝子組み換え…M



フジワラの 有機青汁

スーパーフード
ケールを毎日の生活に



発売から25年のロングセラー

フジワラ化学(愛媛県西条市)の本業は建築材料のメーカーです。珪藻土の壁材など住む人が健康になれる住環境を追求する中で、食からも健康に貢献すべく、約40年前に食品事業部を設立しました。サプリメントからスタートしましたが、より自然に近いものを求めて「青汁」に着目。主原料は、栄養価が高く、かつ温暖な愛媛で通年栽培できるケールを選びました。

2001年に冷凍タイプの青汁が有機JAS認証を取得。2007年にはマイクロパウダー製法による粉末タイプが完成。それぞれ熱心なリピーターがついています。

愛媛県産 オーガニックケール使用

ケールはアブラナ科に属するキャベツの原種の野菜で、栄養価の高さから「野菜の王様」とも呼ばれ、海外ではスーパーフードとして親しまれています。カルシウム、ビタミン類、ルテインなどを含み、青汁にうってつけの野菜です。

フジワラの青汁の原料ケールは、地元の2軒の契約農家が育てた有機栽培のケールです。作付けは春作、秋作、冬作の年3回。露地



契約農家の木原さん(左)と藤岡さん

栽培して大きく育った葉だけを手摘みします。1株から3回ほど収穫できます。

新鮮さが魅力の「冷凍タイプ」

冷凍タイプは朝採りケールのフレッシュ青汁です。畑から自社工場までは車で10分、毎朝搾ってジュースに加工し、-20℃で急速冷凍して鮮度を保持します。

冷凍タイプは季節によるケールの味の違いがはっきり感じられます。春は青々とした香りがやや強く、夏から秋はさらりとして若干の苦みがあり、冬はとろりとして甘味が強いです。



冷凍タイプの魅力は、何ととっても新鮮さ。クマザサエキスとシソ葉エキスを加えた飲みやすさ、溶かしてすぐ飲める手軽さも人気です。

ケール丸ごと「粉末タイプ」

粉末タイプは、ケールの葉を丸ごと10ミクロン以下のパウダーにする独自のマイクロパウダー製法で加工。この製法によって、溶けやすく口当たりのいい微粉末になります。粉末タイプは甘みの強い冬採りのケールにこだわって製造し、糖質などの添加物は一切不使用です。

ケールを搾らずそのままパウダー化していますから、不溶性の食物繊維も丸ごと摂れます。緑黄色野菜の備蓄としても役立ちます(賞味期限2年)。混ぜりやすくお料理にも使えて、分包なので外出にも便利です。



43640 <フジワラ>

冷凍・有機青汁

<90ml>

227円(税込価格) **210円**(本体価格)

○原材料：有機ケール、クマザサエキス、シソ葉エキス ○賞味期限：10ヶ月

冷凍  **産地直送**

直送注文書でご注文ください。
105個(7×15セット)以上から運賃元払い。
56個(7×8セット)未満は送料800円、56個(7×8セット)以上は送料300円 ※沖縄、北海道、離島は別途送料がかかります。



**冷凍
タイプ**

53812 <フジワラ>

有機青汁・ 粉末タイプ

<3g×30包>

3,498円(税込価格)
3,239円(本体価格)

○原材料：有機ケール
○賞味期限：2年



**粉末
タイプ**



春のお彼岸・お花見に

芽吹き屋の冷凍和菓子

ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。
 出荷期間：2023年2月25日～4月中旬頃
 ●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)

87872 〈岩手阿部製粉〉

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個入り(300g)〉



810円
(税込価格)

750円
(本体価格)

○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



87869 〈岩手阿部製粉〉

桜餅 冷凍 スポット企画

国産もち米を原料とした道明寺生地のつぶあん入り桜餅です。桜葉は塩のみで漬け込んだものを使用しております。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。〈4個入り(200g)〉



681円
(税込価格)

630円
(本体価格)

○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、桜葉漬(桜葉、食塩)



87862 〈岩手阿部製粉〉

三つの館の三色だんご 冷凍

自社製上新粉を使用し、黄はごまあん、白はくるみあん、緑は粒あん入り。生地の黄色はにんじん、緑はよもぎの自然な色です。あんには北海道産のいんげん豆と小豆を使っています。〈4本(180g)〉



475円(税込価格)
440円(本体価格)

○原材料：【黄】上新粉(米(国産))、白あん(いんげん豆、砂糖、食塩)、砂糖、ニンジンペースト、ごま、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【白】上新粉(米(国産))、みそあん(いんげん豆、砂糖、みそ(大豆を含む))、砂糖、くるみ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【緑】つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、よもぎ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



87947 〈岩手阿部製粉〉

さくらだんご 冷凍 スポット企画

国産うるち米100%の自社製上新粉を使ってコシ・艶のある生地を作り、紅麴色素でほのかなピンク色に染めました。あんは北海道産いんげん豆を炊き上げ、細かく刻んだ桜葉を混ぜた「桜あん」です。〈4本(180g)〉



551円
(税込価格)

510円
(本体価格)

○原材料：上新粉(米(国産))、桜あん(いんげん豆、砂糖、桜葉漬)、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)/着色料(紅麴色素)



ーオアレンジ ぼたもち

もち米を炊いて粗くつぶして丸め、お好みのあんで包みます。

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)



手作り三色だんご

上新粉のだんごレシピはパッケージ参照。緑はグリーンティー、ピンクは梅酢で色づけします。



20934 〈ムソー〉
特別栽培米あやひめ使用・
上新粉
〈200g〉

410円(税込価格) 380円(本体価格)



～豆と野菜を楽しむ～ 春のサラダ

5種の蒸し豆の彩りサラダ

蒸しミックスビーンズでカラフルサラダに。風味も異なるお豆だから、飽きもこず、様々なドレッシングとの相性も◎。不足しがちな食物繊維補給に。

●材料(2人分)

蒸しミックスビーンズ…50g
ベビーリーフ…1パック
プチトマト…6個
玉ねぎ…1/4個
ラディッシュ…4個
粉チーズ…少々
ドレッシング…適量

●作り方(所要時間:15分)

- ①プチトマトは半分に、ラディッシュと玉ねぎは薄くスライスして水にさらしておく。
- ②ベビーリーフは水にさらしたあと、しっかり水気をとる。
- ③全材料をドレッシングで和える。器に盛り、粉チーズをかける。

(画像とレシピ提供:だいずデイズ)

21690 <だいずデイズ>

**有機蒸しミックス
ビーンズ** 

<85g>

270円(税込価格)

250円(本体価格)



10244 <ムソー>

**旬菜健美・
胡麻ドレッシング**

<390ml>

972円(税込価格) 900円(本体価格)



菜の花と 高野豆腐の 煮びたし

水戻した高野豆腐を白だし1:水14で煮含めてから、さっと茹でた菜の花を加えて火を止め、そのまま冷まします。



21623 <ムソー>

有機大豆使用にがり高野豆腐

<6枚>

702円(税込価格) 650円(本体価格)



スナップエンドウの 胡麻酢和え

さっと茹でたスナップエンドウを、八芳酢とすりごまを混ぜた和え衣で和えます。



10966 <ムソー>

**カンタン
八芳酢**

<360ml>

508円(税込価格)

470円(本体価格)



20786 <ムソー>

**国内産
すりごま・白**

<30g>

691円(税込価格)

640円(本体価格)



おひな祭り

“ひな祭りの新定番” ちらし寿司



SNSで話題の「菱餅ちらし寿司」。牛乳パックを輪切りにし、菱型にした型に詰めて可愛くトッピング



全国の女の子のお子様をお持ちの保護者の方に「ひな祭りに何を食べる予定ですか?」と聞いたところ、「ちらし寿司」と答えた方が圧倒的。

ムソーの「国産野菜の五目ちらし寿司の素」も、いちばん売れ行きがいいのは、ひな祭りと、こどもの日。手軽さと、好みの具をトッピングして我が家の味にアレンジできる自由さが受けているようです。

手軽でおいしい

21377 〈ムソー〉 国産野菜の 五目ちらし寿司の素

温かいご飯に混ぜるだけで、おいしい五目ちらし寿司が簡単にできます。刻みのりが別添えて付属。〈2合用〉

486円(税込価格) **450円**(本体価格)



手作り派は、こちら

11651 〈武久〉 有機栽培どんこ 椎茸・大分産

肉厚で歯ごたえよく旨みたっぷり。ふくら戻して含め煮にし、ちらし寿司の具に。〈30g〉

734円(税込価格)
680円(本体価格)



具材を煮るのに活躍

11105 〈七福醸造〉 しいたけ香る有機白だし

人気のだし入り調味料。水で薄めて高野豆腐や人参を煮れば、具の用意も簡単です。〈360ml〉

1,220円(税込価格) **1,130円**(本体価格)



仕上げにトッピング

22252 〈ムソー〉 三重県伊勢湾産・ きざみ焼のり

細かく刻んであるので手軽に使えます。ちらし寿司、麺類、丼物、お茶漬けにも。〈20g〉

410円(税込価格) **380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。

品種変更

一日一餅、手軽に玄米食

特別栽培もち米の品種が、はくちょうもちから「きたゆきもち」に変更となります。風味は変わりません。 3月～4月頃

21802 〈ムソー〉
玄米もち
(特別栽培もち米使用)

〈315g(7個)〉

626円
(税込価格)

580円
(本体価格)



21803 〈ムソー〉
玄米もち・よもぎ
(特別栽培もち米使用)

〈315g(7個)〉

626円
(税込価格)

580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

玄米特有の香ばしさとほのかな甘みをご賞味ください。真空個包装なので、つきたてを味わえて、保存にも便利です。

仕様・パッケージ変更

地鶏とごぼうの風味たっぷり

「みやざき地鶏頭100%使用」から 2月中旬～下旬頃
「鹿児島県産地鶏100%使用」に変更します。
※2023年4月1日より、税込519円(本体480円)に価格変更いたします

21325 〈ムソー〉
地鶏めしの素

〈2合用〉

508円(税込価格) **470円**(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F



ムソー
担当者
から

鹿児島県産地鶏を100%使用し、全て国産の野菜を使用。エキス類不使用で素材の味を活かしています。炊きたてのご飯に混ぜるだけで、本格的な地鶏めしが出来上がります。

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

もっちりした食感、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

◆醤油…ヤマヒサ本醸造醤油 ◆食塩…シママース
◆発酵調味料…味の母 ◆米酢…飯尾醸造純米富士酢
◆砂糖…てんさい含蜜糖 ◆ごま…有機白ごま



日本の海の幸たっぷり

天然素材のふりかけ

濃厚な自社製だしと、 厳選の調味料

ムソーのふりかけシリーズは、素材を活かしたおいしさを追求。化学調味料はもちろんのこと、エキス類(カツオエキス、昆布エキス、酵母エキスなど)も香料も使いません。その代わりに、とことん吟味した天然素材を、鰹節と真昆布からとっただしと調味料を使っ

て炊き上げます。

製造は「北海道白口浜産・真昆布」や「とろろ昆布(富士酢使用)」でおなじみの道南伝統食品協同組合の加工会社「函館ひろめ堂」です。函館ひろめ堂は、昆布の名産地・旧南茅部の誇りをかけて一切のエキス類を排除。自社でだしを取るところから、ふりかけなどを作っています。

具材にも、だし素材にも、国

内産の海産物をふんだんに使用。オキアミ、片口いわし、鰹、昆布、わかめ、ひじきのイラストがクール！なパッケージは、日本の豊かな海をイメージしてデザインしました。

一番人気は 「しそわかめふりかけ」

「しそわかめふりかけ」は、北海道産わかめを旨味溢れるだし(かつお、こんぶ、椎茸、帆

立貝柱)で炊き上げて味付けし、赤しそふりかけで香り豊かに仕上げた“しっとりタイプ”。根昆布入りでさらにおいしく仕立てております。

ごはんにたっぷりかける他、お茶漬けに入れて味のアクセントに。パスタやサラダ、煮物、卵焼きに入れるのもオススメです。

(ムソー商品部・白川真由美)

21382 〈ムソー〉

しそわかめふりかけ

〈35g〉

421円(税込価格) 390円(本体価格)

○原材料：わかめ(北海道産)、だし(鰹節、真昆布、椎茸、乾帆立貝柱)、砂糖、有機白ごま、根昆布(北海道産)、醤油(小麦・大豆を含む)、食塩、発酵調味料、赤しそふりかけ、米酢、菜種油(菜種(国産))



21383 〈ムソー〉

おなか昆布 ふりかけ

〈35g〉

421円(税込価格)
390円(本体価格)



21427 〈ムソー〉

海鮮小魚 ふりかけ

〈35g〉

421円(税込価格)
390円(本体価格)



21428 〈ムソー〉

梅しそひじき ふりかけ

〈35g〉

421円(税込価格)
390円(本体価格)



5月6日は 「ふりかけ の日」

ふりかけの始まりは大正時代、日本人のカルシウム不足を心配した熊本の薬剤師・吉丸末吉氏が、小魚を乾燥して粉末にし、青海苔や胡麻を加えて、魚嫌いな人でもごはんにふりかけて食べられるよう考案したといわれています。ふりかけの日は、末吉さんの誕生日(明治20年5月6日)にちなんだ日付です。ふりかけはもともと栄養豊富な栄養補助食品。ムソーのふりかけで、おいしく栄養チャージを。



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>

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