

## ムソーからの便利 VOL.156

### 今月のFACE 生産者紹介

## コスモ食品

東京都大田区

### 素材のよさを存分に引き出す

1986年の創業以来、コスモ食品では、“元祖”フレイクタイプのカレールゥを中心に製造・販売してきました。「弊社の商品は化学調味料・香料・着色料・保存料等は使っておりません。それは私たちが安全と美味しさを考え、味の決め手となる素材の香りや風味を存分に引き出すため、ひと手間もふた手間もかけることにこだわった結果です」。

この真っ当な志と高い技術を信頼し、ムソーの「直火焙煎ルゥ」シリーズの製造は、長年コスモ食品にお願いしています。カラメル色素の使用中止、原料トマトを国内産に変更など、リニューアルのたびに配合を見直して試作を重ね、従来品に負けない極上のルゥを製造して私たちを感服させました。

ちなみにムソーカレー史上最高峰の「果実と野菜の本格カレーペースト」も、コスモ食品のご協力で誕生した商品(2017年発売)です。

### 直火釜製法でじっくり焙煎

「直火焙煎カレールゥ」は、主原料の小麦粉はもちろん、果実・野菜ペーストの原料(トマト、りんご、玉ねぎ、にんにく)も100%国内産です。

大手メーカーでは蒸気釜を使い、原料を炒めずに蒸し上げる製法が一般的。ボタン一つ



で短時間に大量生産できますが、蒸気釜は高温になりにくいので水分を多く含んだ生の原料は適しません。そのため乾燥粉末の野菜や果実を使い、風味の乏しさを化学調味料や酸味料で補うことになります。

これに対してコスモ食品は、小さな釜を直接火にかけ、高温で長時間焼き上げる「直火釜製法」。まず小麦粉と食用油脂を炒めてブラウンソースを作り、トマト・玉ねぎ・にんにく・りんごのペーストやピューレを加えてじっくり焼き上げ、水分を飛ばして味のエッセンスだけを残します。最後にカレー粉を加えて焼き上げ、スパイシーな香りを際立たせて完成です。ひと釜仕上げるのに3~4時間。暑い中、職人が釜につきっきりでルゥの味・色・香りに気を配り、深いコクを引き出します。

### クリームシチュールゥが 総合1位に

毎日放送の人気番組・サタデープラスの“ひたすら試してランキング「クリームシチュールゥ」(2023年1月7日放映)”で、ムソーの「直火焙煎クリームシチュールゥ」が総合1位に選ばれました。チェックポイントは①溶けやすさ②とろみ③コスパ④ルーの味⑤全体の味、の由。この高評価も素材のよさと、コスモ食品の直火釜製法のおかげです。

放映後ご注文が殺到、品切れでご迷惑をおかけしましたが、3月上旬に再開いたしました。



ムソーの直火焙煎カレールゥを次のページで紹介します ➡

今月の  
イチ押し商品

贅沢なコクと香り

# 直火焙煎 カレールウ

- 国内産小麦粉100%使用
- カラメル色素・化学調味料不使用
- 直火釜製法で、じっくり焙煎
- きれいに溶けるフレークタイプ



10382 <ムソー>

## 直火焙煎カレールウ・甘口

<170g>

421円(税込価格)

390円(本体価格)

○原材料：小麦粉(国内製造)、食用油脂(豚脂)、果実・野菜ペースト(りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく)、砂糖、カレー粉、食塩、チャツネ、発酵乳、蓄肉エキス(鶏肉、豚肉を含む)、ココナッツミルク、酵母エキス



10377 <ムソー>

## 直火焙煎カレールウ・中辛

<170g>

421円(税込価格)

390円(本体価格)

○原材料：小麦粉(国内製造)、食用油脂(豚脂)、果実・野菜ペースト(トマト、りんご、玉ねぎ、にんにく)、カレー粉、食塩、砂糖、チャツネ、発酵乳、蓄肉エキス(鶏肉、豚肉を含む)、酵母エキス



10378 <ムソー>

## 直火焙煎カレールウ・辛口

<170g>

421円(税込価格)

390円(本体価格)

○原材料：小麦粉(国内製造)、食用油脂(豚脂)、果実・野菜ペースト(トマト、りんご、玉ねぎ、にんにく)、カレー粉、食塩、砂糖、チャツネ、発酵乳、蓄肉エキス(鶏肉、豚肉を含む)、酵母エキス、ココナッツミルク、ココアパウダー、スパイスマサラ



## 人気の 姉妹品

直火焙煎ルウ、5種類並べて“映える”棚づくりを。

10539 <ムソー>

## 直火焙煎 ハヤシ& シチュールウ

<120g>

432円(税込価格)

400円(本体価格)



10360 <ムソー>

## 直火焙煎 クリーム シチュールウ

<120g>

410円(税込価格)

380円(本体価格)



## 一度試すと、クセになる

ヘルシーでコクのある旨み、口当たりさっぱり。

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。

10376 <ムソー>

## 果実と野菜の 本格カレー ペースト

<180g>

799円(税込価格)

740円(本体価格)



# おうちで こどもの日

キッズが大好きないなり寿司やカレーを、可愛くアレンジ。

## ぱくっと♪こいのぼり

いなり寿司を一口サイズに  
作って酢飯を上にして並べ、  
具を飾ります。



22222 〈竹内商店〉  
かつお生節  
〈1本〉  
459円(税込価格)  
425円(本体価格)



21948 〈ムソー〉  
スイートコーン  
〈230g〉  
259円(税込価格)  
240円(本体価格)



## こいのぼりカレー



にんじんときゅうりで  
ウロコ、卵と海苔で  
目を描いて。

10557 〈ムソー〉  
コクと香りの  
カレールウ・  
まるやか中辛  
〈80g×2〉  
454円  
(税込価格)  
420円  
(本体価格)



21249 〈ムソー〉  
本干たくあん  
〈200g〉  
583円(税込価格)  
540円(本体価格)

21222 〈ムソー〉  
有機ねり梅  
〈100g〉  
670円(税込価格)  
620円(本体価格)



目はスライスチーズ&海苔で

酢飯は八芳酢で甘めに

10966 〈ムソー〉  
カンタン八芳酢  
〈360ml〉  
508円(税込価格) 470円(本体価格)



## カレースティック春巻

小さい指で持って食べられる♪

85303 〈畜掛冷食〉  
カレースティック春巻  
〈25g×5本〉  
421円(税込価格) 390円(本体価格) 冷凍



## かわいい袋入り こいのぼり あられ付

国内産もち米本来の風味をいかした、ほんのりやさしい色合いのあられ。赤い鯉、青い鯉のパッケージが、こどもの日を盛り上げてくれます。

3310 〈松本製菓〉  
こいのぼり〈赤〉あられ付

3311 〈松本製菓〉  
こいのぼり〈青〉あられ付

〈各35g〉  
各454円(税込価格)  
各420円(本体価格)

○原材料：もち米(国産)、干しえび、青さ、抹茶、食塩/着色料(紅麹)



## しっとりした食感 こいのぼりロールカステラ

独自のカステラ生地を使って職人が1本ずつ手巻きする三源庵の「ロールカステラ」は、百貨店で行列ができる人気商品。この「こいのぼりロールカステラ」は、ムソーオリジナル仕様です。

3318 〈三源庵〉  
こいのぼりロールカステラ

〈1本〉  
1,707円(税込価格)  
1,580円(本体価格)

○原材料：鶏卵(国産)、砂糖、小麦粉、水飴(一部に卵・小麦を含む)



いちごや粒あんで  
アレンジも!

## 二〇二三 端午の節句

この他にも昨年好評だった柏餅など、楽しい商品を取り揃えております。詳しくは別紙「こどもの日特別企画チラシ」をご覧ください。



※冷凍品のご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。  
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)



ノースカラース社員 & ムソー社員が選ぶ

# 「おいしい純国産」お菓子ランキング



## 第1位 純国産バターワッフル

袋を開けた途端にバターの香りが凄い!クッキーでもビスケットでもない、薄いワッフル生地サクとした軽い食感が好き♪発酵バターの風味が濃くて甘過ぎず、個包装なのうれしいです。(ノースカラース商品開発・田中さん)



33891 <ノースカラース>

### 純国産バターワッフル

<8枚>

378円(税込価格)  
350円(本体価格)



## 第2位 純国産北海道きなこかりんと

きなこ感を出すために試行錯誤し、部下と苦労した思い入れのある商品です。(バターワッフルに負けただけ...)味、歯ざわりが好み!甘過ぎないのでずっと食べてしまいます。チャック付きの袋も良い!(ノースカラース商品開発・藤崎さん)



33856 <ノースカラース>

### 純国産北海道きなこかりんと

<95g>

259円(税込価格)  
240円(本体価格)



## 第3位 純国産北海道バタークッキー

香料のような作られたバニラっぽい香りが全くなく、本当に家で焼いたような香ばしさ!

素朴な甘さにバターの風味がしっかりと感じられます。個包装なのポイントが高い

幼い頃、どこかで食べたことがあるなど懐かしい気持ちになります

33890 <ノースカラース>

### 純国産北海道バタークッキー

<2枚×4包>

324円(税込価格) 300円(本体価格)



## 第4位 純国産かきのたね

辛くないかきのたねはとにかく食べやすい!粒も大きく、食べ応えがあります。甘めの醤油で味がしっかりとついているので、醤油の味わい深さも楽しめます

かきのたねだけが入っているのも魅力だと思います

チャック付きなのもありがたい

33892 <ノースカラース>

### 純国産かきのたね

<53g>

270円(税込価格) 250円(本体価格)



## 第5位 純国産北海道皮付さきいか

隠れた名品。味が良く柔らかいので1パックすぐに食べ切ってしまいます

お酒のおつまみに持ってこいの王道商品

噛めば噛むほど出汁とイカのうま味が溢れてきます。想像よりも甘味があるのもお気に入りポイントです

33901 <ノースカラース>

### 純国産北海道皮付さきいか

<33g>

594円(税込価格) 550円(本体価格)



### ●総評

ノースカラースといえば、ポテチでしょ!と思いきや、ポテチはランク外!意外でした。ムソーさんとは月1回、商品開発を打ち合わせ。最近の流行とか、こういう商品作りにチャレンジしたいです!とか盛り上がります。(ノースカラース営業・丸山さん)



## 新商品もオススメ!

詳しくはP6をご覧ください



人気の「純国産えびせんべい」の姉妹品です。小さい子も、これで小魚をおいしく食べられますよ。(ムソー東日本営業部・大西)

33907 <ノースカラース>  
純国産小魚せんべい



もともとおこしが大好きなので、無添加での商品化がうれしい!ちょうどいい甘さ、飽きない味です。(ムソー東日本営業部・田中)

33899 <ノースカラース>  
純国産玄米おこし



# ムソーの夏季商品

夏にぴったりのアイテムをご紹介します

## 麺とタレに自信あり

4月1日再開

国内産小麦粉を100%使用した、コシのある生麺。「ごまだれ」は香ばしい胡麻・本醸造醤油を使って香り豊か、「しょうゆ」は有機玄米酢・本醸造醤油を使ったあっさり味です。

冷蔵 夏季商品

### 85018 〈ムソー〉 自然伝麺・ ごまだれ 冷麺

〈2人前〉

562円(税込価格) 520円(本体価格)



冷蔵 夏季商品

### 85019 〈ムソー〉 自然伝麺・ しょうゆ 冷麺

〈2人前〉

562円(税込価格) 520円(本体価格)



## 昔ながらの炒り方

3月25日再開

国内産有機大麦を100%使用。昔ながらの「砂炒り製法」と「四度炒り」によって、より香りが引き立ち、甘みと深みを味わえます。

### 41397 〈ムソー〉 有機麦茶 〈丸粒〉

〈300g〉

540円(税込価格)

500円(本体価格)

夏季商品



### 41394 〈ムソー〉 有機麦茶・ ティーバッグ

〈10g×26〉

572円(税込価格)

530円(本体価格)

夏季商品



## 本格派の味を お手軽に



43468 〈ムソー〉

### オーガニック アイスコーヒー 無糖

〈1000ml〉

508円(税込価格)

470円(本体価格)

夏季商品



43469 〈ムソー〉

### オーガニック アイスコーヒー 微糖

〈1000ml〉

508円(税込価格)

470円(本体価格)

夏季商品

4月1日再開



43472 〈ムソー〉

### オーガニック アイスティー 無糖

〈1000ml〉

421円(税込価格)

390円(本体価格)

夏季商品

4月1日再開



## 子どもが大好き!

有機果汁と北海道産のてんさい糖だけで作ったくだものドリンクです。香料や着色料を使用していないため、安心してフルーツ本来の味が楽しめます。



32648 〈ムソー〉

### 果実でちゅーちゅー・りんご

夏季商品 4月1日再開

〈45ml×5本〉

378円(税込価格)

350円(本体価格)



32649 〈ムソー〉

### 果実で ちゅーちゅー・ ぶどう

〈45ml×5本〉

378円(税込価格)

350円(本体価格)

夏季商品

4月1日再開

# 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

### 貴重な天然の真昆布

22271 〈道南〉

3月25日発売

スポット販売

### 函館白口浜産・ ふぞろい天然真昆布

1,000パック限定

献上昆布の里・北海道函館市白口浜産の天然真昆布の形状、長さ、厚さ、色目不揃いのものを袋詰めしました。〈100g〉

1,134円(税込価格) 1,050円(本体価格)



○JAN : 4900378304730 ○入数(発注単位) : 50(1)

○原材料…真昆布(北海道函館産) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M



7年連続の不作で入手が大変困難になりましたが、不揃い品を限定販売します。赤葉など(だしの出が悪く赤い薄葉の箇所)は入らないので、だしはしっかり出ます。

## 新商品

### ノースカラーズのおいしい純国産シリーズ

おいしい純国産シリーズは、調味料(アミノ酸)・保存料・着色料・香料を一切使いません。原材料の全てが国産の贅沢なシリーズです。

### 小魚感たっぷり

33907 〈ノースカラーズ〉

3月25日発売

### 純国産小魚せんべい

国産いわしのいりごと、煮干し粉末をふんだんに使用した、小魚感たっぷりのせんべいです。〈65g〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)

○JAN : 4562343854390 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : じゃがいもでんぷん(じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)、いりこ煮干し(いわし(国産))、煮干しいわし粉末(いわし(国産))、食塩(国内製造)、こめ油(米(国産))、含蜜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない))、えび粉(えび(北海道産)) ○アレルギー…えび ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



### 優しい甘さ、軽い食感

33899 〈ノースカラーズ〉

3月25日発売

### 純国産玄米おこし

北海道のてん菜糖と沖縄の黒糖を使用。優しい甘さと軽い食感で仕上げた2種類の玄米おこしです。〈90g〉

259円(税込価格) 240円(本体価格)

○JAN : 4562343854314

○入数(発注単位) : 15(1)

○原材料 : 玄米(国産)、水飴(甘藷澱粉(甘藷(国産))、含蜜糖(てん菜(北海道産))、黒糖(さとうぎ(沖縄県産)) ○アレルギー…なし ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



ムソー担当者から

おいしい純国産シリーズの人気ランキングがP4に。

圧倒的人气で第1位は、昨年6月発売したばかりの純国産バターワッフル!など、面白い結果が出ました。棚作りの参考になさってください。

## 再開商品

### 洗わず使える

20890 <ムソー>

3月頃再開

### 北海道産・もちぎび

原材料を岩手県産から北海道産に変更し、再開します。<150g>

842円(税込価格) 780円(本体価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



もちぎびは、たんぱく質や鉄分を含む雑穀です。おいしい穀菜食で自然のパワーを。白米に混ぜて炊いて主食としてはもちろん、ヘルシーな料理やお菓子の材料としてもお使いください。

## 産地変更

### なめらかなクリーム状

10656 <ムソー>

3月下旬頃

### 練り胡麻・白

原料産地をグアテマラ産からニカラグア産に変更し、産地の印字場所を一括表示内から賞味期限と同時印字に変更します。

<240g>

756円(税込価格)

700円(本体価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



ふつう白胡麻は“むぎごま”を使いますが、ムソーの「練り胡麻・白」はマクロビオティックの一物全体の考え方から、あえて皮をむかずに“一粒全体”を使っています。だからコクがあるのです。

## 好評発売中

### カレーの名脇役

21277 <ムソー>

### 国内産野菜使用・福神漬

使用する野菜を「国内産」に限定しました。干し大根を中心に7種類の原料を漬けた福神漬です。<100g>

292円(税込価格) 270円(本体価格)



○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F



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。

## 好評発売中

### 夏にぴったり、レトロな味わい

41557 <ひしわ>

### オーガニックグリーンティー

宇治産有機抹茶と有機てんさい糖だけで作った優しい甘さのオーガニックグリーンティーです。<100g>

432円

(税込価格)

400円

(本体価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F



手軽にお召し上がりいただける便利な粉末タイプ。夏は冷たい牛乳や植物性ミルクを混ぜて抹茶ラテ風、ヨーグルト・アイスクリームにささっと振りかけても。

農産担当・加藤の

今月の  
イチオシぷちぷち食感の  
不思議な野菜、アイスプラント

長谷川雅和さん (千葉県旭市)

「アイスプラント」をご存じでしょうか？流通もあまりしておらず、名前すら知られていない野菜かもしれません。学術名はクリスタリナム、葉や茎の表面に透明な水滴のような細胞を持つ不思議な野菜です。本日は、そんな不思議な野菜のアイスプラントを栽培する農家さんをご紹介します。

千葉県旭市で栽培にいそしむ長谷川雅和さん(38才)。代々農家を営む家に生まれ育ち現

在3代目。お若いながら十数年前からミニトマトを中心に栽培に取り組んでいます。

「あんまり誇れる理由でアイスプラントの栽培を始めたわけではないんですけどね」と少々苦笑い。聞けば栽培主力であるミニトマトの冬季の栽培を安定させるのがどうしても難しく、冬季の営農を安定させるために取り組み始めたということでした。当時何を作ろうか迷っている時に、ちょうど家

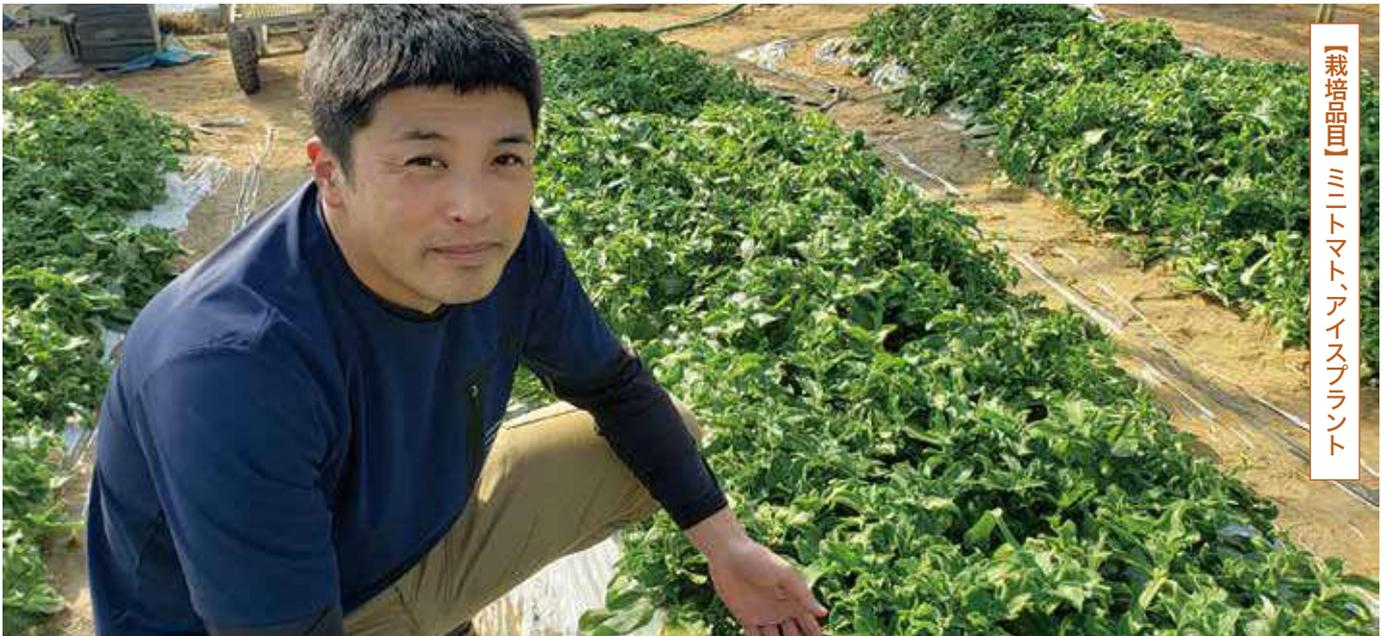
族みんなで食べようと育てていたアイスプラントが目にとまり、今に至るそうです。

栽培方法に関する情報がほとんどない中、手探りで工夫を続け、何年もかかってようやく安定した品質を確保でき、皆様にお届けすることが可能になりました。寒すぎてもダメ。暖かすぎてもダメ。温度管理が非常に難しい作物ですが、その独特の食感や風味を気に入って、農薬・化学肥料不使用で栽培を

続けてくれています。

さっと水洗いして、そのままサラダなどで食べるのがおすすめ。強くごしごしと洗ってしまうと、葉や茎の表面にあるきれいな水滴のような細胞がつぶれてしまうのでご注意ください。ぷちぷちとした食感と、ちょっと塩っ気があるみずみずしさがあふれますよ！

不思議な食感と味わいのアイスプラント。ぜひご賞味ください。(ムソー商品部・加藤緑)



【栽培品目】ミニトマト、アイスプラント

## 放射性物質に関する取り組みについて

2023年3月11日 ムソー株式会社 品質管理室

2011年3月11日の東日本大震災より12年が経ちました。弊社は、福島第一原子力発電所の事故以降、独自の放射性物質基準を設け、皆様の「食への安全をご判断いただく指標」として、生産者及び商品製造者と共に放射性物質の測定を続けてまいりました。

食事による内部被曝はできる限り抑える

べきと考え、実現可能な範囲で被曝量を減らすために、引き続き放射性物質（セシウム134、セシウム137）を検出下限各3Bq/kg以下（一部1Bq/kg）であることを確認してまいります。

何卒、ご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

## ムソー品質管理室担当者から

詳細な注を含む全文は、ムソーホームページでご覧いただけます。また同ページでムソーブランド商品およびメーカーブランド商品の放射性物質調査結果を随時更新しております。ご覧になりご不明の点があれば、ご遠慮なくお尋ねください。

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/>