

## ムソーからのお便り VOL.157

### 今月のFACE 生産者紹介

## 深見梅店

和歌山県西牟婁郡上富田町



### この町を、いつか オーガニックの梅の郷に

深見優さん(39才)は創業1940年の梅干専門店「深見梅店」の四代目です。昔ながらの梅干だけでなく、時代やお客様の嗜好に合わせた製品作りに積極的に取り組んでいます。2009年からは自社農園で有機梅の栽培も始めました。

深見さんの有機梅園は、熊野古道の玄関口、人里離れた山頂に近い斜面にあります。「ここなら周囲から農薬飛散の心配もない」。自家採種で健康な苗木を育て、定植以降は化学肥料はもちろん、有機肥料も使いません。農薬を一切使わない梅園に、大きなクモやムカゲも、近所の幼稚園児も遊びにきます。「生まれ育ったこの町が、いつかオーガニックの梅の郷になることを夢見ています」。

この夢を実現すべく、現在95アールある自社の有機梅園は、より効率よく収穫できるように改植中。有機梅を栽培する仲間を1人でも増やそうと周囲に声をかけ、大きなグループひとつと個人農家3軒が仲間に入りました。有機赤しその契約栽培農家も増やし、自社農園での栽培も視野に入れていきます。

### 伝統製法の梅干を 国内へ、世界へ

「食べる人にも、栽培する人にも、環境にもやさしい梅を残したい」という深見さんの思いに共感し、その高い技術を評価して、ムソーは「有機・梅干」のしそ漬と「有機梅酢」の加工を委託。伝統製法で仕上げたムソーの「塩味控えめ梅干」も、栽培から加工まで深見梅店の一貫生産です。

さらに2023年夏にはムソー食品工業が、奈良市月ヶ瀬から深見梅店の隣へ移転。無双本舗ブランドの梅醤エキスや鉄火みそなどの製造も深見さんが引き受けるべく研修中です。

日本の伝統食の極みであり、正食でもよく使う梅干について、ムソーでは創業当初から一貫して無添加・伝統製法にこだわってきました。今後は深見さんの有機梅アイテムを、ムソーは国内へ、むそう商事は海外へ、新商品も含めて拡販していきます。



### 生梅の直送にも初挑戦

2月末に白い花が咲き、3月末に小指の先ほどどだった青い実は、ひと雨ごとにまるやかに玉太りしていきます。「今年は開花もよかったです。去年に続いて豊作かも」。梅の実が樹上で完熟する6月、有機赤しそも収穫期を迎えます。

今シーズンは、深見さんの産地直送「有機・和歌山県産南高梅(梅酒用)」がムソー初登場、来年は梅干用の有機南高梅の直送にも挑戦したい由。幅広く使える「有機梅フレーク」「有機しそフレーク」も新登場です。ぜひお試しください。



有機・和歌山県産南高梅(梅酒用)とムソーの有機梅フレーク、  
有機しそフレークを次のページで紹介します



今月の  
イチ押し商品

# 深見梅店の 有機梅アイテム



梅林の深見優さん

## 有機フレーク

ふりかけや調味料に、塩や薬味に幅広くお使いいただけます。

21448 〈ムソー〉

### 有機梅フレーク



4月25日発売

自社農園の有機梅を塩漬けして天日干した有機梅干を、凍結乾燥した梅フレークです。〈40g〉

734円(税込価格)

680円(本体価格)

○JAN : 4978609214486

○入数(発注単位) : 25(1)

○原材料…有機梅(和歌山県産)、漬け原材料(食塩)

○アレルギー…なし

○賞味期限…1年

○遺伝子組み換え…M



21449 〈ムソー〉

### 有機しそフレーク



4月25日発売

和歌山県産の有機赤シソを塩と有機梅酢で揉み込み、凍結乾燥したしそフレークです。〈30g〉

540円(税込価格)

500円(本体価格)

○JAN : 4978609214493

○入数(発注単位) : 25(1)

○原材料…有機赤しそ(和歌山県産)、漬け原材料(食塩、有機梅酢)

○アレルギー…なし

○賞味期限…1年

○遺伝子組み換え…M



梅フレークのマカロニサラダ



おむすび



しそフレークのポテサラダ



梅フレークのパスタ



しそフレークのご飯

## 有機・南高梅(梅酒用)

深見さんの有機・南高梅(梅酒用)を産地直送でお届けします。カラーチラシをご覧ください。2023年「有機梅」「梅干し」注文書でご注文ください。※価格は注文書をご覧ください。

5434 〈予約〉

### 和歌山県産・有機南高梅(梅酒用)

〈5kg〉



ご予約締切日:  
2023年6月1日(木)



好評発売中

## 伝統製法で仕上げた 塩味控えめ梅干

栽培から加工まで深見梅店が一貫生産、塩分13~15%で塩味控えめ。

21430 〈ムソー〉

### 有機南高梅・塩味控えめ

〈180g〉

994円(税込価格)

920円(本体価格)

○原材料: 有機梅(和歌山県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)

○賞味期限…6ヵ月

21429 〈ムソー〉

### 有機小梅・塩味控えめ

〈100g〉

940円(税込価格)

870円(本体価格)

○原材料: 有機梅(和歌山県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)

○賞味期限…6ヵ月



その他の梅商品(有機・吉野の梅、もみしそ、氷砂糖、有機梅干し<徳用>、定番品)は、カラーチラシをご覧ください。2023年「有機梅」「梅干し」注文書でご注文ください。

旬のフルーツ&シュガーで

# 手作りシロップ

果実の風味たっぷりの手作りシロップは、水や炭酸水で割るほか、紅茶に入れたりヨーグルトにかけたり。漬けたフルーツごと使しましょう。

## 氷砂糖で

- ①フルーツ:氷砂糖=1:1の割合で用意する。
- ②熱湯消毒して乾かした瓶に交互に入れる。
- ③1日1回ピンを振り、1~3週間で完成!

## てんさい含蜜糖で

- ①てんさい含蜜糖:水=1:1を煮溶かし、粗熱をとる。
- ②熱湯消毒して乾かした瓶に、フルーツ適量と①を入れる。
- ③ピンを振らなくてOK、数日で完成!

味がよく溶けやすいので、梅酒やシロップ作りに最適。 4/25~期間限定

32912 〈浜松冰糖〉

### 氷砂糖(ロック)中角

<1kg〉

907円(税込価格)

840円(本体価格)

○原材料…てん菜糖(北海道産)



32913 〈浜松冰糖〉

### 氷砂糖(ロック)中角

<500g〉

540円(税込価格)

500円(本体価格)

○原材料…てん菜糖(北海道産)



10432 〈ムソー〉

### てんさい含蜜糖

まろやかな風味があり、すっきりとした甘み。<500g〉

486円(税込価格)

450円(本体価格)

○原材料…原料糖(てんさい(北海道))、糖蜜(てんさい(北海道))



10504 〈ムソー〉

### てんさい含蜜糖・粉末

サツと溶けるので、シロップやお菓子作りにも。<500g〉

486円(税込価格)

450円(本体価格)

○原材料…原料糖(てんさい(北海道))、糖蜜(てんさい(北海道))



てんさい含蜜糖でいちごシロップ

氷砂糖でレモンシロップ

氷砂糖でキウイシロップ

てんさい含蜜糖でブルーベリーシロップ

お酢でアレンジりんごシロップ

## お酢でアレンジ

手作りシロップに「りんご酢」を加えて炭酸水で割ります。

10107 〈ムソー〉

### 有機アップルピネガー

昔ながらの静置発酵法で作った、有機JAS認定の純りんご酢です。まろやかな酸味。<360ml〉

410円(税込価格)

380円(本体価格)

○原材料…有機りんご果汁



53590 〈内堀〉

### フルーツピネガー

### 有機りんご酢

さらに果汁感がほしい方向け。有機りんご酢に果汁を加えて飲みやすく仕上げました。<360ml〉

805円(税込価格)

745円(本体価格)

○原材料…有機りんご果汁、有機りんご酢



## ノンシュガー派は、こちら

### お酢サングリア

りんご酢を炭酸水で割り、お好きなフルーツを入れて。





# ひんやり つるり 涼味涼菓

※再開日掲載のない商品は「再開済み」です。

## つるりとした喉越し

貴重な国産天草で作ったシリーズ。黒糖みつと三杯酢は、どちらもムソーオリジナルです。冷蔵庫で冷やしていただくと、よりおいしくお召し上がりいただけます。

84954 〈ムソー〉

### ところてん・黒糖みつ 夏季商品

〈205g(ところてん180g、みつ25g)〉

**227円**(本体価格)  
210円(税込価格)



84953 〈ムソー〉

### ところてん・カップ入り 夏季商品

〈200g(ところてん180g、たれ20g)〉

**227円**(本体価格)  
210円(税込価格)



## とろとろ、ふるるん♪

本葛粉と寒天の、お豆ごろごろゼリー。コーンフレーク、ジェラートと合わせれば和パフェも簡単にできます。

33494 〈だいちデイズ〉

### 本くず粉入り寒天ゼリー とろふるあずき 夏季商品

〈110g〉

**270円**(税込価格) **250円**(本体価格)



33495 〈だいちデイズ〉

### 本くず粉入り寒天ゼリー とろふる黒豆 夏季商品

〈110g〉

**270円**(税込価格) **250円**(本体価格)



## のどごしなめらか

33298 〈廣八堂〉

### 本葛仕立 水ようかん

国産本葛粉をぜいたくに使用し、口あたりなめらかで甘みを抑えた水ようかんです。〈85g〉

**292円**(税込価格) **270円**(本体価格)



夏季商品 5月17日再開



## 懐かしい甘み

あんこ屋さんが作った有機JAS認定の水ようかんです。「小豆」は小豆の食感を残し、「こし」はなめらかな食感、「抹茶」は甘味と抹茶のほのかな渋みとが調和しています。

33475 〈遠藤製館〉

### 有機水ようかん・ 小倉 夏季商品

〈100g〉

**173円**

(税込価格)

**160円**

(本体価格)



33492 〈遠藤製館〉

### 有機水ようかん・ こし 夏季商品

〈100g〉

**173円**

(税込価格)

**160円**

(本体価格)



33493 〈遠藤製館〉

### 有機水ようかん・ 抹茶 夏季商品

〈100g〉

**173円**

(税込価格)

**160円**

(本体価格)



# 伝統レシピを食卓に ノルマンディの ビスケット



ムソーオーガニックのビスケットは、1964年創業、フランス・ノルマンディの田舎町にあるビスケット・アベイ社で作られています。フランス人がこよなく愛する伝統的なレシピには、EUの厳格な有機認定に認められた原材料が使用され、素材のおいしさが最大限に活かされています。

## Berry ベリー



33847 〈むそう〉  
バタービスケット・  
ベリー

バター  
20%  
使用

甘酸っぱいドライクランベリーがたっぷり、ソフトな食感。軽い朝食に、オレンジジュースと。〈4枚×3袋〉

594円(税込価格) 550円(本体価格)

New

○JAN : 4958325740056

○入数(発注単位) : 12(1)

4月25日発売

○原材料…小麦粉、バター、砂糖、果肉果汁加工品(濃縮りんごピューレ、濃縮りんご果汁、ブラックベリー果汁、オーツ麦繊維、カシス果汁、濃縮ラズベリー果汁)、クランベリー加工品(クランベリー、砂糖、食用ひまわり油脂)、卵黄粉末(卵を含む)、食塩、脱脂粉乳/ラズベリー香料、ペクチン ○原産国…フランス ○アレルギー…小麦、卵、乳 ○賞味期限…10カ月 ○遺伝子組み換え…M

## Caramel キャラメル



33848 〈むそう〉  
バタービスケット・  
キャラメル

バター  
22%  
使用

コクのある甘みとキャラメルクリップのザクザク食感が美味しい。コーヒーのお供に。〈4枚×3袋〉

594円(税込価格) 550円(本体価格)

New

○JAN : 4958325740049

○入数(発注単位) : 12(1)

4月25日発売

○原材料…小麦粉、バター、砂糖、ミルクキャラメル、卵黄粉末(卵を含む)、食塩 ○原産国…フランス ○アレルギー…小麦、卵、乳 ○賞味期限…10カ月 ○遺伝子組み換え…M

## Lemon レモン



33849 〈むそう〉  
バタービスケット・  
レモン

バター  
20%  
使用

バターの風味とレモンの爽やかな酸味を感じ、甘さ控えめ。紅茶と相性抜群、ティータイムに。〈4枚×3袋〉

594円(税込価格) 550円(本体価格)

New

○JAN : 4958325740063

○入数(発注単位) : 12(1)

4月25日発売

○原材料…小麦粉、砂糖、バター、大麦麦芽エキス、濃縮レモン果汁、食塩、脱脂粉乳/膨張剤、レモン香料 ○原産国…フランス ○アレルギー…小麦、乳 ○賞味期限…10カ月 ○遺伝子組み換え…M

## おいしさの秘密「発酵バター」とは？



生乳から採ったクリームに乳酸菌を加えて発酵クリームにしてから、約3日間エージング(熟成)して結晶化した後、チャーニング(攪拌)によって分離させたバター粒を練って水分を除いたものが「発酵バター」。普通のバターの5倍も手間がかかりますが、濃厚な風味が素晴らしい、特に焼き菓子にすると引き立ちます。



好評発売中

33790 〈むそう〉  
バタービスケット・  
プレーン

バター  
22%  
使用

540円(税込価格) 500円(本体価格)

33791 〈むそう〉 **冬季商品**  
バタービスケット・  
ミルクチョコレート

バター  
6%  
使用

540円(税込価格) 500円(本体価格)

※10月頃に再開予定です

33792 〈むそう〉  
バタービスケット・  
そば粉

バター  
18%  
使用

540円(税込価格) 500円(本体価格)

33826 〈むそう〉 **OG**  
ビスケット・  
オーツ麦



バター  
不使用

540円(税込価格) 500円(本体価格)

※バターの代わりに有機パーム油を使用。  
ヴィーガン・ベジタリアン対応レシピ



# 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・I 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。

### 新物

## 晩春の味覚、新物わかめ

22198 〈ムソー〉

### 鳴門産塩蔵わかめ

日配品 要冷蔵

鳴門の福池和由さんが生産した原草わかめを湯通しし、保存のため食塩(赤穂の天塩)をまぶしたものです。〈100g〉

※3月下旬または4月から1ヵ月ほど「新物シール」付でお届けしています

**324円**(税込価格) **300円**(本体価格)

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



浜で湯通しする福池さん



ムソー  
担当者  
から



乾燥させていない生わかめですので、水で戻す必要がなく、水洗いで塩を落としてすぐ使えます。「カンタン八芳酢」をかけるだけで、わかめ酢に。

### 新のり使用

## 見よ! この繊維の長さ

22324 〈宝食品〉

### 「島っこ」生のり佃煮

小豆島産生のり、小豆島産醤油にこだわった佃煮です。生のりならではの食感のよさ、のり本来の風味が味わえます。〈90g〉

※3月末頃~2ヵ月ほど「新のり使用」表示が追加されたラベルに変更してお届けしています

**432円**(税込価格) **400円**(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆



ムソー  
担当者  
から



一般的なのり佃煮は機械乾燥した板のり・ばらのりを使用しますが、この商品は「摘んで洗っただけ」で裁断・熱風乾燥していない「生のり」を使用しているので、繊維が長くなめらかで食感が良いです。

### パッケージ変更

## 十種類の穀物をお手軽に

「21096(桜井)十穀らーめん・しょうゆ味」の香味油の添付は取りやめとなります。

4月下旬~5月上旬

21096 〈桜井〉

### 十穀らーめん・しょうゆ味

〈89g〉

**227円**(税込価格) **210円**(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆



21097 〈桜井〉

### 十穀らーめん・しお味

〈89g〉

**227円**(税込価格) **210円**(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆

ムソー  
担当者  
から



国内で栽培された十種類の穀物を配合した、もっちりした食感のノンフライめんです。普段なかなか摂れないスーパーフードも、これなら簡単!あっさり和風のらーめんです。

## 産地変更

### 手軽なノンカップメン

そば粉産地を北米産から国産に変更し、価格・**4月中旬頃 変更済**  
パッケージ前面の一部表示・原材料表示を変更します。

21160〈トーエー〉

### どんぶり麺・ 山菜そば

〈78g〉

**238円**(税込価格) **220円**(本体価格)

○アレルゲン…小麦、そば、乳、大豆



21178〈トーエー〉

### どんぶり麺・ 納豆そば

〈81.5g〉

**238円**(税込価格) **220円**(本体価格)

○アレルゲン…小麦、そば、大豆

ムソー  
担当者  
から😊

どんぶりに入れ、熱湯を注ぐだけで、簡単にお召し上がりいただけます。麺の小麦粉はこれまで国産でしたが、今回の変更で「麺は国産小麦粉・国産そば粉使用」にグレードアップしました。

## リニューアル

### すっきり置ける浄水器

**4月下旬**



64554〈ゼンケン〉

### アクアセンチュリー スマート MFH-S75

**25,300円**(税込価格) **23,000円**(本体価格)

○JAN : 4906601004712 ○入数(発注単位) : 6(1)

「64468(ゼンケン)浄水器アクアセンチュリースマートMFH-70」リ  
ニューアルのため商品コード、JAN、商品名、価格、仕様変更となります。

ムソー  
担当者  
から😊

すっきり置けるコンパクトデザインの少人数世帯向き  
浄水器です。リニューアルにより、浄水能力7,000Lから  
7,500L(1日19L→20L)にアップしました。

## 新商品

### 精米具合はお好みで

うるち米を11種類のお米に精米できるので、栄養 **4月21日発売**  
価も食感も思いのまま。毎日使えるシンプル操作。  
※消費者直送は不可です

64549〈山本電機〉 **直送**

### 精米機Bisen(美鮮)

ホワイト

YE-RC41W

**27,280円**(税込価格)

**24,800円**(本体価格)

○JAN : 4582221880495

○入数(発注単位) : 4(1)



64550〈山本電機〉 **直送**

### 精米機Bisen(美鮮)レッド

YE-RC41R

**27,280円**(税込価格)

**24,800円**(本体価格)

○JAN : 4582221880501

○入数(発注単位) : 4(1)



ムソー  
担当者  
から😊

健康を考えた2種類の胚芽米モード「胚芽」「胚  
芽 白米仕立て」を搭載。分つき米は8分から2分  
まで細かく選べます。

## 賞味期限延長

### 魚の旨味が味わえる

**5月1日出荷分~**

別所蒲鉾店の下記の商品の賞味期限が延長となります。

■真空商品(冷蔵)全品 : 20日→25日(製造日含む)

■冷凍商品各種全品 : 60日→180日(製造日含む)

■板付き蒲鉾全品 : 10日または14日→20日(製造日含む)

85386〈別所蒲鉾〉

### のどぐる入り天ぷら・真空タイプ100g 〈5枚〉

**2022年夏場の練り製品(天ぷら)**

**販売数No1!**



ムソー  
担当者  
から😊

こだわりの無リンすり身を使用し、独自製法で練り上  
げ、保存料・リン酸塩・うま味調味料不使用で作る別所蒲  
鉾店の練り製品。「我が子のための無添加」が出发点で  
す。

# ムソーブランド 根掘り 葉掘り

失敗知らず!

## 天ぷら粉 & からあげ粉

ムソーの「有機小麦粉使用・天ぷら粉」は、冷水に溶いて揚げるだけで、プロ並みのカラッととした天ぷらができあがる人気商品です。

原材料は有機小麦粉、卵白粉、でんぷん(国内産片栗粉)、

食塩(天塩)の4つだけ。市販の天ぷら粉に使われがちな加工でん粉、ベーキングパウダー、調味料(アミノ酸)、着色料、乳化剤などは使用していません。でんぷんを配合することで粉全体のタンパク質の量を抑え

てグルテンを作りやすくし、カラッとした揚げ上がりを実現しています。

「有機小麦粉使用・からあげ粉」は、天ぷら粉と同じ原材料に香辛料(オニオンパウダー、ガーリックパウダー、ブラック

ペッパー、ガラムマサラ、ナツメグ)をほどよくブレンド。こちらも下味などの手間がなく、お好みの肉、魚、野菜などにまぶして揚げるだけで、カラッとおいしい唐揚げができあがります。(ムソー商品部・加藤緑)

20926 <ムソー>

### 有機小麦粉使用・天ぷら粉

<150g>

335円  
(税込価格)

310円  
(本体価格)

○原材料:  
有機小麦粉(国内製造)、卵白粉(卵を含む)、でんぷん、食塩



20927 <ムソー>

### 有機小麦粉使用・からあげ粉

<120g>

302円(税込価格)  
280円(本体価格)

○原材料: 有機小麦粉(国内製造)、卵白粉(卵を含む)、でんぷん、食塩、オニオンパウダー(大豆を含む)、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ガラムマサラ、ナツメグ



## あっさり派は「サラダ油」、コク旨派は「なたね油」で

「国産なたねサラダ油」は香りと色を抑えた、淡白で軽い風味。マリネ・ドレッシングなど生食はもちろん、製菓、あっさり仕上げたい揚げ物・炒め物・焼き物などあらゆる料理に使えます。換気扇から流れる油の匂いが気になるマンションなどにお住まいの方に

もおすすめ。

「国産なたね油」は焙煎菜種の香りと琥珀色をそのまま残した、まるやかで重厚な風味の菜種油。菜種油の風味とコクを添えたい揚げ物・炒め物・焼き物に。「ちなみに、薩摩揚げや芋の天ぷらはやっぱり昔ながらの菜種油が最高です」

と平田産業の平田繁實社長。

ご参考まで。

10604 <ムソー>

### 国産なたね サラダ油PET

<910g>

1,296円  
(税込価格)

1,200円  
(本体価格)



10597 <ムソー>

### 国産 なたね油

<450g>

918円  
(税込価格)

850円  
(本体価格)



## 「遺伝子組み換え原料の分別状態」のマークを変更いたします

遺伝子組換えに関する任意表示制度が2023年4月より改正されました。それに伴い弊社での遺伝子組み換え作物及びそれを使った原料について、5月発行予定のムソー商品カタログに掲載するムソー独自基準※の「遺伝子組み換え原料の分別状態」を以下のマークに変更いたします。(※一括表示上での原材料レベルでの確認となり、工場建屋、製造ライン上のコンタミ、加工助剤に関しては確認対象外となります)

【現行】

M

「遺伝子組み換え原料」とはまったく無縁な食品(9作物を含まない食品)

N

NON-GMO、「遺伝子組み換え原料」の割合が5%未満

F

GMO-Free、「遺伝子組み換え原料」の割合が0.1%未満

S

NON-GMO、「遺伝子組み換え原料」の割合が5%以上

【変更後】

M

「遺伝子組み換え原料」とはまったく無縁な食品(9作物を含まない食品)

F

「遺伝子組み換え原料」を使用していない食品

I

「分別生産流通管理済み原料」を使用している食品

※M・F・Iのいずれにも該当しない食品はマークなしとします。

※日本で流通が認められている遺伝子組み換え作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなの9作物です。

Macrobiotic Facilitator

飛田 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/>