

ムソーからのお便り VOL.159

今月の
イチ押し商品

有機しっとりすりごま



ごま豆乳そうめん

めんつゆに豆乳とたっぷりの「有機しっとりすりごま・白」を混ぜ、そうめんを和えます



夏野菜のごまぼん酢和え

フライパンで焼いた野菜を、ぼん酢と「有機しっとりすりごま・黒」で和えます



ヘルシーなごまを手軽に

ごまはカルシウムをはじめとするさまざまな栄養素を含んだ健康食材で、マクロビオティックでは塩と合わせたごま塩として、玄米ごはんにふりかけていただきます。良質のたんぱく質、食物繊維、脂質だけでなく、ごま独自の抗酸化物質「セサミン」が摂れるのもうれしい点です。

四十年ほど前までは、あらいごまを焙烙(ほうろく)で煎り、煎ったごまをすり鉢ですって使うご家庭が大半でしたが、昨今はそのまま使える手軽な「すりごま」が人気です。

ムソーの「有機しっとりすりごま」は、ヘルシーなごまを毎日おいしく召し上がっていたくのにぴったりの商品。2011年11月の新発売以来たくさんのご注文をいただけてきましたが、近年さらにご指名買いのお客様が増え、ご注文数量は5年前のおよそ2.5倍に。ムソーブランド商品の中でも、いまや安定の売れ筋です。

杵つき製法でしっとり

原材料の有機白ごまはパラグアイ・エジプト産、有機黒ごまはボリビア産です。海外産の有機原料を使うことで、「国内産すりごま・白(20786)」「国内産すりごま・黒(20785)」よりもお手頃な価格を実現しました。

すりごまの加工はムソー指定工場にお願いしています。原料ごまを選別し洗って乾燥して香ばしく焙煎した炒りごまを仕入れ、「杵つき製法」でごまの旨み(油分)が出るまで丹念



にすりつぶすのです。

杵つき製法とは文字通り、杵でお餅をつくのと同じ製法です。1日10時間つき続けても約100kgしか製造できません。

ご家庭ですり鉢を使って油分が出るまでごまをするのは大変ですが、杵つき製法ではごまの油分が出てしっとりした仕上がり。職人による絶妙のつき加減により、ごま本来の旨みと香り、ほんのり甘い風味を引き出します。

ひと振りで旨みをプラス

しっとりした食感、和え物や酢の物にぴったり。炊きたてごはんにお醤油一滴とともに混ぜて、お弁当やおにぎりに。煮物や炒め物の仕上げにひと振り、スープや麺類・サラダのトッピング、鍋物の薬味にもおすすめです。

酸化や湿気を防ぐアルミパック入り。脱酸素剤を封入しています。開封後はチャックをしっかりと閉めて冷蔵庫で保存し、早めにご利用ください。

ムソーの有機しっとりすりごまを次のページで紹介します 

今月の
イチ押し商品

有機しっとりすりごま

香ばしく炒った有機ごまを、杵つき製法で胡麻の旨み(油分)が出るまで丹念にすりつぶしました。
しっとりとした食感と、ほんのり甘い胡麻の風味をお楽しみください。

20787 <ムソー>

有機しっとりすりごま・白

<80g>

389円(税込価格) **360円**(本体価格)

○JAN : 4978609207877

○入数(発注単位) : 25(1)

○原材料…有機ごま(パラグアイ、エジプト産)

○アレルギー…なし ○賞味期限…180日

○遺伝子組み換え…M



20788 <ムソー>

有機しっとりすりごま・黒

<80g>

389円(税込価格) **360円**(本体価格)

○JAN : 4978609207884

○入数(発注単位) : 25(1)

○原材料…有機ごま(ボリビア産)

○アレルギー…なし ○賞味期限…180日

○遺伝子組み換え…M



年齢に負けない…ごまを食べよう

いま話題の健康成分「セサミン」は、ゴマの種子中に含まれるゴマリグナンという成分の一種です。セサミンをはじめとするゴマリグナンは体内で抗酸化作用を発揮することが最大の特徴。老化の原因とされる活性酸素から体を守るなど、健康増進や若々しさを保つのに役立つことが明らかになっています。栄養豊富なごまですが、そのままでは種皮が固く、消化吸収されにくいので、炒ってから「すりごま」「切りごま」にしてください。

●ごま味噌炒め・マヨ風味



マヨネーズの油分で野菜を炒め、仕上げに味噌と「有機しっとりすりごま・白」をプラス。

●ごま風味の白和え



茹でた野菜とこんにゃくを、豆腐と醤油、砂糖、「有機しっとりすりごま・白」で和えます。

●ほうれん草のごま和え



茹でて醤油と「有機しっとりすりごま・黒」で和えるだけ。オクラやブロッコリーでも。

●黒ごま豆乳寒天プリン



豆乳、水、砂糖、糸かんでんを小鍋に煮溶かし、「有機しっとりすりごま・黒」を混ぜて冷やし固めます。

昔ながらの
天然凍結・天然乾燥

国内産無漂白・糸かんてん

上質の国内産天草を炊き込み、糸状のところ天に突き出し、夜間と日中の温度差を利用し、昔ながらの天然凍結・天然乾燥で仕上げた糸寒天です。弾力のある滑らかで繊細な食感で、昔から和菓子職人に愛用されてきた逸品。漂白しないので多少色にムラがありますが、これが天然の磯の色です。



21650 〈ムソー〉

国内産無漂白・糸かんてん

〈16g〉

572円(税込価格)

530円(本体価格)

○JAN : 4978609216503

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…天草(国内産)

○アレルギー…なし

○賞味期限…2年

○遺伝子組み換え…M



岐阜県恵那山のふもと、棚場に広がった生寒天。乾燥して糸寒天となっていく



「国内産無漂白・糸かんてん」 使いこなし術

煮溶かして使うだけでなく、ヌードル状の形を活かしてサラダやスープの具にもなるのが魅力。どの場合もさっと洗ってお使いください。

●水にもどして

15～20分ほど水戻しするだけで、すぐ食べられます。水を切ってサラダや酢の物、和え物、餃子の具に。炒め物は溶けないよう、鍋を火から下ろしてから仕上げに加えて。



糸寒天とわかめの酢の物

●乾燥したまま

お椀に入れ、上から熱いスープや味噌汁を注げば、ふや〜んとふやけて具になります。



根菜の味噌汁・糸寒天入り

●炊飯時に

お米3合に糸寒天4gを加えて炊くと、ツヤが良くふっくら。食物繊維も摂れます。



●煮溶かして

2～3時間ほど水戻しし、煮溶かしてジュースやスープを固めたり、和菓子作りにも。



フルーツ豆乳寒天ケーキ



二層の水ようかん

植物性素材
100%

しからだにごちそう // PASTA SAUCE

素材にこだわった、からだ想いで優しい味のプラントベース・パスタソースです。
酵母エキス、たん白加水分解物、動物性原料不使用。



国産大豆100%の豆乳と国産きのこの、
クリーム状の深いコクと香りの味わい。

21579 〈富貴〉

PASTA SAUCE きのこ豆乳クリーム



〈120g〉

356円(税込価格) 330円(本体価格)

○JAN: 4956283440988

○入数(発注単位): 32(1)

○原材料…豆乳(大豆(国産))、なたね油、エノキタケ、しめじ、オニオンソテー、米でん粉、米みそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう ○アレルギー…大豆
○賞味期限…360日

7月5日発売



〈アレンジレシピ〉

●夏野菜の豆乳クリーム煮

夏野菜をさっと炒め、きのこ豆乳クリームソースで煮るだけ。やさしい味です。



国産大豆100%の大豆ミートと
国産野菜を煮込んだ、コクのある味わい。

21580 〈富貴〉

PASTA SAUCE ボロネーゼ



〈120g〉

356円(税込価格) 330円(本体価格)

○JAN: 4956283440971

○入数(発注単位): 32(1)

○原材料…野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ(小麦を含む)、エノキタケ、砂糖、調合みそ、米でん粉、にんにく、食塩、ワイン、黒こしょう ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…360日

7月5日発売



〈アレンジレシピ〉

●ボロネーゼドリア

ごはんにはボロネーゼソースをかけ、パン粉とチーズをふってオーブンで焦げ目をつけます。

※動物性不使用で仕上げるなら、豆乳を沸騰直前まで温めてレモン汁を加え、もろもろに凝固したらザルで濾すと「ビーガンカッテージチーズ」になります。



開発ストーリー

からだにごちそう PASTA SAUCE

市販の植物性パスタソースをいろいろ試食して、おいしくないのがずっと残念…でした。素材が調和してないから?動物性の旨みに頼らずにコクを出す工夫が足りないから?どうしたら“おいしい植物性パスタソース”が作れるの?

そこでひらめいたのが、富貴食研とのコラボでした。富貴食研には「有機の玄米ポタージュ」「純植物性・中華総菜の素」など、酵母エキス、たん白加水分解物、動物性原料不使用で、味に定評があるレトルト食品を作っています。

富貴食研の松岡さん、ムソーの神子と加藤でミーティングと試作を重ね、「からだにごちそう PASTA SAUCE」が完成しました。パッケージはプラントベースなどのキャッチをあえて表面に出さず、いろんな方が思わず手に取るキュートなデザイン。食べてみると、これがおいしい!裏面を見て植物性素材100%だと気づいてびっくり、SNSでみんなに教えてあげよう!となりそうですように。(ムソー商品部・加藤緑)

私たちが開発しました!



左からムソー商品部・加藤、富貴食研・松岡翼さん、ムソー西日本営業部・神子

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)

○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】



教えて、 かんちゃん!

お客様からムソー
品質管理室に寄せ
られたご質問にお
答えします。



Q ムソーの本干たくあんが黄色いのは、なぜ?

A 大根の辛味成分が分解して黄色い色素が生成されたためです。

大根を塩漬けにすると細胞が破壊され、大根に含まれる酵素がグルコシノレート(辛子油配糖体)という成分を分解して、イソチオシアネート(辛子油)という辛味成分へ変化します。おろす前の大根に強い辛味がないのに、おろしたら辛くなるのはこの酵素反応により辛子油が発生したためです。

この辛子油が水と反応し「メチルメルカプタン」や「ジメチルジスルフィド」と呼ばれる臭気成分がでできます。これが、たくあん特有のにおいになります。さらに反応が続き、黄色色素の元になる成分ができ、時間の経過と共に黄色が濃くなってきます。

Q 夏を過ぎると黄色が濃くなるのは、なぜ?

A 月日の経過と共に発酵が進むからです。

大根は冬に収穫されて漬け込まれるので、月日の経過と共に発酵が進み黄色く変化していきます。その他にも、ムソーの本干たくあんは「色にムラがある(辛味成分が多い部分は黄色が濃くなる)」「店頭の照明を浴び続けると脱色していく」という

「弱点」があります。これらは、大根の成分そのもので黄色くなったたくあんの特徴です。

Q 本干たくあんに着色料を使用しないのは、なぜ?

A 伝統製法のたくあんに着色料は不要だからです。

市販のたくあんの中には、たくあんのイメージを出すために着色料(指定添加物の食用黄色4号、既存添加物のクチナシ色素やウコン色素など)を使用した商品もあります。着色料を使用すれば色の変化は抑えられますが、ムソーブランド商品取り扱い基準は、たくあんへの着色料の使用を容認しません。たくあんは着色料を使用しなくても製造できますし、「発酵食品・伝統製法の推奨」を指針のひとつとするムソーにとって、発酵による自然な黄色の深まりは「本物の証」だからです。

しみじみおいしい伝統製法の本干たくあんを、安心してお召し上がりください。

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・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。

包材変更

プラスチック使用量を削減

シュリンク包装をなくし、ミシン目加工の箱に変更となります。箱上部に「エコパッケージに変更しました」の文言がしばらく入ります。

7月頃

※他、以下商品も順次変更となります。

「41548(ひしわ)農薬を使わずに育てた生姜紅茶TB40g(20袋)」「冬季再開より(9月頃)」「41507(ひしわ)農薬を使わずに育てたレイボスティール TB30g(20袋)」10月頃、「41553(ひしわ)農薬を使わずに育てた宇治緑茶TB36g(20袋)」11月頃

41536 〈ひしわ〉

農薬を使わずに育てた アッサムブレンド紅茶TB

〈40g(20袋)〉

378円
(税込価格)

350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

農薬を使わずに栽培した、フレッシュな香りの渋みをおさえたケニア紅茶に、コクのある有機アッサム紅茶をブレンドしたブレンドティーです。ミルクティー向きの濃厚な味わい。濃く煎れてアイスミルクティーでも。

パッケージ・商品名変更

発芽のチカラを感じる

「21714(だいでイズ)スーパー発芽大豆100g」「21715(だいでイズ)スーパー発芽黒豆70g」のパッケージと商品名が変わります。

※価格・内容・JANは変更ありません。

21714 〈だいでイズ〉

蒸し発芽大豆

〈100g〉

216円(税込価格) **200円**(本体価格)

○アレルギー：大豆
○遺伝子組み換え…F

8月下旬頃



21715 〈だいでイズ〉

蒸し発芽黒豆

〈70g〉

216円(税込価格)
200円(本体価格)

○アレルギー：大豆 ○遺伝子組み換え…F

7月下旬頃

ムソー
担当者
から

豆のおいしさと栄養を発芽で引き出して、やわらかく蒸しあげました。塩味控えめ、化学調味料や添加物は使っていない「蒸し発芽豆」のおいしさを、ぜひ毎日の健康習慣に。

好評発売中

とろっとした食感が、たまらない

81753 〈中尾食品工業〉

有機こんにやく粉使用 とろさしみこんにやく

夏季商品

つるりとした喉ごしと国産あおさの香りが夏の暑い時期にぴったりです。〈100g〉

205円(税込価格) **190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

有機こんにやく粉を使用した、なめらかな食感とあおさの風味がほどよいさしみこんにやくです。スライスしてあるので、水洗いだけでお召上がりいただけます。

ざるそばの季節、到来

そば本来の香りと栄養

21018 〈ムソー〉

国内産・十割そば

小麦粉や食塩をまったく使用せず、小麦たんぱくも添加せずに作った、北海道産そば粉100%の干しそばです。実をまるごと挽いた「挽きぐるみ」なので、風味があって栄養価も豊富です。〈200g〉

572円(税込価格) 530円(本体価格)

○アレルギー：そば ○遺伝子組み換え…M



シャープな強い辛みと旨み

11149 〈向井〉

香辛料
〈北海道産山わさび〉

北海道産の山わさび(西洋わさび)の香りと味をいつでも楽しめるよう、無着色のまま粉末にしました。西洋わさび100%の粉末です。〈12g〉

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



ムソー担当者から😊

十割そばは、そば湯もコクがあって美味なので、むらし時にお玉で取って召し上がれ。ことにこの十割そばは食塩不使用なので、手打ちそば屋のそば湯に負けないおいしさです。

好評発売中

子どもが大好き♪

33860 〈ノースカラーズ〉

純国産みかんゼリー

〈11個〉

302円(税込価格) 280円(本体価格)

○アレルギー：なし ○遺伝子組み換え…F



33861 〈ノースカラーズ〉

純国産りんごゼリー

〈11個〉

302円(税込価格) 280円(本体価格)

○アレルギー：なし ○遺伝子組み換え…F



ムソー担当者から😊

国産「温州みかん果汁」「りんご果汁」を、国産寒天と国産こんにゃく粉でぶるぶるに固めた、やさしい味のゼリーです。甘みは国産含蜜糖100%。ゲル化剤・酸味料・pH調整剤・香料無添加です。

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



ムソー担当者から😊

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、アイスクリームに振りかけたり、本葛に少し混ぜて抹茶くずもちにも。

〔先手必勝〕初秋のおすすめ

8月24日は「ドレッシングの日」、8月31日は「野菜の日」。
この1週間を“野菜週間”として、演出しましょう。

簡単ドレッシングで、 もりもりサラダ

クセがなく使いやすいサラダ油をベースに、りんご酢・レモン果汁・塩・こしょう・砂糖をよく混ぜて。すりおろし人参や玉ねぎでアレンジも。

10600 〈ムソー〉

国産なたね サラダ油

〈450g〉

972円(税込価格)
900円(本体価格)

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)



10107 〈ムソー〉

有機アップル ビネガー

〈360ml〉

410円(税込価格)
380円(本体価格)

10150 〈ムソー〉

OGレモン100% しぼりたて

〈180ml〉

540円(税込価格)
500円(本体価格)



野菜の塩麴漬け

野菜の1割の重さの塩麴に10分ほど漬けるだけ。
(レシピ&画像提供:海の精)

10074 〈海の精〉

有機玄米塩麴

〈170g〉

648円(税込価格)
600円(本体価格)



かけるだけでコクが出る

生野菜、温野菜、和え物、野菜たっぷり冷やし中華にも。

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)



大切な
あの方に

2023 ムソーのSUMMER GIFT

◎ご注文締切日…8月12日(土) (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日前後のお届けとなります。



New

6002 (福井鮮魚)

紀州備長炭焼き・うなぎ蒲焼 冷凍

10,584円(税込価格) 9,800円(本体価格)

〈2尾(タレ付き)〉

一尾ずつ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。



ムソー
担当者
から

特大サイズ(200g以上)のうなぎを贅沢に使用。醤油、粗製糖、発酵調味料のみのシンプルなタレでうなぎの旨みを活かしています。7月30日の土用の丑の日にもおすすめ。