

ムソーからのお便り VOL.161

今月の
イチ押し商品

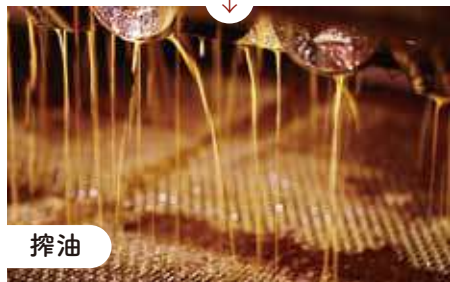
圧搾一番しぼり胡麻油 煎らずに搾った胡麻油



選別



焙煎



搾油

正食でも欠かせない基本の油

正食の基本の油としても欠かせない「ごま油」。少しの塩と少しの油で野菜のうまみを引き出す「蒸し煮」や食養料理の代表「ひじきれんこん」には、色濃く香りの強いごま油を使います。洋風料理やお菓子には、ほぼ透明で香りが無い生搾りのごま油を使います。

前者にはムソーの「圧搾一番しぼり胡麻油」、後者には「煎らずに搾った胡麻油」をおすすめしています。2種類のごま油の特徴と、それぞれお勧めの使い方を、改めてご紹介しましょう。その前に少し復習を。

伝統的な圧搾法で、搾り出す

植物油の搾油法には、①圧搾法②抽出法③圧抽法の3つがあります。圧搾法は、原料に物理的に圧力をかけて油をしぼり取る昔ながらの方法です。抽出法は、ノルマルヘキサン(石油溶剤)に原料を入れて溶かして油を抽出し、その後溶剤を化学処理で取り除きます。圧抽法は、圧搾法で採油した一番搾りと、搾り粕から溶剤で抽出した二番搾りを混合します。

ムソーのごま油は2種類とも、ごまへの圧力だけで油を搾り出す伝統的な圧搾法です。

「煎って搾る」か 「蒸して搾る」か

原料ごま種子の産地はナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソなど主にアフリカの国々です。船で運ばれ残留農薬検査を経て、日本国内の専門工場へ。厳重に選別して砂など取り除き、ここから製造工程が分かれます。

「圧搾一番しぼり胡麻油」は原料ごまを回転釜で熱風焙煎し、香ばしい香りと色を引き出します。機械式ですが、ムラが出ないように微調整しながら煎り上げる職人仕事です。香ばしく焙煎したごまに圧力をかけて油を搾り、ろ過・静置を3回繰り返して余計な雑味を

取り除き、完成です。

「煎らずに搾った胡麻油」は原料ごまを焙煎せず、蒸して圧搾します。焙煎せずに搾ることによって、香りがなく透明な生搾りのごま油が生まれるのです。生搾り特有のアクや青臭さなどの成分を取り除くために精製(脱色・脱臭)を行い、ろ過・静置を経て完成です。

新しい使い方の提案も

「圧搾一番しぼり胡麻油」は、炒め物や焼き物だけでなく、生でも使ってみてください。納豆、味噌汁、ドレッシングをかけたサラダに、食卓で「追いごま油」を少々…深い香りと濃厚なうまみが加わります。

「煎らずに搾った胡麻油」は、手作りシフォンケーキの材料として人気のオイル(冷めてもフワフワ&しっとり感が続く)。最近「バター」の代わりに焼き菓子に使う「手法」がヴィーガンの方々にも人気。手作りパン屋さんの間では、低糖質パンの生地少し加えると、小麦ふすまのクセを覆い隠して、日持ちもよくなる!と話題だそうです。



「ムソーの圧搾一番しぼり胡麻油」「煎らずに搾った胡麻油」を次のページで紹介します

今月の
イチ押し商品

深い香りと濃厚なうまみ 圧搾一番しぼり胡麻油

厳選された原料のごまをほどよく煎って搾り、豊かな香りを引き出した圧搾一番しぼりの胡麻油です。ごまの香ばしい香りが食欲を刺激し、濃厚なごま本来の旨みが生きています。

10629 〈ムソー〉

圧搾一番しぼり胡麻油 〈165g〉

756円(税込価格) 700円(本体価格)

○JAN : 4978609106293 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…食用ごま油(国内製造) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年半 ○遺伝子組み換え…M

10630 〈ムソー〉

圧搾一番しぼり胡麻油 〈910g〉

2,538円(税込価格) 2,350円(本体価格)

○JAN : 4978609106309 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…食用ごま油(国内製造) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M

おすすめの使い方

野菜炒め・スープの香りづけ/チャーハン・焼肉のたれに



キャベツとカリカリ豚肉の野菜炒め



ごま中華スープ



ごま薫る黄金チャーハン



やみつきにんにくだれ



今月の
イチ押し商品

香りがないので普段使いに 煎らずに搾った胡麻油

厳選された原料のごまを焙煎せずに蒸して圧搾した胡麻油です。一般的な焙煎胡麻油と違い、胡麻油独特の香りがなく、色もほぼ透明ですが、ごま本来の旨みが素材の持ち味を引き出します。

10634 〈ムソー〉

煎らずに搾った胡麻油 〈165g〉

778円(税込価格) 720円(本体価格)

○JAN : 4978609106347 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…食用ごま油(国内製造) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年半 ○遺伝子組み換え…M

10635 〈ムソー〉

煎らずに搾った胡麻油 〈910g〉

2,560円(税込価格) 2,370円(本体価格)

○JAN : 4978609106354 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…食用ごま油(国内製造) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M

おすすめの使い方

ドレッシング・天ぷらに/お菓子やパン作りに



ダブル玉ねぎの塩ドレッシング



小えびと野菜の天ぷら



簡単チーズケーキ



コーンちぎりパン



〔ラベルデザイン変更〕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(165g:9月中旬~10月頃、910g:2024年2月中旬~3月上旬頃)

地球畑のオーガニック ベビーフード

- ◎有機米と旬の有機野菜を使った、素材の味を味わえる離乳食
- ◎おうちで手作りしたような自然でやさしい味
- ◎赤ちゃんのことをほんとうに考えて作りました



新商品

8月25日発売

有機野菜のペーストシリーズ

有機野菜がぜいたくに入っているの、野菜の自然な旨味や甘味がよくわかります。なめらかなペースト状。

21963 〈かごしま〉
有機紅はるか芋と有機安納芋のペースト 5ヶ月期

<80g>

450円(税込価格) 417円(本体価格)

○JAN : 4513280245208

○入数(発注単位) : 25(1)

○原材料 : 有機さつまいも(鹿児島県産)、さつま芋澱粉

○アレルギー…なし

○賞味期限…1年

○遺伝子組み換え…M



21964 〈かごしま〉
有機玉ねぎと有機にんじんのペースト 5ヶ月期

<80g>

450円(税込価格) 417円(本体価格)

○JAN : 4513280245192

○入数(発注単位) : 25(1)

○原材料 : 有機たまねぎ(鹿児島県産)、有機にんじん、さつま芋澱粉

○アレルギー…なし

○賞味期限…1年

○遺伝子組み換え…M



21965 〈かごしま〉
有機かぼちゃと有機にんじんのペースト 5ヶ月期

<80g>

450円(税込価格) 417円(本体価格)

○JAN : 4513280245185

○入数(発注単位) : 25(1)

○原材料 : 有機かぼちゃ(鹿児島県産)、有機にんじん、さつま芋澱粉

○アレルギー…なし

○賞味期限…1年

○遺伝子組み換え…M



好評発売中

有機米のおかゆシリーズ

赤ちゃんの成長に合わせて、月齢別に食感を少しずつ変えています。

21927 〈かごしま〉
有機米のおかゆ 5ヶ月期

<80g>

420円(税込価格)

389円(本体価格)



21928 〈かごしま〉
有機野菜のおかゆ7ヶ月期

<80g>

450円(税込価格)

417円(本体価格)



21929 〈かごしま〉
有機かぼちゃと味噌のおかゆ 7ヶ月期 <80g>

450円(税込価格) 417円(本体価格)



21930 〈かごしま〉
鶏と有機野菜のおかゆ 9ヶ月期 <100g>

450円(税込価格) 417円(本体価格)



21931 〈かごしま〉
しらすと有機野菜のおかゆ 12ヶ月期 <100g>

450円(税込価格) 417円(本体価格)



ムソー
担当者から

主原料は鹿児島県産。野菜の生産組合だからこそできる、安心安全なベビーフードです。レトルトパウチタイプなので、お出かけ先やお泊り先でもかさばらず手軽に食べられます。毎日のごはんにはもちろん、プレゼントにも。

一足早く鍋の素を使って 残暑に負けない! かんたん料理

アツアツ&さっぱり エスニック風鍋

●作り方(3~4人前)

鍋に「塩レモン鍋の素」1袋と水300ccを入れて火にかけ、えび、鶏団子、トマト、追いレモンを加えて火を通し、仕上げにパクチーをのせます。

Ngon lăm!
シメはつるっと
のごしの良い
はるさめで



10782 <富貴>

塩レモン鍋の素

自家製塩レモンペーストと鶏がらスープでさっぱりと仕上げました。300cc(1.5カップ)の水で希釈してお使いください。<150g>

430円

(税込価格)

398円

(本体価格)



冬季商品

8月25日再開

ひんやり&ピリ辛 冷しスンドゥブ

●作り方(3~4人前)

豆腐・きゅうり・トマト・温泉卵に、冷やした「ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ」をかけるだけ。

맛있어~!
辛いもの好きは
追いキムチで
決まり



10373 <マルサン>

ピリ辛みそ味の キムチ鍋スープ

豆板醤の辛みとみそのうま味を、ほどよい酸味の玄米黒酢で仕上げたキムチ鍋スープです。そのまま使えるストレートタイプ。<600g>

324円

(税込価格)

300円

(本体価格)



冬季商品

8月25日再開

つるっと&濃厚 冷やしちゃんぽん

●作り方(2人前)

茹でて冷水で締めた中華麺の上に、好きな具(練り物、コーン、トマト、おくら、きくらげなど)をのせます。「本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ」2袋と冷水400mlを混ぜ、かけ回します。

うまか~!
お酢やラー油で
味変しても



10931 <チョコー>

本場長崎ちゃんぽん 鍋つゆ

白湯(パイタン)ベースの鍋つゆです。ポークとチキンの絶妙なブレンドが織りなす、「本場仕込み」の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。<30ml×4>

370円

(税込価格)

400円

(本体価格)



冬季商品

9月25日
リユール
再開

生乳本来の風味

飛驒酪^(ひだらく)の牛乳&乳製品

飛驒産100%の産直牛乳

飛驒酪農農業協同組合は高山市・下呂市の酪農家が組織運営する酪農専門農協で、組合員数は60名、生産農家数13戸(2023年3月現在)です。

高品質な生乳生産は、健康な牛づくりが基本。飛驒酪農では、良質な自給飼料として稲発酵粗飼料作りに共同で取り組んでいます。デントコーンや牧草を自給する有志もいます。乳質改善の取り組みにも熱心です。

酪農家が搾った新鮮な生乳は、毎日飛驒牛乳の工場に集められ、速やかに処理・加工されます。100%飛驒産の生乳を、酪農家自らが持つミルクプラントで加工する「飛驒牛乳」は、まさに made in HIDA。生産者の顔が見える新鮮で安全な産直牛乳として、高い評価を受けています。

飼料にこだわる生産農家指定

牛の飼料は牧草、サイレージなどの粗飼料と、トウモロコシ、大豆粕、綿実など穀類を主とする濃厚飼料に分類されます。粗飼料は自給努力ができますが、濃厚飼料は輸入に頼ら

ざるを得ません。その輸入飼料のほとんどが遺伝子組み換えされているのが現状です。

飛驒酪農では、より安心安全な牛乳を求める消費者の声に応じて、遺伝子組み換えされた飼料の混入を防ぐために分別生産流通管理された飼料を確保。この希少な飼料のみを給餌し搾乳する指定生産者は4戸、生産量は日量4.5トン。専用のタンクローリーで集乳され、専用ラインで処理・加工されます。

「パスチャライズ牛乳・飛驒」「飛驒ノンホモヨーグルト」「飛驒プレーンヨーグルト」は、この指定生産者の生乳を限定使用。「カスタードプリン・3P」も、この生乳を低温殺菌した牛乳を使っています。

生乳以外の乳製品は、使わない

パスチャライズとは牛乳の熱処理方法(低温殺菌)を指します。生乳のみを原料に、65°Cで30分間保持殺

菌した「パスチャライズ牛乳・飛驒」は、より自然に近い生乳本来の風味が味わえます。新鮮な生乳をたっぷり使い、寒天やゼラチンを使用しないヨーグルトもナチュラルなおいしさです。



日光と風が入る牛舎



刈安牧場の放牧風景



75144 <飛驒酪農>

パスチャライズ牛乳・飛驒

<1000ml>

464円

(税込価格)

430円

(本体価格)

○原材料：
生乳100%(国産)

冷蔵



75142 <飛驒酪農>

飛驒ノンホモ ヨーグルト・3P

<80g×3個>

378円(税込価格) 350円(本体価格)

○原材料：生乳(国産)、粗糖

冷蔵

75145 <飛驒酪農>

飛驒プレーンヨーグルト

<400g>

367円(税込価格) 340円(本体価格)

○原材料：生乳(国産)

冷蔵



75146 <飛驒酪農>

カスタードプリン・3P

<90g×3個>

394円(税込価格) 365円(本体価格)

○原材料：牛乳(生乳(岐阜県産))、液卵、粗糖、カラメルシロップ(砂糖)



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。

新商品

小さめサイズのエビフライ

85457 〈マストミ〉

8月25日発売

天然エビのサクサク ひとくちエビフライ 冷凍

しっぽを取り除いているので、まるごとパクパク食べられます。無保水の天然エビを使用しており、エビ本来の旨味とぷりっとした食感をお楽しみ頂けます。〈100g〉

702円(税込価格)
650円(本体価格)



○JAN : 4991220035490 ○入数(発注単位) : 60(1)

○原材料 : エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油) ○アレルギー…小麦、卵、えび ○賞味期限…150日 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から

年末クリスマス企画で好評の「天然エビのサクサクポップコーンシュリンプ150g」が、小容量で定番企画に。レンジやオーブンで温めるだけの一品。ムソーのタルタルソース(10898)を添えて召し上がれ。

新商品

2合のお米と炊くだけ

21464 〈マルアイ〉

8月25日発売

国産栗赤飯の素 冬季商品

国産の栗を着色せずに甘露煮したものに、本醸造の白醤油や昆布だしなどを使用したこだわりのだしと、北海道産小豆と九州産黒米をブレンドした赤飯の具をセットした、栗入り赤飯の素です。〈140g〉

1,296円(税込価格)
1,200円(本体価格)



○JAN : 4580153373795 ○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : 栗の具(栗(国産)、砂糖 赤飯の具(小豆(北海道)、黒米(九州産) だし:しょうゆ(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、昆布だし、食塩、梅酢) ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…150日 ○遺伝子組み換え…I

ムソー
担当者
から

うるち米2合又はうるち米1合+もち米1合に合わせて炊飯器で炊くだけで、栗の風味豊かな赤飯が簡単に出来ます。お祝い事や行楽のお供に、普段使いにお召し上がりください。

新商品

豆麴の深いコクと旨味

11157 〈海の精〉

8月25日発売

国産有機・豆味噌 JAS

国産の有機原料と伝統的な製法にこだわった、懐かしい風味の豆味噌です。大豆と塩だけの味噌ですので、大豆の重厚な味と香りが楽しめます。〈700g〉

1,663円(税込価格) 1,540円(本体価格)



○JAN : 4931915002376 ○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : 有機大豆(国産)、塩 ○アレルギー…大豆 ○賞味期限…8ヵ月 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から

塩は伊豆大島で海水から直接生産した無機成分豊富な国産の伝統海塩「海の精」を使用しています。昔ながらの木桶を用い、加温速醸せず、2年以上じっくり発酵・熟成しました。

9月29日(金)は 中秋の名月

粉屋が作る月見団子

87871 <岩手阿部>

十五夜だんご 冷凍 スポット企画

国産のうるち米を胴搗き製法で丹念に搗いた上新粉を使って、歯切れのいいコシのあるお団子を作りました。中には北海道小豆の粒あんが入っています。別添で北海道大豆を使用したきな粉が付いています。<12個入>

648円(税込価格) **600円**(本体価格)



○JAN: 4970295423005 ○入数(発注単位): 24(1)
 ○原材料: だんご[つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)] 添付きな粉[きな粉(大豆を含む)]
 ○アレルギー…大豆 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

お彼岸の「おはぎ」

87872 <岩手阿部>

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)300g>

810円(税込価格) **750円**(本体価格)



○JAN: 4970295023014 ○入数(発注単位): 18(1)
 ○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
 ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

※ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。 ●出荷開始日:8月22日(火) ●注文締切:9月16日(土)
 ●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)

季節限定品

9月11日(金)~
11月末出荷

令和五年産

新そば



そばの風味香る、今年収穫した国内産の新そばを使用。
小麦粉も国内産を使用した、半生タイプの新そば(5割そば)です。

85034 <本田商店>

新そば2人前・つゆ付

<280g>

648円(税込価格) **600円**(本体価格)

○原材料: [めん]そば粉(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩 [つゆ]しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん、削りぶし(かつお)、削りぶし(さばを含む)、醸造酢(りんごを含む)、にぼし、酵母エキス
 【めん:100g×2食、つゆ:40g×2食】
 ○賞味期限…常温180日



85032 <本田商店>

奥出雲蕎麦2人前 つゆなし

<200g>

475円(税込価格) **440円**(本体価格)

○原材料: そば粉、小麦粉、食塩 ○賞味期限…常温180日
 ※「85029(本田商店)新そば2人前つゆなし」終売のため、定番品「85032」に新そばシールを貼付して販売いたします(9月1日~11月末まで)。



つゆなし

そば

採れたて挽きたての自家製粉のそば粉を使った、色黒で幅の広い平打ち麺。そばの甘皮まで丹念に挽き込み、力強い風味豊かなおそばに仕上げました。

つゆ

割子そば(冷たいそば)に合う五代日本田屋繁特製のつゆ。国内産丸大豆醤油を使い、だしを効かせまろやかに仕上げています。



※写真はイメージです

ベルギーの伝統製法

× 北海道産オーガニックA2ミルク

ピュアナチュラル オーガニックヨーグルト・ プレーン

ヨーグルト好きの方はご存知、カネカの「ベルギーヨーグルトピュアナチュラル」。濃厚な食感と生乳本来の甘さがSNSで話題になり大ヒット。プレーン(砂糖不使用)は2022年、世界的権威のあるITIで2022年優秀味覚賞を受賞しました。

このたび製法はそのままに、原料を北海道産オーガニックA2ミルク^(※)に限定した「ピュアナチュラル オーガニックヨーグルト・プレーン」が新登場。北海道の有機畜産を応援すべく、ムソーでも取り扱いを始めます。詳しくはムソー旬情報2023年10月号でご紹介します。



※A2ミルク…β-カゼインA2A2の遺伝子を持つ乳牛から搾られたミルク。別海ウェルネスファームではゲノム検査でA2A2の遺伝子を持つ乳牛であることを確認しており、「ピュアナチュラル オーガニックヨーグルト・プレーン」にはそれらの乳牛から搾った生乳のみを使用しています。



75190 〈カネカ〉

オーガニックヨーグルト・プレーン

New 冷蔵

9月1日発売

人・牛・環境にやさしい「循環型酪農を目指すカネカグループ運営牧場のオーガニック生乳*を使用。ピュアナチュラル製法で濃厚な食感に仕上げたプレーンヨーグルトです。*生乳95%以上を使用。〈330g〉

494円(税込価格) 458円(本体価格)

○JAN: 4993478345840 ○入数(発注単位): 1(6)

○原材料…有機生乳(北海道産)、乳製品、乳たんぱく ○アレルギー…乳 ○賞味期限…20日

○遺伝子組み換え…M

【東日本】日配品注文書【西日本】デリーフーズ注文書でご注文ください。

はじめよう!

種がつながる 家庭菜園

8/25(金)~10/13(金)までの限定販売

カラーチラシをご覧の上、「有機種子ご注文書」でご注文ください。

ナチュラルライフ ステーションの有機種子・園芸用品(2023年秋冬蒔き)



巣ごもり需要でブームになった家庭菜園。土いじりの楽しさを知り、採れたて野菜のおいしさにハマったみなさんがリピーターになり、2023年の春夏蒔き種子の売り上げも上々でした。

通年ではニンジン、小松菜、ミックスグリーンが人気です。エスニック料理の必須ハーブ・コリアンダー(パクチー)もよく売れます。ふじ宮重大根は秋冬限定です。

秋蒔きの園芸期間は、春蒔きと比べて短いですが、涼しくなると葉物野菜につく虫が減るので、初心者でも成功率が高いです。また、根菜は収穫を長く楽しめます。

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/>