

ムソーからの便利 VOL.162

今月のFACE 生産者紹介

丸島醤油

香川県小豆郡小豆島町

天然だしの旨みがわかる 世代にも

醤油に、だしと調味料を合わせた「めんつゆ」。醤油の塩分と風味、みりんや砂糖の甘み、だしの旨みが1本に詰まった万能調味料です。めんつゆを使ったお手軽レシピは、SNSでも人気。麺類のつけ汁・かけ汁や煮物にとどまらず、野菜や魚の揚げ浸し、ドレッシング、和風パスタやスープカレーのベース、めんつゆバター炒め!など、日々新しいレシピが生まれているようです。

NHKきょうの料理「ムリなく楽しく!大原千鶴のひとりごはん」めんつゆ活用術(2023年7月7日放送)を観て、めんつゆは忙しい子育て世代やお料理初心者だけでなく、一人暮らしになった高齢の方にも頼りになる、と痛感しました。ずっと自分でだしを取って料理を作ってきた実家の母にも、これなら、と勧められるめんつゆがほしい。天然のだしの旨みがわかる世代に支持されるめんつゆとは?

このたびムソーが発売する「めんつゆ(国内産木桶しょうゆ使用)」が、その答えです。

ベースは国内産木桶しょうゆ

製造は醤油の島・小豆島の丸島醤油です。「純正こいくち醤油」「有機杉樽しょうゆ・濃口」の醸造元としてご存知だと思います。



ベースとなる醤油は、国内産丸大豆と国内産小麦、天日塩を使用し、伝統的な木桶に仕込み、約1年間をかけて天然醸造した丸島醤油の木桶醤油です。ふくよかで奥深い風味が特徴の濃口醤油で、長年お使いのお客様からは「懐かしい味のお醤油」と喜ばれています。

厳選素材の天然だしを、 たっぷりと

ムソーのめんつゆは化学調味料はもちろん、エキス類(かつおエキス、昆布エキス、酵母エキスなど)も使いません。その代わりに、吟味した天然素材を自社工場で丁寧に煮出しただ

しを惜しみなく使います。かつお節は、二度カビ付けした「枯れぶし」を厚削りにした国産の「かつお枯れぶし削りぶし」、上品な旨みを感じるだしが取れます。昆布は北海道道南産の真昆布です。

木桶しょうゆに、このだしと味の一の米醗酵調味料、麦芽水飴、粗糖、天日塩を合わせたところへ、さらにかつお節を投入。日本料理の“追い鰹”の技で、かつおの香りを引き立たせるのです。「風味とは足せばいいというものではない。エキス類に頼らず、天然素材だけでバランスをとるべく、デリケートな試作を重ねました」と、丸島醤油の山西さん。

台所に立つ方はご存知の通り、だしの風味がいちばんいいのは“煮出して漉した直後”です。「瓶詰の製品も同じです。エキス類を使わず天然だしを使用したこのめんつゆも、かつおの豊かな香りが飛ばないうちに使ってください」。

次のページでムソーのめんつゆの風味を活かしたレシピをご紹介します。ぜひお試しください。



かつお枯れぶし
削りぶし



道南産の
真昆布チップ

ムソーのめんつゆ(国内産木桶しょうゆ使用)を次のページで紹介します

今月の
イチ押し商品

めんつゆ

◎上品なカツオのうま味
◎かつおと昆布の自家製出汁

国内産
木桶しょうゆ
使用

国産丸大豆と国産小麦使用の木桶濃口醤油をベースに、かつお節と昆布の自家製だしを加えためんつゆです。追ひ鰹でかつおの香りを引き立たせました。3倍濃縮の希釈タイプです。アミノ酸・エキス類不使用。

10月2日発売

New

10239 〈ムソー〉

めんつゆ (国内産木桶 しょうゆ使用)

〈360ml〉

680円(税込価格)

630円(本体価格)

○JAN:

4978609102394

○入数(発注単位):

20(1)

○原材料…しょうゆ(大豆・小麦を含む)(小豆島製造)、米発酵調味料、麦芽水飴、砂糖(粗糖)、かつお削りぶし、食塩、昆布 ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…1



簡単・時短・本格派

めんつゆの風味を活かすレシピ

めんつゆだけでなく、煮物や天つゆ、炊き込みごはんなど幅広く使えます。



きつねうどん

めんのかけ汁は、めんつゆ:水=1:4~5で。



天つゆ

めんつゆ:水=1:4で。



筑前煮

具を胡麻油で炒めて、めんつゆ:水=1:4~5で煮ます。



めんつゆバター炒め

鮭をバターで焼き、きのこ小松菜を加え、めんつゆ:味の母=1:1で味付け。

ムソーのめんつゆは 「3倍濃縮(※)」

めんつゆ汁には本品1:水2~3、めんのかけ汁には本品1:水4~5、煮物には本品1:水3~6、おひたしには本品1:水1~2の割合を目安として、好みによって加減してご使用ください。

※めんつゆの「3倍濃縮」とは…つゆと水を1:2の割合で混ぜて、合計で3倍の量にすることです。



胡麻めんつゆ和え

生のきゅうり、茹でた人参やブロッコリーをめんつゆとすり胡麻で和えます。



めんつゆ混ぜご飯

お茶碗2杯分のご飯に、めんつゆ大さじ1とお好みの具を混ぜて。

めんつゆ×八芳酢で 簡単さっぱり煮

「めんつゆ:八芳酢:水=1:1:1」で、焼き目をつけた肉・魚・野菜、厚揚げなどをさっと煮るだけ。だしが効いた甘酸っぱさがクセになります。



手羽元のさっぱり煮



茄子の煮びたし

好評発売中

こちらも 簡単・時短・本格派

11058 〈ムソー〉

カンタン八芳酢 〈徳用タイプ〉

〈900ml〉

972円(税込価格)

900円(本体価格)

10966 〈ムソー〉

カンタン八芳酢

〈360ml〉

508円(税込価格)

470円(本体価格)



徳用
900ml

360ml

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年優秀味賞賞を受賞しました。

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。



芳醇な生乳の風味

「ピュアナチュラルオーガニックヨーグルト・プレーン」の原料は、有機飼料の使用など、有機 JAS 認証の規格に則った環境で飼育された牛から搾られた生乳です。カネカが設立した「別海ウェルネスファーム (北海道野付郡別海町)」は「人にやさしい・牛にやさしい・環境にやさしい」有機酪農に取り組む、2022年12月に有機 JAS 認証を取得し、有機生乳の生産を開始しました。

エサは、大学と連携した自家栽培の有機飼料(牧草、デントコーンなど)をはじめとする有機 JAS 基準を満たした飼料。牧草地での放牧や牛舎内を自由に動き回れるフリーストール牛舎を採用し、牛たちはスト

レスの少ない環境で自由にのびのびと過ごしています。

さらにこの生乳は、おなかにやさしく、オーストラリアやニュージーランドをはじめ世界で注目されている、今話題の「A2ミルク(※)」です。

※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。



とろとなめらかな 濃厚な食感

製法は、ベルギーで受け継がれてきた伝統製法に基づく「ピュアナチュラル製法」です。

カネカはベルギーの老舗 Pure Natur 社と技術提携し、「じっくりと時間をかけて発酵させる2段階発酵」「とろとなめらかな食感を保つために攪拌は最低限に」など、日本のヨーグルト作りにはない製法を忠実に再現。日本初上陸のベルギーヨーグルトとして、ブームを巻き起こしています。



75190 <カネカ> オーガニックヨーグルト・プレーン



好評発売中

「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) : 6(1)

○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。



- ◎有機デュラム小麦100%使用
- ◎伝統的なブロンズダイス製法

DeLucaオーガニック パスタシリーズ

9月25日発売



低温でゆっくり乾燥させているため、モチモチした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。



20746 〈むそう〉

OGパスタ・ペンネ (DeLuca)

トマト、クリーム系のソースと好相性。さっぱり系でも濃厚系でも。ゆで時間:9～10分。〈500g〉

622円(税込価格) 576円(本体価格)

○JAN: 4958325333371 ○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: 有機デュラム小麦のセモリナ ○原産国名…イタリア
○アレルギー…小麦 ○賞味期限…3年
○遺伝子組み換え…M

20745 〈むそう〉

OGパスタ・スパゲッティ (DeLuca)

万能のパスタ。和風・洋風どんなソースでもお使いいただけます。ゆで時間:7～8分。〈500g〉

508円(税込価格) 470円(本体価格)

○JAN: 4958325333340

○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: 有機デュラム小麦のセモリナ
○原産国名…イタリア ○アレルギー…小麦
○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…M



20747 〈むそう〉

OGパスタ・フジッリ (DeLuca)

オイル、ミートソース系のソースと好相性。サラダにもお使いいただけます。ゆで時間:7～8分。〈500g〉

622円(税込価格) 576円(本体価格)

○JAN: 4958325333364

○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: 有機デュラム小麦のセモリナ
○原産国名…イタリア ○アレルギー…小麦
○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…M



20748 〈むそう〉

OGパスタ・フェットチーネ (DeLuca)

クリーム、チーズなど濃厚ソース系と好相性。ゆで時間:12～13分。〈500g〉

562円(税込価格) 520円(本体価格)

○JAN: 4958325333357 ○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: 有機デュラム小麦のセモリナ ○原産国名…イタリア
○アレルギー…小麦 ○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…M



生産者紹介

Pastificio De Luca

イタリア・アブルッツォ州



澄んだ空気と冷たい湧き水が流れるアブルッツォ州は、パスタ作りに最適な地域。デルーカ(De Luca)社は、1800年代半ばから5世代にわたる家族経営の会社です。ルーツが製粉業者だったので、小麦を厳選する技術やパスタに最適なセモリナの度合いを判断する力に秀でており、高品質な有機デュラム小麦の風味が感じられ

るパスタメーカーとして愛されています。

古式ゆかしい手動のプレス機から電動の機械に代わっても、伝統的な製法を守っている点も魅力です。その典型がブロンズダイス製法。パスタはたくさんの穴があいた型(ダイス)から生地を押し出して成型します。青銅製の型を用いるブロンズダイス製法は、パスタ

表面に溝がついてざらついた仕上がりになるため、ソースとよく絡むパスタになります。溝があることでモチモチした食感になることも利点です。一方で近代的なテフロン加工の型を用いるテフロンダイス製法は、表面が滑らかなパスタになります。

ブロンズダイスで成型したパスタ生地は低温で長時間かけて乾燥しないとポロポロになってしまうため、製造が難しいのですが、低温でゆっくり乾燥させる工程によって、満足感のあるモチモチした食

感と小麦本来の風味が楽しめます。

とくにフェットチーネは他の3種よりさらに弾力があるモチモチ食感で、今までのフェットチーネのイメージを覆す本場の味。カルボナーラなどクリーム系の濃厚ソースと相性抜群です。



植物性素材
100%

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)

○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、調味みそ、米でん粉、にんにく、食塩、ワイン、黒こしょう



スパゲッティ・
ミートソース風

スパゲッティ
×
ボロネーゼソースで



茄子とキノコの
トマトペンネ

ペンネ
×
ボロネーゼソースで

 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)

○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



フジツリ・
豆乳クリームソース

フジツリ
×
きのこ豆乳クリームで



舞茸で追いキノコ・
濃厚フェットチーネ

フェットチーネ
×
きのこ豆乳クリームで

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

魅惑のヴィーガンチョコレート

33339 (iChoc)

10月上旬頃発売

OGチョコレート・ソルティプレッツェル

冬季商品 

プラントベース(植物由来)を感じさせないクリーミーなチョコレートに、塩味の効いたプレッツェルを砕いてブレンドしました。〈80g〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)



○JAN : 4044889004649 ○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : 有機てんさい糖、有機ココアバター、有機そば粉、有機カカオマス、有機プレッツェル(有機小麦粉、食塩、有機ひまわり油、有機麦芽水飴、酵母)、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料 ※全粉乳は原材料として使用していませんが、製造ラインでの混入が避けられないため表記しています。

○アレルギー…小麦、そば、乳 ○賞味期限…14 カ月



イギリスで開催された2023年ヴィーガンアワードで、ベストヴィーガンチョコレート銀賞を受賞した新フレーバーです。日本のみなさんが食べやすい味で、一度食べると止まりません。

新商品

北海道産有機大豆・北海道産黒豆を使用

契約農家で大切に育てられた豆のうち、皮めくれやしミ等、蒸し豆に使える豆原料を使用してフードロス削減。大豆に含まれるたんぱく質や食物繊維など栄養素をまるごと摂れます。

21966 〈だいでイズ〉

サクサク抹茶だいで

新商品

10月2日発売

炒り大豆のほろにが抹茶おやつです。〈35g〉

324円(税込価格) 300円(本体価格)

○JAN : 4560438830502

○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : きな粉(大豆(国産))、粉糖、大豆(北海道産、遺伝子組換えでない)、植物油、小麦粉、抹茶、寒梅粉ミックス(でん粉、もち米)、砂糖、脱脂粉乳、でん粉分解物、食塩/膨張剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) ○アレルギー…小麦、乳、大豆 ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F



21967 〈だいでイズ〉

サクサクきなこ黒豆

新商品

10月2日発売

炒り黒豆のほの甘きなこおやつです。〈35g〉

324円(税込価格) 300円(本体価格)

○JAN : 4560438830595

○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : きな粉(大豆(国産))、粉糖、植物油、黒豆(北海道産、遺伝子組換えでない)、小麦粉、寒梅粉ミックス(でん粉、もち米)、砂糖、でん粉分解物、食塩/膨張剤、(一部に小麦・大豆を含む) ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F



ムソー担当者から 

うれしい食べきりサイズ&かわいいパッケージ。秋が必要期の「有機ほの甘あずき(21691)」「ほの甘くるまめ(21659)」と合わせて「ほの甘4品展開」でコーナー化を。

人気シリーズが4連パックで新登場

無添加かつ国産原料100%がコンセプトの「おいしい純国産」シリーズを、サンリオキャラの4連パックで。毎日のお菓子として持ち運びにも便利です。

新商品

9月25日発売

33939 〈ノースカラーズ〉
純国産小魚せんべい(4連)

〈11g×4袋〉

259円(税込価格) 240円(本体価格)

○JAN : 4562343854734

○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、遺伝子組換えでない))、えび粉(えび(国産)) ○アレルギー…えび ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



33940 〈ノースカラーズ〉
純国産ビスケット(4連)

〈18g×4袋〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)

○JAN : 4562343854727

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : 小麦粉(小麦(北海道産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、こめ油(米(国産))、脱脂粉乳(生乳(北海道産))、食塩(国内製造)、酵母(国内製造)、(一部に小麦・乳成分を含む) ○アレルギー…小麦、乳 ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F



33941 〈ノースカラーズ〉
純国産かぼちゃスティック(4連) 〈15g×4袋〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)

○JAN : 4562343854758

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : 小麦粉(小麦(国産))、粗糖(さとうきび(沖縄県産))、こめ油(米(国産))、かぼちゃパウダー(かぼちゃ(国産))、食塩(海水(沖縄県産))、酵母(国内製造) ○アレルギー…小麦 ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



ムソー担当者から😊

ノースカラーズとサンリオのコラボで、おいしい・あんしん・かわいいお菓子が誕生! 人気のキャラクターが子どもたちはもちろん、親・祖父母世代のお客様も楽しませてくれそうです。

パッケージ変更

食塩不使用の二八そば

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。

9月頃

21017 〈ムソー〉
国内産・二八そば

〈200g〉

497円(税込価格) 460円(本体価格)

○アレルギー : 小麦、そば ○遺伝子組み換え…M



ムソー担当者から😊

食塩をまったく使用せずにつくった、北海道産そば粉80%と国産小麦粉20%を使用したおそばです。新登場のムソーのめんつゆ(P1)で、ざるそば・かけそばをお楽しみください。

好評発売中

便利なレトルトおでん

22401 〈別所蒲鉾〉

味自慢・出雲おでん 冬季商品

練り物(出雲野焼[ミニちくわ]、プレーン天、イカツみれ、鰹はんぺん、ささがきごぼう天)、卵、大根、こんにゃくの8種8個入り。昆布と鰹の風味を効かせた自社開発のだしで仕上げました。〈8種8個入〉

1,048円(税込価格) 970円(本体価格)

○アレルギー…卵、小麦、大豆 ○賞味期限…90日
○遺伝子組み換え…F



ムソー担当者から😊

常温保存でき、温めるだけで召し上がれます。練り物の旨みと菜種油のコク、特製だしの風味が合わさって、一度食べたら驚くおいしさ。“だしたっぷり”なので、お好みの野菜を足して煮るのもおすすめです。

梅醤エキスの製造、引き継ぎました



深見梅店・深見優さん

深見優さん(39才)は創業1940年の梅干専門店「深見梅店(和歌山県西牟婁郡上富田町)」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おり、今年5月には「21448(ムソー)有機梅フレーク」「21449(ムソー)有機しそフレーク」を発



売、ご好評を受けて7月から通年取り扱いとなりました。

そして8月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鉄火みそや梅醤エキスなどの製造も深見さんが引き受けています。

鉄火みそは食養料理の基本食。古めかしいガス釜を月ヶ瀬工場から譲り受けて研修を受け、れんこん・にんじん・ごぼうと味噌をごま油で5時間炒める伝統のレシピ通りに試作するも、火加減がつかめず何度か失敗した由。それでも研鑽を重ね、色味や質感を見ながら完璧な鉄火みそが作れるようになりました。

梅醤は梅肉と醤油を練り合わせたものです。梅を長年扱ってきた深見さんですから、梅肉の扱いはお手のもの。梅の繊維が残らないよう、石臼(これも月ヶ瀬工場から搬入)

マクロビオティック
定番のお茶

マクロビオティック(正食)の世界では、梅醤に番茶と生姜を加えた「梅醤番茶」が体調を整えるために使われてきました。

梅干のクエン酸や醤油に含まれる乳酸菌、酵母の効果はよく知られるところです。「梅醤」は私たちの祖先が考えた、まさに機能性食品の元祖といえるでしょう。健やかな身体と心に是非、温かい一杯を。



で丁寧にすりおろして醤油と練り合わせ、口当たりなめらかに仕上げます。「梅干と醤油に番茶と生姜を加えて飲む、という概念がなかったの、初めて飲んだ時は面白いなあ、と思いました。新しい挑戦はワクワクします。」

梅干しづくりと自社梅園の世話に、鉄火みそと梅醤も加わって大忙し!の深見さん。

パッケージ変更 9月下旬頃～10月中旬頃

53521〈無双本舗〉

有機梅干番茶・スティック

〈8g×40〉



3,056円(税込価格) 2,830円(本体価格)

53681〈無双本舗〉

有機梅干番茶・スティック

〈8g×20〉



1,782円(税込価格) 1,650円(本体価格)

53690〈無双本舗〉

国産生姜入り梅干番茶
スティック

〈8g×20〉



1,620円(税込価格) 1,500円(本体価格)



2023

ムソー商談会

ご来場お待ちしております

- 開催日時: 11月8日(水)11:00~17:00、11月9日(木)10:00~16:00
 - 開催場所: 東京都立産業貿易センター浜松町館2F
 - 東京都港区海岸1-7-1 東京ポートシティ竹芝 ※詳細は弊社の営業担当よりご案内申し上げます。
- ※一般消費者の方のご来場はご遠慮いただいております。ご了承ください。

名札とエコバッグご持参にご協力をお願いいたします。

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>

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