

転換期間中有機農産物を使用した 商品開発を進めます

国産有機原料の確保に一苦労

ムソーはここ数年、国産の有機大豆を中心とした国産有機穀物原料の確保に苦労してきました。原因は複数あります。天候不順による収穫量の変動、生産者の高齢化・生産労働人口減少による生産量の鈍化。さらにコロナ禍以降、オーガニック加工食品を選ぶ方が増えたことで有機原料の需要が高まり、「必要な時に必要な原料を必要な量だけもらう」という従来のスキームは通用しなくなっています。

このように国産の有機穀物原料が不足する一方で、有機JAS認証制度の過程で生まれる「転換期間中有機の穀物原料」は積極的な購入に至らず、だぶついているのが現状です。

「転換期間中有機農産物」 に注目

「転換期間中有機農産物」は、「有機農産物」と同様に、認証を受けた生産者により有機的



管理が行われた農産物です。

大豆や野菜などの一年生作物の場合、慣行栽培の生産者が有機的管理に転換しても初年度は有機の表示はできず、2年目でやっと転換期間中有機農産物、3年目で正規の有機農産物と表示できます。有機と同じ栽培方法で、有機JAS法上では有機農産物でありながら「転換期間中有機」なのです。

加工メーカーの立場からいえば、転換期間中の原材料を使用したオーガニック加工食品を製造すると、包材にその表示が必要となります。有機と転換期間中の原材料を併用する場合は、表示や包装資材の管理、製造側での管理がさらに煩雑に。こうした事情が商品開発

や製造の足かせとなっています。

生産者の立場からいうと、慣行栽培から有機への転換や新規参入の必須ステップである転換期間中有機農産物の需要が低いことが、有機栽培に挑戦する際のハードルになっています。

日本のオーガニックを 拡げる一助に

ムソー、及びむそう商事とともにムソーグループとして日本のオーガニックを応援するために、生産者さん・加工メーカーさんと連携し、今後は転換期間中有機の原材料を使用したオーガニック加工食品を積極的に開発・流通させていきます。販売店様、最終ユーザー様にも「転換期間中有機」の意味と価値をご理解いただけるよう、情報発信に取り組みます。

ムソーが転換期間中の農産物をしっかり扱うことが、日本の有機の拡大に繋がる一助となるよう、息長く活動いたします。ご期待ください。

(ムソー株式会社 代表取締役 出口裕起)



ムソーの国内産有機きな粉(転換期間中)を次のページで紹介します →

日本のオーガニックを応援!

「転換期間中有機農産物」使用 オーガニック加工食品

◎香ばしく風味豊かな「きな粉」

21118 〈ムソー〉

国内産有機きな粉(転換期間中) 

希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。〈120g〉

※「20939(ムソー)国内産有機きな粉120g」のリニューアル品です。原材料、商品名、商品コード、JAN、パッケージ表示が変更となりました。

346円(税込価格) **320円**(本体価格)

リニューアル **11月上旬~中旬頃在庫切り替わり次第**

- JAN : 4978609211188 ○入数(発注単位) : 30(1)
- 原材料…大豆(国産、遺伝子組換えでない)(転換期間中) ○アレルギー…大豆
- 賞味期限…270日 ○遺伝子組み換え…F



マクロビオティック 三色おはぎ

開発ストーリー 「国内産有機きな粉(転換期間中)」

原材料の大豆は、国産の転換期間中有機大豆をムソーが手配。有機JAS認証取得工場である(株)純正食品マルシマ新高山工場に渡して、きな粉に加工した商品です。国内産有機大豆が高騰する中、転換期間中の大豆を使用することで価格据え置きを実

現しました。

きな粉以外にも、転換期間中の大豆は豆腐や味噌しょうゆ、小麦はお菓子やパンや調味料、米はバックご飯や米粉などの原材料になる!と夢はふくらみます。

有機栽培に挑戦する生産者がいる限り

毎年、転換期間中の農産物が生産されます。ムソーの取り組みは単年で終わりではなく、いろいろな生産者の転換期間中農産物をリレーして買い支え、おいしく加工して世に出し続けることに意味があると確信します。(ムソー商品部・八坂健一)

◎小豆ごはん、小豆がゆに

20840 〈ムソー〉

国内産有機小豆(転換期間中) 

有機肥料を使って大地を生き、育て上げた国内産の小豆だけを使用した有機JAS認定の小豆です。〈200g〉

810円(税込価格) **750円**(本体価格)

- JAN : 4978609208409
- 入数(発注単位) : 30(1)
- 原材料…有機小豆(北海道産)
- アレルギー…なし ○賞味期限…1年
- 遺伝子組み換え…M



玄米小豆ごはん

(画像提供:正食協会)

◎毎日1袋、蒸し大豆

21581 〈だいでイズ〉

続けるだいでDAYS習慣 

転換期間中有機大豆を100%使用した、少量タイプの蒸し大豆です。このまま召し上がれます。〈40g×5〉

810円(税込価格)

750円(本体価格)

- JAN : 4560438830571 ○入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料…有機大豆(転換期間中、北海道産、遺伝子組換えでない)、食塩、有機米酢
- アレルギー…大豆
- 賞味期限…180日
- 遺伝子組み換え…F



2023 MUSO

CHRISTMAS PARTY SELECTION

Let's spend Christmas at home with good food and good times.

大切な人と楽しむ特別な時間。
体にやさしく、おいしい
クリスマスはいかが。

限定販売
ご予約
受付中

◎ご注文締切日…11月30日(木)

注文番号 19 (おへそ)

石窯ピザ・ビーガンチーズ 冷凍

1,685円(税込価格)

1,560円(本体価格)

国産小麦のもっちりとした生地、有機トマトピューレと、有機コナツミルクを使った自家製ビーガンチーズをトッピングして石窯で焼き上げました。動物性食材不使用とは思えない満足感のあるピザです。〈1枚(約22cm)〉



注文番号 26 (ファーマーズファクトリー)

北海道放牧豚パセリケーキ 冷凍

886円(税込価格) 820円(本体価格)



きめ細かく舌触りよく仕上げたブロックタイプのソーセージの一種です。パセリをふんだんに生地に練り込み、風味を活かすため燻煙はかけずに加熱。放牧豚の特徴である赤身の旨みを引き立て、香ばしく仕上げました。〈200g〉

注文番号 10 (seed)

クリスマスエシカル焼菓子 プチギフト

951円(税込価格) 880円(本体価格)

国産有機小麦粉を使用した焼菓子、さくほろクッキー「しあわせの種」とチーズサブレのアソートセット。〈しあわせの種(プレーン)×1、しあわせの種(いちご)×1、チーズサブレ×2〉



令和六年 ムソーのお正月

おせち

美味しさと健康と
“想い”を詰め込みました

限定販売

ご予約
受付中

◎ご注文締切日…12月7日(木)

注文番号 1 (ムソー)

直送おせち料理「寿」セット

34,560円(税込価格) 32,000円(本体価格)

あわび姿煮をメインに、華やかなサーモンと生ハム、おせち定番の蒲鉾・黒煮豆・田作り、有機野菜を使ったお煮しめなど、豪華でボリュームたっぷりの袋詰めおせち料理のセットです。

〈27品目(4～5人前)〉

※お届け形態:袋・トレー詰め

送料込

冷蔵

◎担当・加藤より 原材料は国産原料を主とし、調味料もムソーで取り扱っているレベルの調味料を使用。ヤマヒサ純正醤油、発酵調味料(味の母)、三温糖など、お客様がふだん使っておられる調味料で味付けしているので、ご家庭での手作りに近い味を楽しんでいただけます。



〈お届け状態〉

各々の商品は、すべてリパック(個包装)されております。ご家庭で盛付け例等を参照され、お重等に盛り付けてください。(商品に重箱・器などは含まれておりません)



健康・豊作・ 子孫繁栄の縁起物

22286 〈道南〉

松前漬の素・タレ付

素材の味を大切に上品な味わいの天然真昆布、粘りの強いがごめ昆布と旨みのスルメイカを使用しました。〈90g〉

810円(税込価格) 750円(本体価格)



◎担当・加藤より いよいよ希少になった「天然真昆布」を使用した松前漬が味わえるのは、今年が最後かも。タレを加えて混ぜるだけ、数の子や海鮮を入れてオリジナル松前漬もオススメです!

ご注文は、別紙「年末限定好適品注文書」をご利用ください。

おせちの お煮しめに

うまみたっぷり 原木栽培乾し椎茸

上質な大分県産原木栽培椎茸を、ゆっくり熱風乾燥、天日で熟成。味・香り・歯ざわりとも最高です。

○原材料：しいたけ(原木)

11640 〈ムソー〉
大分産椎茸
大粒どんこ

〈45g〉

929円(税込価格)

860円(本体価格)

11641 〈ムソー〉
大分産椎茸
小粒どんこ

〈45g〉

832円(税込価格)

770円(本体価格)

11642 〈ムソー〉
大分産椎茸
こうしん

〈80g〉

1,264円(税込価格)

1,170円(本体価格)

味染み抜群 生芋板こんにやく

81754 〈ムソー〉

有機生芋板こんにやく・
広島原料

広島県産・有機栽培こんにやくの芋を皮ごとすり潰して作った生芋こんにやく。生芋100%ならではの風味があります。〈250g〉

291円(税込価格) 270円(本体価格)



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。

12月頃

門松風に見立てて ごぼう昆布巻

22274 〈道南〉

日高昆布

日高地方の荒磯から収穫された天然の日高昆布です。早く煮えて非常に柔らかくなるので、昆布巻き、おでんの具、煮物などに最適。〈80g〉

864円(税込価格) 800円(本体価格)

21628 〈ムソー〉

かんぴょう

栃木県産の無漂白のかんぴょうです。もどりの良い一等のかんぴょうを使用しており、味・香りともすぐれています。〈40g〉

594円(税込価格) 550円(本体価格)



(画像提供:正食協会)

煮物に最適
日高昆布

無漂白
かんぴょう



しみじみおいしいお雑煮

22221 〈道南〉

北海道函館産・真昆布

北海道函館産の真昆布をご利用しやすい大きさにカットし詰めた、お徳用のだし昆布です。〈150g〉

972円(税込価格)

900円(本体価格)

お徳用
だし昆布



(画像提供:正食協会)

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・くるみ・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

パリッと軽い食感

33952 〈ノースカラース〉

11月25日発売

純国産うす焼きせんべい しょうゆ味

山形県産米100%、国産大豆と国産小麦のしょうゆ100%。お米とおしょうゆだけで作りました。〈100g〉

334円(税込価格) 310円(本体価格)



○JAN: 4562343855144 ○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: うるち米(山形県産)、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(海水(国産)))、(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



噛むほどに出てくるお米の甘味と、醤油本来の香りとうまみを感じられる味付けです。小さなお子様も手づかみやすい大きさ。シンプルな原材料なので安心して食べていただけます。

リニューアル

うま味、深味、香り際立つ「鰹昆布だし」

「22268(ムソー)無添加・だしパック(鰹昆布だし)[青]7g×8」のリニューアル品です。JAN、商品コード、パッケージ、内容量が変更となりました。原材料・製造工程に変更はありません。

11月下旬頃

22276 〈ムソー〉

昆布とかつおの だしパック

〈7g×12〉

994円(税込価格) 920円(本体価格)

○JAN: 4978609222764

○入数(発注単位): 40(1)

○原材料: かつおのかれぶし(かつお(国内産))、真昆布(北海道函館産)、かつおのふし(かつお(国内産))

○アレルギー…なし

○賞味期限…10ヵ月

○遺伝子組み換え…M



だしの取り方

沸騰してから弱火で5分以上煮出します(しっかりとした味がお好みの方は、弱火で10分程度)。煮出し中にパックを揺り動かしていただくとより美味しくだしが取れます。

※食塩をはじめ、一切味付けをしておりませんので、お好みに応じて味をつけてください。



煮物、味噌汁



だし巻きも料亭の味に

ムソー担当者から

国内産のかつおの枯節と荒節をブレンドし、北海道函館産の天然真昆布をたっぷり使用した、うま味、深味、香りがぎわだだしパック。厳選した天然素材100%の「合わせだし」が手軽に取れます。

パッケージ変更

北海道産昆布の佃煮

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。

12月頃

22283 <ムソー>

椎茸昆布佃煮

<60g>

302円(税込価格)

280円(本体価格)

○アレルギー：小麦、大豆
○遺伝子組み換え…!



22282 <ムソー>

胡麻昆布佃煮

<75g>

302円(税込価格)

280円(本体価格)

○アレルギー：小麦、大豆
○遺伝子組み換え…!



ムソー
担当者
から

ごはんやお茶漬け、おにぎりの具はもちろん、パスタやサラダなどに加えてもおいしく召し上がっていただけます。納豆や冷奴に乗せると、簡単に気のきいた一品に。

仕様変更

炊飯の理想を追求した圧力炊飯鍋

内鍋の仕様を、テフロン加工の鍋からアルミ鍋に変更いたします。

11月より変更済



64526 <平和>

圧力鍋グラン・クリュGR-50H(IH対応)

52,800円(税込価格)

48,000円(本体価格)



64527 <平和>

圧力鍋グラン・クリュGR-50G(ガス対応)

49,500円(税込価格) 45,000円(本体価格)

ムソー
担当者
から

炊飯は点火のみの手間いらず。玄米はもちもち甘く、白米も冷めてもおいしく炊き上がります。従来の鍋による玄米食に挫折した方、興味はあるけど難しそう…と悩んでいる方にもおすすめです。

おいしさと
買いやすさを実現

ムソー北海道特別栽培米

ここ数年、首都圏や関西圏でも北海道米の人気が高まっている理由は、そのおいしさにあります。全国規模の食味ランキングでも、特に北海道産「ゆめぴりか」は12年連続、「ななつぼし」は13年連続で特A評価(※)を獲得。おいしさの面で、魚沼産コシヒカリと匹敵するほどの評価を得ています。



令和5年度産
新米
発売中

おいしさに
びっくり!
北海道米

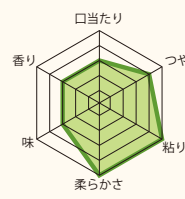
ムソー北海道特別栽培米「令和5年度産・新米」は、同封の注文書でご注文いただけます

※一般財団法人 日本穀物検定協会の平成22年～令和4年度産米の食味ランキングにおける評価。商品そのものの評価ではありません。

あやひめ

玄米食に最適、炊飯器でも炊けます

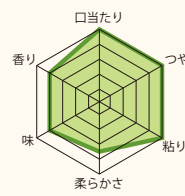
もち米に近い粘りのよい低アミロース品種。白さ、おいしさ、収穫性などに優れています。粘りがとても強く、たいへんやわらかいので玄米食に最適。圧力釜でも炊飯器でもおいしく炊けます。



ゆめぴりか

首都圏でも高評価、北海道の最高峰米

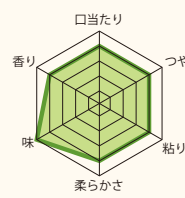
これまでの北海道米を超える甘みと粘り、やわらかさ。そして、つややかな炊き上がり。その極上のおいしさから、北海道の次世代のエースとして大きな期待を担う品種です。



ななつぼし

つや、粘り、甘みのバランスが魅力

北海道米の中で今、最も多く作られている品種です。つや、粘り、甘みのバランスが絶妙で冷めてもおいしさが長持ち。お弁当やお寿司にピッタリです。無洗米としての適性にも優れています。



※写真はイメージです

丸めて
焼くだけおやつ、手土産、クリスマスに
ボールクッキー

ココアのボールクッキー

■材料(10~15個分)

薄力粉…130g

バター…80g

砂糖…20g

ココア…10g

■作り方

全材料を混ぜて一口に丸め、
170℃に予熱したオーブンで
10~15分焼きます。

41494 〈ムソー〉

OGブラック
ココア

〈120g〉

637円

(税込価格)

590円

(本体価格)

ほろ苦い
大人の味

きな粉のボールクッキー

■材料(10~15個分)

薄力粉…130g

米油…大さじ3

砂糖…20g

きな粉…10g

■作り方

全材料を混ぜて一口に丸め、
170℃に予熱したオーブンで10
~15分焼き、粗熱が取れたらき
な粉少々(分量外)をまぶします。

21118 〈ムソー〉

国内産有機きな粉
(転換期間中)

〈120g〉

346円

(税込価格)

320円

(本体価格)

香ばしさ
が魅力

「くるみ」のアレルギー表示を開始します

今年(2023年)3月9日、消費者
庁より食物アレルギーの義務表
示対象品目に「くるみ」が追加さ
れました。

これにより、食物アレルギーの
義務表示対象品目(特定原材料)



は、「乳・卵・小麦・そば・落花生・え
び・かに・くるみ」の8品目になり
ました。

「くるみ」を含むアレルギー表
示は、令和7年(2025年)3月31
日までが猶予期間とされていま
すが、特定原材料は、血圧低下、呼
吸困難や意識障害などの重篤な
健康危害を発症するものなので、
原材料にくるみを使用している
製品については、速やかに表示す
ることが望まれます。

ムソーでは、2023年年末企画
カタログ(ギフト、クリスマス、お

せち料理)より、「乳・卵・小麦・そ
ば・落花生・えび・かに・くるみ・大
豆」の9品目を記載いたします。
大豆につきましてはムソー独自の
追加項目です。

商品へは、包材増刷時に順次追
記してまいります。商品カタログ
へは、2024年春発行の「ム
ソー商品カタログ2024~
2025」より追記いたします。

2023年11月21日

ムソー株式会社 品質管理室

〈参考〉

表示が勧められている
(特定原材料に準ずるも
の)20品目

アーモンド、あわび、いか、
いくら、オレンジ、カシュー
ナッツ、キウイフルーツ、牛
肉、ごま、さけ、さば、大豆、
鶏肉、バナナ、豚肉、まつた
け、もも、やまいも、りんご、
ゼラチン