

謹賀新年



昨年とは格別の御厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。

2023年は不自由な環境からようやく抜け出した年となりました。4年ほどの間に、この環境に慣れてしまったという感覚ではないでしょうか。2020年の1月に国内で初めての新型コロナウイルス感染者が確認され、季節ごとに感染者の増減を繰り返して、ようやく2023年の5月から感染症法上で5類に移行されました。

新聞やニュースで感染者の「数」を目にすることがなくなった反面、生活環境下での人流の「数」は劇的に増えたことは皆さんも体感されたことと思います。私たち日本で暮らす生活者は規律的、同調的な面を持ちながら変動も好む傾向なのかもしれません。

1年を振り返りますと「利害」がどうしても目に留まってしまう事象が多くありました。米中の対立関係をはじめ、ウクライナとロシアの長引く紛争や、他国でも様々な争いが絶えません。経済成長と環境保全におきましても双方からは利害が生まれ、対峙する相互関係でもあります。全ての社会で相対する利害がなく

なることはありませんが、私たちの身近な生活下で水と食べものを争奪する争いだけは避けなければなりませんし、先ず平和である状態を願いたいと思います。

また環境保全から見ますと、脱炭素社会への転換や地球温暖化の課題はもちろんのこと、限られたエネルギー資源の中でこれから将来に向けてどのようにして持続可能な環境をつくっていくのかが大変大きなテーマとなります。微力ながら弊社は「食」を通じてその一翼を担っていききたいと思えます。

具体的には穀物を主にする機認証農作物(転換期間中を含めて)の生産支援と、その原材料を使用した加工食品の開発・販売強化です。環境と食糧の課題解決には循環型有機農業と国内食料自給率アップが欠かせません。食材(商品)の提供だけに留まらず、その食材の食べ方や料理方法、食材・商品の背景と価値情報のご提供にも努めていきたいと思えます。

食品業界の中でも健康志向が追い風となったこの4年弱でしたが、向かい風も

多く生まれています。非遺伝子組み換え表示の改定が施行され、2024年4月からは無添加表示の規制も始まります。私たちが取り組んできた差別化表現や、付加価値の表現ができにくくなる中、可能な限り積極的な表記と情報をお伝えできますよう取り組んでまいります。

また任意表示のゲノム編集食品は水産物をはじめ、食品の広い分野で研究・開発・流通が進んでいます。ゲノム編集技術を全て否定する訳ではありませんが、食はもちろん、医療分野でもあっても、「選択」できる権利こそ大切であることを根底に置きながら、ムソーの商品指針に沿って扱い商品の充実と開発に努めます。

皆様への商品供給に関わる逆風としては「2024年物流問題」。これまでの国内物流サービス自体がそもそも「過剰」であり、物流サービスの関わる事業者の負荷が大きすぎたように思えます。生産から加工、流通、小売りまでの商流において、全てを底支えするのが物流です。4月以降、物流問題によりどのような影響が生じるかは未知数です

が、皆様にベストな状態で商品をお届けするというムソーの使命を果たすべく全力で取り組んでまいります。

目まぐるしいスピード感とグローバル化、そして生産性と効率化が重視される時代環境ですが、時間軸に囚われすぎず、よりローカルな視点を持ち、商品・情報・サービスをご提供しながら事業を行い、皆様のお役に立てるように社員一同邁進いたします。

2024年が皆様にとって素晴らしい1年でありますように祈念いたしますとともに、変わらぬ「愛顧」ご支援を賜りますようお願い申し上げます。年頭のご挨拶とさせていただきます。



ムソー株式会社
代表取締役

出口裕起

鬼は外、福は内 2月3日は「節分」



福を巻き込む「恵方巻」

その年の恵方(吉方位)を向いて太巻きを丸かぶりすると、「福を巻き込む」「縁を切らない」ので縁起が良い、とされます。今年の恵方は東北東やや東です。



21628 <ムソー>
かんぴょう
<40g>

594円 (税込価格)
550円 (本体価格)



21623 <ムソー>
**有機大豆使用
にがり高野豆腐**
<6枚>

702円 (税込価格)
650円 (本体価格)



22251 <ムソー>
焼のり
<10枚>

616円 (税込価格)
570円 (本体価格)



身を清める 「こんにやく」

81754 <ムソー>
**有機生芋板こんにやく・
広島原料**

こんにやくは昔から「胃のほうき」「砂おろし」とも呼ばれます。<250g>

291円 (税込価格) 270円 (本体価格)



立春を迎える「節分そば」

21018 <ムソー>
国内産・十割そば

節分は旧暦で大晦日。おそばを食べて身を清めましょう。<200g>

572円 (税込価格)
530円 (本体価格)



節分の売れ筋「蒸し大豆」

節分に大豆を食べたい方は多いものの、やはり煎り大豆は硬い…というお年寄りの方には、ふっくら柔らかく甘い「蒸し大豆」がぴったり。蒸し大豆の売れ時のピークは蒸し豆の日(6/4)、それに次ぐのが1月末から節分なのです。

やわらかいから、
家族みんなで食べられる！

歳の数だけ、
おいしく食べよう



21712 <だいでイズ>
有機蒸し大豆
<100g> 
270円 (税込価格)
250円 (本体価格)



21581 <だいでイズ>
**続けるだいでDAYS
習慣** 
<40g×5>
810円 (税込価格)
750円 (本体価格)



ジャパニーズ・モダンな1本 黒豆ロールカステラ

独自のカステラ生地を使って職人が1本ずつ手巻きする三源庵の「ロールカステラ」は、百貨店で行列ができる人気商品。ムソーへは、こどもの日の「こいのぼりロールカステラ」をムソーオリジナル仕様で焼いていただいています。

今回、節分の特別企画として「黒豆ロールカステラ」が実現しました。基本のカステラ生地は、こいのぼりロールカステラと同じ。国産小麦粉、本和香糖(粗製糖)などこだわりの原料を使った生地に、節分の豆まきをイメージした黒煮豆を入れ、膨張剤などを使わずに卵の力だけで焼き上げ、手で巻きます。

この黒煮豆は、ムソーのおせち「丹波篠山産黒煮豆」の製造工程で、皮が破れたり割れたりして“おせち入り”できなかった子たちを使います。

2Lサイズの黒豆を三度炊きし、ふっくら柔らかく甘さ控えめに仕上げたムソーの黒煮豆



のおいしさは、ご存知の通り。しっとり食感のカステラとふっくら黒煮豆が出会った、ジャパニーズ・モダンな1本。ご自宅用にも贈り物にも、おすすめです。

33192 〈三源庵〉

黒豆ロールカステラ

〈1本〉

1,858円(税込価格) **1,720円**(本体価格)

○原材料…鶏卵(国産)、砂糖、小麦粉、水飴、黒大豆かご、蜂蜜(一部に卵・小麦・大豆を含む)

鬼のお面付き

32722 〈サンコー〉
節分・福豆

国内産の大豆を熱風焙煎でソフトに煎り上げ、大変食べやすく仕上がっております。食べやすい個包装。〈45g(5g×9袋)〉

324円(税込価格)
300円(本体価格)



紙の枀入り

33176 〈カシワラ〉
福豆ます

国内産の大豆を丹念に直火で煎り上げ、小袋に詰めました。紙の枀の容器に入れ、豆まきを演出いたします。〈50g〉

346円(税込価格)
320円(本体価格)



サクサク香ばしい

33189 〈マルシマ〉

国産有機お福豆 

国産有機大豆100%。遠赤焙煎によるカリッと食感、深煎りで香ばしく有機大豆の栄養がそのまんま食べられます。〈40g〉

297円
(税込価格)

275円
(本体価格)



この他にも毎年人気の恵方巻を始め、米粉の恵方ロールなどを取り揃えております。詳しくは別紙「節分チラシ」をご覧ください。



注文締切日: 1月12日(金)

出荷開始日: 常温品1月5日(金) ※黒豆ロールカステラのみ1月9日(火)

冷凍品1月16日(火)より

●冷凍品のご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。※冷凍品受注単位: 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) ●常温品は別途注文書をご利用ください。



地元の完熟
いちじくを
活かして



冷凍 NEW

37474(CHEESE CAKE LAB seed)
いちじくのプレミアム
ショコラチーズケーキ

〈1個〉
¥2,236
(税込価格)
¥2,070
(本体価格)



いろいろな素材と組み合わせることで、無数のバリエーションが楽しめるチーズケーキ。seedはチーズケーキの魅力をもっと研究していきたいという想いで、CHEESE CAKE LAB(チーズケーキ研究所)という名前をつけました。日本のおいしい食材、地元の旬の食材を組み合わせ、新たなCHEESECAKEの魅力をお届けしていきたいと願っています。

「いちじくのプレミアムショコラチーズケーキ」は、バレンタイン限定アイテム。米粉ならではの“ふわしゅわ食感”のスフレ生

地に、オーガニックチョコレートと大阪府岸和田産の完熟いちじくを混ぜ込み焼き上げました。

いちじくは大阪南部の特産品です。樹上で完熟した状態が最高においしいのですが、熟して裂けると規格外になり、市場には出せません(もったいない!)。seedではこうした規格外の完熟いちじくを旬の時期に地元農家から引き取って冷凍し、ピュアに加工。チーズケーキと組み合わせることで、アップサイクル(新しい価値を与えて活かす)して

います。

しっとりなめらかなチーズケーキの上に、玄米粉と有機ココアのチョコランチを乗せて、ザクザク食感も演出。ショコラの中に感じる、いちじくの優しい甘み。贈り主のセンスが伝わる逸品です。



思わずかぶりつきたくなる

37466(ナナハコ)
フォレストクランチバー

有機玄米フレークとナナハコ特製国産小麦のココアクッキーでザクザク食感。クラフト紙にリーフグリーンを合わせたキュートなパッケージ。〈1本〉

¥2,268(税込価格) ¥2,100(本体価格)



パッケージ変更

新食感の和スイーツ

37379(青砥酒造)
香る酒粕チョコ

木槽搾りの酒粕とオーガニックカカオの至極の出会い。芳醇な香りと、生チョコのような食感。〈16粒(約70g)〉

¥1,404(税込価格)
¥1,300(本体価格)



歯応えが楽しい

37467(粟新)
おこし屋さんの
スティックカカオ

香ばしく煎り上げたお米とローストアーモンドが香る、歯応えが楽しい「新感覚おこし」です。〈6本〉

¥790(税込価格) ¥854(本体価格)



ご注文は別紙「2024年 バレンタイン商品ご注文書」をご利用ください。【ご注文締切日：1月31日(水)】※数に限りがございます。お早めにお申し込み下さい。

シチュールウで楽しむ

冬のあったかおうちごはん



◎老舗洋食屋のような深いコク

国内産トマトと赤ワインで仕上げた、老舗洋食屋のような深いコクの本格シチュールウです。



煮込みハンバーグ

両面に焼き色をつけたハンバーグを、ソース(バターで炒めた玉ねぎ+ハヤシ&シチュールウ+水)で煮込みます。

10539 〈ムソー〉

直火焙煎ハヤシ&シチュールウ

〈120g〉

464円(税込価格)

430円(本体価格)

○原材料…小麦粉(小麦(国産))、食用油脂、トマトピューレ、ナチュラルチーズ、砂糖、食塩、発酵乳(乳成分を含む)、酵母エキス、オニオンパウダー、畜肉エキス(豚肉、鶏肉を含む)、ワイン、香辛料、キャロットパウダー、にんにくペースト



ハヤシライス

◎ナチュラルチーズで、とろけるうま味

お子様から大人までおいしく食べられる濃厚でクリーミーな味わい深いシチュールウです。



クリームシチュー

毎日放送の人気番組・サタデープラスの“ひたすら試してランキング「クリームシチュー」(2023年1月7日放映)”で、ムソーの「直火焙煎クリームシチュールウ」が総合1位に!チェックポイントは①溶けやすさ②とろみ③コスバ④ルーの味⑤全体の味、の由。

10360 〈ムソー〉

直火焙煎クリームシチュールウ

〈120g〉

454円(税込価格)

420円(本体価格)

○原材料…小麦粉(小麦(国産))、食用油脂、玉ねぎペースト、脱脂粉乳、砂糖、食塩、ナチュラルチーズ、酵母エキス



グラタン

クリームシチューが残ったら翌日は、茹でたパンネを加えてチーズをのせて焼きましょう♪

直火釜製法で、じっくり焙煎



ムソーの「直火焙煎ルー」は、小さな釜を直接火にかけ、高温で長時間焼き上げる「直火釜製法」。ひと釜仕上げるのに3~4時間。暑い中、職人が釜につきっきりでルーの味・色・香

りに気を配り、深いコクを引き出します。5品とも国産小麦粉使用、カラメル色素・化学調味料不使用です。

外気温によって火加減や焼き上がり時間が変わるため、ロットにより

ルーの色調に差が出るがありますが、風味には違いはありません。ご理解の上安心してお召し上がりください。(ムソー商品部・戸梶友里絵)

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。

賞味期限延長

発芽のチカラを感じる

賞味期限90日→180日に
変更しました。

2023年12月1日製造分より

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



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



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。発芽のチカラで「たんぱく質がからだに吸収されやすい形(アミノ酸など)に分解」されていて、「GABA」も増加しています。

好評発売中

いま話題のローチョコ

「オーガニック・ビーガン・ロー」三拍子揃った究極のチョコレート。

32981 〈トレテス〉
ローシクOGチョコレート・
ハイカカオ77%

〈37g〉
648円(税込価格) 600円(本体価格)
○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



32982 〈トレテス〉
ローシクOGチョコレート・
ストロベリー

〈37g〉
648円(税込価格) 600円(本体価格)
○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



ローチョコとは、raw(生)であることを意識して、カカオをローストせず作るチョコレート。低温で発酵もしくは乾燥させたカカオ豆を使い、練り上げる際も42℃以下の低温で加工するので、過熱による栄養素の破壊(減少)が最小限。スーパーフード・カカオの栄養を摂りたい女性に人気です。

好評発売中

ほんの少量で味が決まる

11105 〈七福醸造〉
しいたけ香る
有機白だし

有機白しょうゆに大分県産有機椎茸など、シンプルなたしを合わせた、だし入り調味料です。

〈360ml〉
1,220円(税込価格)
1,130円(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆
○遺伝子組み換え…F



定番の茶碗蒸しや麺類はもちろん、和え物や酢の物など「だしが少し欲しい料理」に重宝します。そのまま炒飯の味付けにも。ごま油・オリーブオイル・ピリ辛・お酢との相性も抜群です。

冬の おすすめ 温活 & 保湿 アイテム

身体を温める手当て法

53683〈無双本舗〉 有機梅醬陽寿

奈良奥吉野で栽培した有機青梅を梅干にし、有機醤油を使ってつくりました。無双番茶を注いで、梅醬番茶でお召上がりください。〈250g〉

2,052円(税込価格)
1,900円(本体価格)



53684〈無双本舗〉 生姜・番茶入り 梅醬

お湯を注いでそのまま飲む、生姜入り梅醬です。梅醬に加えて、生姜でポカポカと。〈250g〉

1,620円(税込価格)
1,500円(本体価格)



生姜 & 本葛でポカポカ

32660〈ムソー〉 有機生姜使用しょうが湯・箱入り

国内産の有機栽培されたしょうがを100%使用した、とても香りのよいしょうが湯です。〈20g×18〉

1,274円(税込価格) 1,180円(本体価格)



32659〈ムソー〉 有機生姜使用・ しょうが湯

〈20g×5〉

378円(税込価格) 350円(本体価格)



貼る生姜

63970〈吉田養真堂〉 ホットパッチ

香り・温感成分として生姜粉末を配合した貼付シート。脚・腰・肩等に貼って30分程度すると、じんわりとした温かさが感じられ、6~7時間持続します。通常の温感製品に比べ、ピリピリ感が少なく、芯から温かさを感じられます。

〈10枚入(1枚10cm×14cm)〉

550円(税込価格)
500円(本体価格)



※写真イメージです



唇にうるおいを

63091〈ボタニカノン〉 リップバーム シトラス&ハニー

ジャスミン、ベルガモット、ユーカリなどとタンカンが奏でる優雅な香りのリップバームです。国産ハチミツや鹿児島産桜島産ツバキオイルなど、繊細な唇にうるおいを与えるボタニカルオイルをブレンドしました。〈4.5g〉

990円(税込価格)
900円(本体価格)



63090〈ボタニカノン〉 リップバーム ホーリーバジル & ハニー

農薬不使用で育てたホーリーバジルのインフューズドオイルを贅沢に使った無香料のリップバームです。国産ハチミツや鹿児島産桜島産ツバキオイルなど、繊細な唇にうるおいを与えるボタニカルオイルをブレンドしました。〈4.5g〉

990円(税込価格) 900円(本体価格)

すこやか歳時記

疲れた胃腸をいたわる

葛には、筋肉や血管の緊張を取る作用や、炎症を和らげ熱を下げる作用があるイソフラボノイド(ダイゼイン)という成分が含まれています。葛湯はそうした薬効を上手に利用した飲み物です。マクロビオティックでも、葛粉を溶いてと

ろみをつけたり、胃腸をいたわりたい時などによく使います。

お正月の食べ過ぎで疲れた胃腸を、葛でとろりと優しくいたわりましょう。「無双本葛」はイモ澱粉を含まない本葛100%なので、昔から知られる葛の薬効が期待できます。

20935 〈ムソー〉

無双本葛100%粉末

〈80g〉

594円(税込価格) 550円(本体価格)

○原材料：本葛(国内産)



とろりと優しい本葛レシピ



豆腐の野菜あんかけ

(画像提供:正食協会)



きのこたっぷり 葛あんかけそば

- ①そばは茹でて水切りし器に盛ります。かけ汁はめんつゆ:水=1:5を火にかけます。
- ②水 40ccに「しいたけ香る有機白だし」小さじ 1を加えて火にかけて玉ねぎを加え、沸騰したらお好みのきのこを加え、いったん火を止めます。
- ③本葛粉小さじ 1を同量の水で溶かして②に加えて温め、とろみがついたら葛あんの完成。
- ④そばにかけ汁をかけ、葛あんをかけて出来上がり。

大盛況でした。

2023ムソー商談会

2023年11月8日(水)・11月9日(木)
東京都立産業貿易センター浜松町館にて



メーカーブース賞 1位

ノースカラース



メーカーブース賞 3位

おへそ



メーカーブース賞 2位

カネカ食品(初出展)



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/>