

ムソーからのお便り VOL.167

今月のFACE 生産者紹介

沓掛冷食

長野県小県郡青木村

信州の小さな村から全国へ

青木村は長野県の東部・上田市の西に位置する農山村です。面積の約8割が山林で、三方を美しい山々に囲まれています。沓掛冷食の創業は1970年、現会長の沓掛芳明さん(94歳)が台湾の料理人の手ほどきを受け、当時珍しかった冷凍春巻を作り始めました。「当時は春巻の皮をクレープのように手焼きしていて、それをおやつに育ちました」と笑うのは、専務の小林久美子さんです。

小麦粉と食塩だけで手作りする「小麦の味がする皮がおいしい春巻」が評判になり、次に久美子さんが思い立ったのが「ホワイトソースが主役のグラタン」でした。「グラタンを選んだ理由?私の得意料理だったから」。最初は家庭の味そのものでルーが固かったりしまし



有機ブロッコリーと
有機ペンの
えびグラタン



たが、開発に5年を費やして1999年、今のホワイトソースが完成しました。

創業以来、無添加かつ国産素材の使用にこだわり続け、現在は学校給食や生協向けの春巻とグラタンを手作りしています。ムソーでは定番の春巻と、クリスマス企画のグラタンでおなじみです。

主役は手作りホワイトソース

新商品「有機ブロッコリーと有機ペンのえびグラタン」は、食事の一品やおやつに適した少し小さいサイズのグラタンです。具材の

華やかさに目を奪われそうですが、主役はあくまでもホワイトソース。作り方を教えてもらいました。

国産玉ねぎをよつ葉乳業のバターで炒めたところへ調味料を混ぜ、火を止めて国産小麦粉を振り入れて、余熱で焦げないように加熱します。次

にハケ岳乳業の牛乳を少しずつ加えながら弱火にかけ、ダマにならないように混ぜながら中火で1時間、とろみが出るまで煮込みます。これ全て直火窯で手作業…昭和の台所ですね。「家庭の手作りから立ち上げたからレシピも素朴でしょう、でも脱脂粉乳などを使ったものとはクリーミーさが違うし、雑味がないのが自慢です」。

クリーミーな愛情を、アツアツで

具材の仕込みで特に気を遣うのは、有機ペンネマカロニの茹で具合。ご家庭で加熱した時に最もおいしくなるよう引き算して、食感が残るように少量ずつ茹で、冷水で締めます。有機ブロッコリーと海老も湯通しします。

紙カップにペンネと具材を入れてホワイトソースをかけ、よつ葉のナチュラルチーズをトッピングして急速冷凍。ひとつひとつ手で盛付けた小さなグラタンに、クリーミーな愛情が詰まっています。電子レンジで加熱した後、オーブントースターで焦げ目をつけるで一層おいしく召し上がれます。

沓掛冷食のグラタンと春巻を次のページで紹介します



今月の
イチ押し商品

沓掛冷食のグラタン&春巻

無添加かつ国産素材にこだわり、ひとつひとつ手作り。雑味のないおいしさです。

New

2月25日発売 冷凍

主役は 手作りホワイトソース

85304 〈沓掛冷食〉

有機ブロッコリーと 有機ペンのえびグラタン

濃厚なコクと旨味のクリーミーなホワイトソースに、えびと有機ブロッコリーをトッピングした少し小さいサイズのグラタンです。〈130g×2〉

670円(税込価格) 620円(本体価格)

○JAN: 4582244507089

○入数(発注単位): 25(1)

○原材料: 牛乳(生乳(国産))、有機マカロニ(小麦を含む、イタリア製造)、野菜(たまねぎ(国産)、有機ブロッコリー(国産))、ナチュラルチーズ(国内製造)、海老(バングラディッシュ産)、小麦粉、バター、なたね油、ばれいしょでん粉、砂糖(甜菜)、食塩、チキンエキス調味料、こしょう

○アレルギー…乳、小麦、えび

○賞味期限…365日 ○遺伝子組み換え…1



●召し上がり方●

ラップを外し、電子レンジ(500Wの場合)で1個あたり約4分10秒～4分20秒を目安に加熱してからお召し上がりください。最後にオーブントースターで温めると焦げ目もついてより一層美味しくお召し上がりいただけます。

好評発売中

冷凍

皮がおいしい 手巻きの春巻

85259 〈沓掛冷食〉

春巻

外はパリパリ、中はジューシー。国産原材料にこだわり、ひとつひとつ手巻きで仕上げた本格中華春巻です。〈5個(250g)〉

810円(税込価格) 750円(本体価格)

○JAN: 4582244507010

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: 具[野菜(たけのこ(国産)、長ねぎ(国産)、しょうが(国産))、豚肉(国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む、大豆:遺伝子組換えでない)、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、チキンエキス調味料、ごま油、砂糖、オイスターソース(大豆・小麦・いかを含む、大豆:遺伝子組換えでない)、清酒、豚脂、食塩、黒こしょう]、皮[小麦粉(小麦(国産))、食塩]

○アレルギー…小麦、大豆

○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F



●召し上がり方●

凍ったままの春巻を、170~180℃の油で時々返ししながら4~5分ほど揚げてください。表面がキツネ色になれば出来上がりです。

いいね!👍 冷凍DEグルメ

- 手軽で人気の冷凍食材をラインナップ
- “いろんな商品を少しずつ”が可能
- バックヤードに冷凍庫不要
- 売れる棚作りができます

各商品取り合わせて合計30個以上で注文可能

[ご注文方法]「冷凍DEグルメ・注文書」に注文数をご記入の上、FAXでご注文ください。※各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください。

| ご注文 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|-----|---|---|---|---|---|
| 出荷 | 火 | 水 | 木 | 金 | 月 |

締切時間: 月曜日～金曜日15:00 祝日11:00



ほくほく
皮つき



芽室町

ムソーナチュラル

皮つきカットじゃが芋

日本のオーガニックを 拓げる一助に

ムソーとむそう商事はムソーグループとして、国産有機産業促進に取り組んでいます。日本国内の有機製品・農家さんの想いを届けるには、素材のよさを活かしてシンプルに加工し、どなたでも手軽においしく召し上がれる商品として世に問う「直球勝負」が王道であり、近道でもあります。

ムソーナチュラルの「皮つきカットじゃが芋」は、このコンセプトを形にした新商品です。

北海道十勝の 有機じゃがいも使用

原材料のじゃがいもは、北海道十勝の鈴鹿農園(北海道河西郡芽室町)の有機じゃがいもです。入植4代目の鈴鹿誠さんは芽室の気候と大地の恵みを受けて経営規模を拡大し、現在は235haの広大な畑で小麦、大豆、じゃがいも、長いもなどを栽培しています。エコファームから特別栽培へステップアップし、2021年に有機JAS認証を取得。十勝の農作物のブランド力の一端を担うべく、頑張っています。



鈴鹿農園・鈴鹿誠さん

2024年にお届けする品種は「ほっかいこがね(※)」。ホクっとした食感、なめらかな舌触り、煮崩れも味のクセも少なく、フライドポテトにぴったりの品種です。

※品種は収穫量などを理由に2025年以降変更となる可能性があります。予めご了承ください。

皮つき&油不使用、 素材本来の味

収穫したじゃがいもの加工は鮮度を損なわないよう、鈴鹿農園の地元芽室町で行います。洗浄して皮つきのまま三日月状にカットし、さっと湯通し(ブランチング)した後、急速冷凍して完成です。

油不使用(プリフライ工程なし)で調理しやすく、素材本来の味をお楽しみいただけます。凍ったまま必要なだけ使えるので、調理時間の短縮にもお役に立ちます。

85375 (むそう)

北海道産有機原料 皮つきカットじゃが芋・冷凍

New

3月1日発売

<300g>

518円(税込価格) 480円(本体価格) 冷凍

○JAN: 4958325101116

○入数(発注単位): 24(1)

○原材料: 有機じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)

○アレルギー…なし ○賞味期限…24カ月 ○遺伝子組み換え…F



●召し上がり方●

フライドポテト、ポテトサラダ、カレーやシチュー、煮込み料理、お肉料理の付け合わせ等に幅広くご利用ください。

フライドポテト



カレー



ジャーマンポテト



好評発売中 サクサク食感



85366 (むそう) 冷凍 JAS

OGフレンチ フライポテト(冷凍)

ヨーロッパの大地で有機栽培されたオーガニックポテト。プリフライしてあるのでオープンやフライパンで加熱するだけでも召し上がれます。<300g>

432円(税込価格) 400円(本体価格)

○原材料: 有機じゃがいも、有機植物油脂、有機ぶどう糖

※4月1日より本体460円(税込497円)に価格変更いたします



春のお彼岸・お花見に

芽吹き屋の冷凍和菓子

ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。
 出荷期間：2024年2月23日～4月中旬頃
 ●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)

87872 〈岩手阿部製粉〉

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個入り(300g)〉



886円
(税込価格)

820円
(本体価格)

○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



87869 〈岩手阿部製粉〉

桜餅 冷凍 スポット企画

国産もち米を原料とした道明寺生地のつぶあん入り桜餅です。桜葉は塩のみで漬け込んだものを使用しております。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。〈4個入り(200g)〉



724円
(税込価格)

670円
(本体価格)

○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、桜葉漬(桜葉、食塩)



87862 〈岩手阿部製粉〉

三つの餡の三色だんご 冷凍

自社製上新粉を使用し、黄はごまあん、白はくるみあん、緑は粒あん入り。生地の黄色はにんじん、緑はよもぎの自然な色です。あんには北海道産のいんげん豆と小豆を使っています。〈4本(180g)〉



475円(税込価格)

440円(本体価格)

※4月1日より本体530円(税込572円)に価格変更いたします

○原材料：【黄】上新粉(米(国産))、白あん(いんげん豆、砂糖、食塩)、砂糖、ニンジンペースト、ごま、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【白】上新粉(米(国産))、みそあん(いんげん豆、砂糖、みそ(大豆を含む))、砂糖、くるみ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【緑】つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、よもぎ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



87947 〈岩手阿部製粉〉

さくらだんご 冷凍 スポット企画

国産うるち米100%の自社製上新粉を使ってコシ・艶のある生地を作り、紅麴色素でほのかなピンク色に染めました。あんは北海道産いんげん豆を炊き上げ、細かく刻んだ桜葉を混ぜた「桜あん」です。〈4本(180g)〉



551円
(税込価格)

510円
(本体価格)

○原材料：上新粉(米(国産))、桜あん(いんげん豆、砂糖、桜葉漬)、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)/着色料(紅麴色素)



2合のご飯に混ぜるだけ

21377 〈ムソー〉

国産野菜の五目ちらし寿司の素

温かいご飯に混ぜるだけで、おいしい五目ちらし寿司が簡単にできます。お好みで魚介や錦糸卵をのせれば、さらに華やかに。〈2合用〉



486円(税込価格)

450円(本体価格)



魚介たっぷり カラフルちらし寿司



パーティーを彩る カップ寿司

＼もどき料理で楽しく／

八芳酢で手軽に野菜寿司



●作り方

- ①温かいご飯1合に対して「カンタン八芳酢」20mlを合わせて冷まし、酢飯を作ります。
- ②こんにゃく、竹の子水煮、戻した乾しいたけ、薄揚げを煮ます。煮汁は「しいたけ香る有機白だし」1:水9で。
- ③みょうがは縦半分に切り「カンタン八芳酢」に浸けます。
- ④酢飯に具をのせて握り、彩りよく盛り付けます。

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)



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)



20779 <ムソー>
国内産いりごま・金
〈35g〉
691円(税込価格) 640円(本体価格)



11105 <七福醸造>
しいたけ香る有機白だし
〈360ml〉
1,220円(税込価格) 1,130円(本体価格)



81754 <ムソー>
有機生芋板こんにゃく・広島原料
〈250g〉
291円(税込価格) 270円(本体価格)



84843 <椿き家>
にがりあげ **日配品 要冷蔵**
〈1枚〉
246円(税込価格) 228円(本体価格)



備蓄の
新しい方法

ローリングストック法

普段から少し多めに食材、加工品を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を家に備蓄しておく方法をローリングストック法と言います。

ローリングストック法のポイントは、日常生活で消費しながら備蓄することです。食料等を一定量に保ちながら、消費と購入を繰り返すことで、備蓄品の鮮度を保ち、いざという時にも日常生活に近い食生活を送ることができるはずですよ。

2つのポイント ⇒ ① 古いものから使う ② 使った分は必ず補充する

ローリングストック法の図



※出典：日本気象協会「トクする！防災1H.P

アルカリイオン水

【賞味期限】
2年

43494 〈ケイ・エフ・ジー〉
純天然のアルカリイオン水「金城の華」
〈500ml〉

138円(税込価格) ※1L(43486・入数12)、2L(43487・入数8)も
128円(本体価格) 3種混載10ケースより送料無料直送します。

島根県金城(かなぎ)町の純天然アルカリイオン水。炭酸水素イオンや、希少ミネラルであるシリカやサルフェートを含んでいます。



青魚缶詰

【賞味期限】
3年

22351 〈千葉産直〉
ミニとろイワシ・味付
〈100g〉

378円(税込価格)
350円(本体価格)



とりたての厳選されたイワシを限定し、こだわり調味料で仕上げた缶詰。そのまま召し上がれます。

22339 〈千葉産直〉
オイルサーディン
〈100g〉

443円(税込価格)
410円(本体価格)



ロングライフパン

【賞味期限】
180日

植物由来原料100%、食べ飽きない味。

33908 〈ノースカラーズ〉
オーガニック小麦粉の
もちりパンプレーン

〈1個〉

302円(税込価格)
280円(本体価格)



33909 〈ノースカラーズ〉
オーガニック小麦粉の
もちりパンレーズン

〈1個〉

313円(税込価格)
290円(本体価格)



野菜・果物ジュース

【賞味期限】野菜飲むならこれ!1年半、
国産ふじりんご100:8ヶ月、
国産温州みかん100:6ヶ月

不足しがちな野菜・果物類のサポートに。

43408 〈ヒカリ〉
有機・野菜
飲むならこれ!

〈190g〉

194円(税込価格)
180円(本体価格)



43434 (ナガノ)
国産ふじ
りんご100

〈125ml〉

146円(税込価格)
135円(本体価格)



43435 (ナガノ)
国産温州
みかん100

〈125ml〉

171円(税込価格)
158円(本体価格)



おやつ

【賞味期限】小倉ようかん1年、
他2品150日

子育てファミリーの必需品。被災時のストレス緩和にも一役買います。

33452 〈澤田米穀店〉
ふっくりんこ
JAPON白米
北海道コーン味

〈15g(約10枚)〉

221円(税込価格)
205円(本体価格)



33030 〈サンコー〉
小倉ようかん

〈58g〉

173円(税込価格)
160円(本体価格)



33048 〈サンコー〉
ごま入り
味付けいりこ

〈30g〉

454円(税込価格)
420円(本体価格)



レトルトカレー

【賞味期限】1年

袋ごと湯熱するだけ。国産野菜がたっぷり入って満足感があります。

10546 〈ムソー〉
国産野菜の
カレー
甘口
〈200g〉

356円(税込価格)
330円(本体価格)



10547 〈ムソー〉
国産野菜の
カレー
辛口
〈200g〉

356円(税込価格)
330円(本体価格)



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。

デザイン変更


有機無双番茶を手軽に

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。表示内容も一部変更となります。

2月下旬～
3月上旬

43384 〈ムソー〉

国産有機さらつや美人番茶

〈500ml〉 

173円(税込価格) 160円(本体価格)

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



原料の有機無双番茶

ムソー
担当者
から 

原料茶葉と水にこだわり、すっきりした味わい。一般市販のPETボトルタイプのお茶に使用されるビタミンC(酸化防止剤)不使用です。安心のお茶をたくさん飲んで水分不足解消!“美人になりましょ。”

表示および仕様変更

しょうが本来の風味

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。表示と仕様(りんご酢→純りんご酢)も変更となります。

2月下旬～
3月上旬

10734 〈ムソー〉


旨味本来・生しょうが チューブ入り

〈40g〉

378円(税込価格) 350円(本体価格)

○アレルギー…なし



ムソー
担当者
から 

国産しょうが・純りんご酢・天日塩使用。ピリピリとした辛味とさわやかな香り。おろしたての風味と繊維感をお楽しみください。保存料・着色料・香料・酸味料は不使用です。

好評発売中

いちばん好き♪という声も

33225 〈むそう〉

ナチュラルチョコレート・ きな粉

有機JAS認証を取得したココアバター、砂糖、きな粉を使用した一口サイズのチョコレートです。乳化剤を使わず、手間ひまをかけて作りました。〈60g〉

443円(税込価格) 410円(本体価格)

○アレルギー…乳、大豆



ムソー
担当者
から 

「ナチュラルチョコレートの中で、いちばん好き」というお声も。香りや色味の強い北米産有機きな粉を使用し、きなこ特有の香ばしさをチョコレートで味わえます。甘過ぎないので、男性にもオススメです。



小麦粉も油脂類も不使用 本格カレーペースト

ラベルデザイン・商品名変更：2月末～3月上旬頃

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に伴い、商品名を変更し、表示内容も一部変更となります。

10376 〈ムソー〉

本格カレーペースト

〈180g〉

864円(税込価格) **800円**(本体価格)

○原材料：野菜・果実ペースト(りんごピューレ、ソテーオニオン、トマトピューレ、にんじん、セロリ、にんにく)(国内製造)、カレー粉、砂糖、ポークエキス、チキンエキス、チャツネ、食塩、発酵乳(乳成分を含む)、胡麻ペースト



カレーキャベツの
ホットサンド



炊飯器で簡単
カレーピラフ

ヘルシーでコクのある旨み、口当たりさっぱり。小麦粉・油脂類・着色料・酸味料・香料を使用せず、国内産のりんご、たまねぎをじっくり煮込んだ本格カレーペーストです。

ペースト状なのでカレーはもちろん、肉や魚に塗って焼いたり、ピラフやソテーの味付けなど、様々な料理に使えます。

ムソー品質管理室に 聞いてみよう

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。



弊社はムソーブランド商品基準の「4. 容器包装について」において、「商品を充分保護できる品質と強度を有し、安全で環境への負荷の少ない容器包材を選択。また可能な限り簡易包装とする」と定め

Q. ガラス瓶、ペットボトル、紙パック…何が違うの？

A. 容器によって保存性や使い勝手が異なります。

ています。ムソーブランド商品はこの基準に添って容器包材を選択しています。

商品の保存性(賞味期限)は、容器によって左右されます。一般に、缶(空気も光も通さない)>ガラス瓶(空気を通さないが光は通す)>ペットボトル(微量な空気や光を通す)>紙パック(透明でないため光からはある程度守られるが、ペットボトル以上に空気を通す)の順に保存性が低くなります。

保存性以外にも、「缶は外部からの衝撃に強いが重量がある」「ガラス瓶は安価だが重量があり割れやすい」「ペットボトルは軽量で割れにくいのが匂い移りしやすい」「紙パックは軽量で割れないが、たわむため2L以上は入れられない」など、容器は使い勝手にも影響しますので、お客様のライフスタイルに合わせてお選びいただければと思います。ムソーブランドの食用油を例にご説明しましょう。

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 10600 〈ムソー〉 国産なたねサラダ油 〈450g〉 | 10604 〈ムソー〉 国産なたねサラダ油PET 〈910g〉 | 10595 〈ムソー〉 純正なたねサラダ油 〈1250g〉 | なたねサラダ油、 国産なたねサラダ油 〈16.5kg〉 |
| 容器：ガラス瓶 | 容器：ペットボトル | 容器：紙パック | 容器：一斗缶 |
| 賞味期限：1年半 | 賞味期限：1年 | 賞味期限：1年半 | 賞味期限：720日 |
| 備考：昔ながらのガラス瓶入り。少人数のご家庭でも使い切りやすい450g。 | 備考：10600の大容量化に伴いペットボトルを採用して軽量化。賞味期限は短くなった。 | 備考：長期常温保存が可能な紙パック。コンバクトに潰してリサイクルできる。 | 備考：業務用一斗缶について詳しくは弊社の営業担当にお問合せください。 |