

## ムソーからのお便り VOL.168

### 今月のFACE 生産者紹介

## 内堀醸造株式会社

岐阜県加茂郡八百津町



米麹



製麹機

### 酢造りは酒造りから

「酢という文字は酉(酒)から乍(作る)と書くように、よい酢造りはよい酒造りから始まると私たちは考えています」と語るのは、明治9年創業のお酢屋さん、内堀醸造の内堀泰作さんです。

内堀醸造で酢を造る工程は、大きく3つに分かれます。まずはアルコール発酵による「酒造り」。米酢は原料米を精米して蒸して米麹を作り、純米酒と同じ仕込みを経て、酢にするための日本酒=酒のもろみを造ります。りんご酢はりんご果汁からアップルワインのもろみを造ります。厳選した原料を伝統的な手法で丁寧に仕込む、酒蔵の仕事がここに生きています。

### 菌との対話を大切に

次は酢酸発酵による「酢造り」。できあがった酒のもろみに酢酸菌を加え、アルコールを酢酸に変えていきます。内堀醸造では、おい

しい酢を造る酢酸菌が最も活発に活動するように、菌や温度をコントロールします。菌が育ちやすい環境かどうかコンピュータでチェックするなど、最新技術を積極的に取り入れることで、高品質のお酢を安定して造っています。

発酵の技術が進んでも、酒造りも酢造りもすべて微生物の活躍があってのもの。そして微生物が元気に活動するために欠かせないのが、水と空気です。内堀醸造は2006年、きれいな水と清い空気を求めて長野県飯島町にアルプス工場を新設。菌と対話しながら、万全の品質管理でその可能性を引き出しています。

できあがった酢はタンクで「熟成」されます。一般的に酢は熟成すればするほど色が濃く、まろやかな味わいになります。やさしい酸味、コクと旨みが増した「本造り米酢」「有機・玄米酢」「国産純りんご酢」は、こうして皆様のもとに届きます。

### お酢をもっと身近に、手軽に

ムソーブランドの大ヒット商品「カンタン



八芳酢」の協力工場も、内堀醸造です。ベースのお酢は、国産のお米から造った純米酢と、国産りんご果汁から造った純りんご酢をブレンド。米の甘みと旨みと重厚な香りに、りんごのフルーティーな風味を重ねて、幅広く和洋中の料理に合う酸味を作り出しました。

お酢のおいしさを支える「だし」にも徹底。利尻昆布とかつお枯れ節を使用し、一番だしを毎朝自社でとっています。ピュアな一番だしで割ってあるから、素材の持ち味を引き立てる、やわらかな酸味とまろやかな味わい。酢の物の器に残った八芳酢も、残さずおいしく飲んでいただけます。



酒仕込みタンク

内堀醸造の醸造酢とムソーのカンタン八芳酢を次のページで紹介します

## 香りよく、澄んだりんごの味わい

ムソー限定販売

10122 〈内堀〉

### 国産純りんご酢

国産のりんご果汁から造ったアップルワインをそのまま酢にしました。香りがよく、りんごの旨味と酸味、甘味の調和がとれています。仕込み水に中央アルプスの伏流水を使用しているので、酸味もまろやかです。〈500ml〉

572円(税込価格)

530円(本体価格)

○JAN : 4970285051591

○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : りんご果汁(国内製造)

○アレルゲン…なし

○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…M



### 内堀醸造・木田さんが語る こんな使い方も

ジャムに少量混ぜると酸味がプラスされて、フルーツをそのままジャムにしたようなフレッシュ感が生まれます。また、そうめんやお蕎麦のめんつゆに少量混ぜるとさっぱりとして食べやすく、塩分も適度に控えることができます(去年から実際にやって、やみつきになっています)。

## 純りんご酢レシピ

りんご酢ドリンクやドレッシング、マリネにおすすめです。

### りんご酢サングリア

純りんご酢を炭酸水で割り、お好きなフルーツを入れて。



### プチトマト漬

プチトマトを生のまま純りんご酢に漬け、冷蔵庫へ。2日めくらいが食べ頃です



### 地中海風マリネサラダ

オリーブオイルと純りんご酢でタコとセロリを和え、ベビーリーフにのせます。



## 甘味のある香りと旨味、 まろやかな純米酢

ムソー限定販売

10113 〈内堀〉

### 本造り米酢

〈900ml〉

648円(税込価格)

600円(本体価格)



## より深い旨味や香りが 特徴の玄米酢

ムソー限定販売

10121 〈内堀〉

### 有機・玄米酢

〈500ml〉

583円(税込価格)

540円(本体価格)



## 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)



## 独特の香りが少なく、 すっきりした味の黒酢

10132 〈内堀〉

### 美濃有機純玄米黒酢

〈360ml〉

756円(税込価格)

700円(本体価格)



## 有機りんご果汁を 加えた、飲みやすい味

53590 〈内堀〉

### フルーツビネガー 有機りんごの酢

〈360ml〉

805円(税込価格)

745円(本体価格)



# 冷たい麺の季節、到来

国内産  
木桶しょうゆ  
使用

## 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。

好評発売中

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



### 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、お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。

### 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。



#### 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。



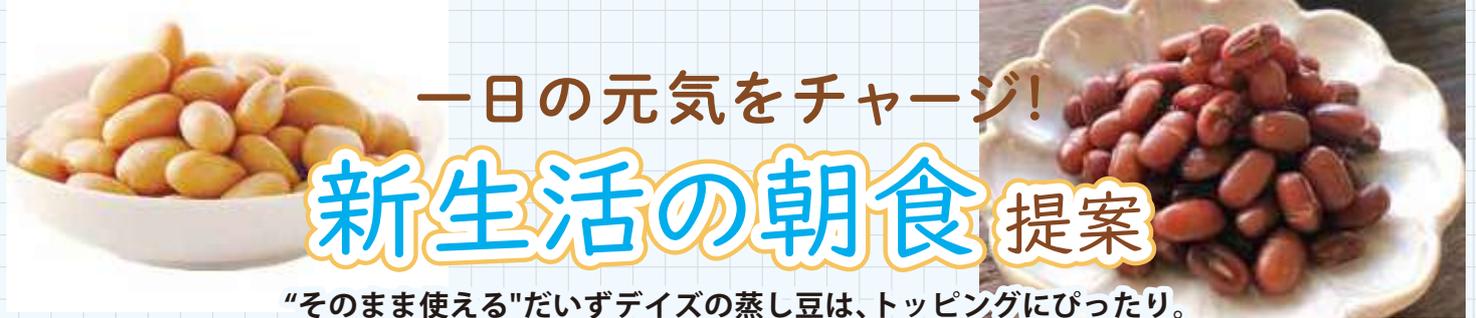
#### めんつゆ混ぜご飯

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。

### シーズン前から好評です!

昨年10月に新発売したムソーのめんつゆ。一般的な需要期には間がありました。発売と同時にリニューアル前の品を上回のご注文をいただきました。お客様からは「エキス類不使用のこだわりと、追ひ鰹によるかつおの香りが素晴らしい」とのお声を頂戴し、開発者冥利に尽きる思いです。

満を持して、素麺やざるそばのシーズン到来。めんつゆが「いちばん動く」この季節に、ぜひお試しください。自信を持っておすすめします。(ムソー商品部・八坂健一)



# 一日の元気をチャージ! 新生活の朝食提案

“そのまま使える”だいでイズの蒸し豆は、トッピングにぴったり。  
いつもの朝食に混ぜるだけ・入れるだけで栄養をプラス! (画像&レシピ提供・だいでイズ&むそう商事)

## 蒸し大豆×味噌



豆腐の味噌汁の仕上げに蒸し大豆をのせたら、大豆づくしのお豆味噌汁に。

21712 <だいでイズ>  
有機蒸し大豆 (JAS)  
<100g>

270円(税込価格) 250円(本体価格)

11084 <ムソー>  
無双信州味噌  
<450g>

734円(税込価格) 680円(本体価格)

## 蒸し雑穀×ごま塩



温かいごはん蒸し雑穀を混ぜて、ごま塩をふるだけ。お弁当にもおすすめ。

21745 <だいでイズ>  
国産10種の蒸し雑穀  
<70g>

216円(税込価格) 200円(本体価格)

21306 <ムソー>  
有機ごま塩 (JAS)  
<50g>

281円(税込価格) 260円(本体価格)

## ミックスビーンズ×オリーブオイル



たっぷりの野菜&蒸しミックスビーンズに、イタリアンドレッシング(※)をかけて。※オリーブオイル大さじ3、酢大さじ2、塩小さじ1/2、砂糖小さじ1、レモン汁お好みで、塩コショウ少々

21690 <だいでイズ>  
有機蒸しミックスビーンズ (JAS)  
<85g>

270円(税込価格) 250円(本体価格)

10647 <むそう>  
OGEXバージンオリーブオイル(Olivalle) (JAS)  
<180g>

1,080円(税込価格) 1,000円(本体価格)

## ほの甘あずき×グラノーラ



グラノーラにほの甘あずきをのせ、ヨーグルトや豆乳をかけて。お子様も満足できる甘さ。

21691 <だいでイズ>  
有機ほの甘あずき(転換期間中) (JAS)  
<55g>

237円(税込価格) 220円(本体価格)

33614 <むそう>  
OGグラノーラ・ハニー  
<200g>

756円(税込価格) 700円(本体価格)

# こどもの日 ピクニック弁当

小さなお子様も上手に食べられる、おにぎりや春巻きをお弁当箱に詰めて。

## こいのぼりのおにぎり

混ぜごはんのおむすびに、  
海苔とチーズの  
こいのぼりを飾ります。  
野菜も添えて  
彩りよく。



21383 〈ムソー〉  
**おかか昆布  
ふりかけ**  
〈35g〉  
**421円**(税込価格)  
**390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)



## こいのぼり春巻き

春巻きを揚げて、味噌でうろこを、  
スライスチーズと海苔で目を描きます。



21428 〈ムソー〉  
**梅しそひじきふりかけ**  
〈35g〉  
**421円**(税込価格) **390円**(本体価格)  
※4月1日より本体430円(税込465円)に  
価格変更いたします



85259  
〈沓掛冷食〉  
**春巻** 冷凍  
〈5個(250g)〉  
**810円**(税込価格)  
**750円**(本体価格)



11084 〈ムソー〉  
**無双信州  
味噌**  
〈450g〉  
**734円**(税込価格)  
**680円**(本体価格)



## チーズケーキ専門店の焼菓子

国産有機小麦粉、鹿児島県産の  
粗糖、国産チーズなど厳選素材を  
使って焼き上げました。ほんのりパ  
ルメザンチーズが香るザクザク食  
感のサブレです。

3321 〈seed〉  
**かぶとサブレ** **New**  
〈12枚入(70g)〉

**627円**(税込価格) **580円**(本体価格)  
○原材料：有機小麦粉(有機小麦(北海道産))、  
バター、砂糖(粗糖)、アーモンドプードル、パル  
メザンチーズ、食塩、(一部に小麦・乳成分・アー  
モンドを含む)



## しっとりした食感

独自のカステラ生地を使って職人が1  
本ずつ手巻きしています。

3318 〈三源庵〉  
**こいのぼり  
ロールカステラ**

〈1本〉  
**1,739円**(税込価格) **1,610円**(本体価格)



## 二〇二四 端午の節句

この他にも昨年好評だった柏餅など、楽しい商品を取り揃えて  
しております。詳しくは別紙「こどもの日特別企画チラシ」をご  
覧ください。

※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。  
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)



# 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。

好評発売中

子どもが大好き!

4月1日再開

有機果汁と北海道産のてんさい糖だけで作ったくだものドリンクです。香料や着色料を使用していないため、安心してフルーツ本来の味が楽しめます。

32648 <ムソー>

果実でちゅーちゅー・りんご 夏季商品

<45ml×5本>

400円(税込価格) 370円(本体価格)

32649 <ムソー>

果実でちゅーちゅー・ぶどう 夏季商品 <45ml×5本>

400円(税込価格) 370円(本体価格)



## 新商品

### 発色剤・酸化防止剤不使用のハモンセラノー

特長

原材料は「豚もも肉」と「食塩」のみ／一般的にスペイン産熟成生ハムに使用されている「発色剤」「酸化防止剤」が使用されていません。  
世界三大生ハムのひとつ／ハモンセラノーはナッツのような風味のあるしっかりした赤身の旨み特徴です。  
11カ月熟成による芳醇な風味／芳醇な香りと塩角が控えめな赤身肉と脂の旨みを活かす、最適なスライスと盛り付け。

New

3月25日発売 冷蔵

85015 <三友フーズ>

スペイン産生ハム  
(ハモンセラノー)

<60g>

842円(税込価格)

780円(本体価格)

○JAN: 4589833511861

○入数(発注単位): 10(1)

○原材料: 豚もも肉、食塩

○アレルギー…なし

○賞味期限…96日

○遺伝子組み換え…M



ムソー担当者から

おせち&クリスマス限定の生ハムを、もっとずっと楽しみたい!というお声に応え、  
スペインの代表的な生ハム「ハモンセラノー」をご用意しました。ワインのお供におすすめです。



# ノースカラースの おいしい純国産シリーズ



3月25日発売

おいしい純国産シリーズは、調味料(アミノ酸)・保存料・着色料・香料を一切使いません。  
原材料の全てが国産の贅沢なシリーズです。

## 噛むほどに深い味わい

33781 <ノースカラース>

### 純国産 北海道ホタテ貝ひも

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料からとった天然だして上品に味付けした、やわらか食感の貝ひもです。〈45g〉

**583円**(税込価格) **540円**(本体価格)

○JAN: 4562343855830

○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: ボイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、食塩(国内製造)、昆布だし(昆布(北海道産))、かつおだし(かつお(国産))、しいたけだし(しいたけ(国産))、さんま魚醤(さんま(北海道産)、食塩(国内製造)) ○アレルギー…なし  
○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



## すっきりした甘さ

33962 <ノースカラース>

### 純国産 黒糖

沖縄県産原料100%。個包装でそのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。  
〈90g〉

**270円**(税込価格) **250円**(本体価格)

○JAN: 4562343855823

○入数(発注単位): 6(1)

○原材料: 粗糖(さとうきび(沖縄県産))、黒糖(さとうきび(沖縄県産))、糖蜜(さとうきび(沖縄県産))、食塩(石垣の塩) ○アレルギー…なし ○賞味期限…365日 ○遺伝子組み換え…M



## サクサクで素朴な味

33963 <ノースカラース>

### 純国産 全粒粉クラッカー(4連)

全粒粉を使用したクラッカーを4連タイプにしました。切り離せば、持ち運びにも便利です。〈16g×4袋〉

**280円**(税込価格) **260円**(本体価格)

○JAN: 4562343855700

○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: 小麦全粒粉(小麦(国産))、小麦粉(小麦(国産))、こめ油(米(国産))、食塩(海水(沖縄県産))、こめ粉(米(国産))、酵母(国内製造)、粗糖(さとうきび(沖縄県産)) ○アレルギー…小麦  
○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…M



## さつま芋本来の風味

33964 <ノースカラース>

### 純国産 芋けんぴ(3連)

国産さつまいもを使用した芋けんぴを3連タイプにしました。切り離せば、持ち運びにも便利です。〈17g×3袋〉

**280円**(税込価格) **260円**(本体価格)

○JAN: 4562343855724

○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: さつまいも(九州産)、こめ油(米(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない)) ○アレルギー…なし  
○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



ムソー  
担当者から

4連・3連パックは、ノースカラースとサンリオのコラボによる、おいしい・あんしん・かわいいお菓子♪  
人気のキャラクターが子どもたちにもちろん、親・祖母世代のお客様にも人気です。

## 味も香りも、にごりなし 水と国産天草だけで作る「ところてん」

ムソーブランドの板こんにやくと糸こんにやくを製造している中尾食品工業は、4月から9月限定で「ところてん」も作っています。製粉されたこんにやく粉を使わずに生芋を皮ごとすりつぶしてこんにやくを作るのと同様に、ところてんも凍結乾燥した寒天を使用せず、国産天草を煮出して作ります。生原料にこだわる理由は？

「手間も時間もかかる製法を続ける理由は、おいしいから。こんにやくもところてんも、歯ごたえと喉越しを味わうもの。寒天で作ったところてんは硬さが出てポキポキ切れちゃいますが、天草100%のところてんは箸で持ち上げられるしなやかさで、喉越しも抜群です」と中尾友彦さん。



まず原料の天草(和歌山県産、千葉県産)を手間と水を惜まず、たっぷりの水で4回洗い、においや不純物をしっかり取り除きます。次に圧力釜で煮出します。このとき歩留まりを上げるために硫酸を使う方法



が一般的ですが、中尾食品では先代の中尾康司会長が工夫した圧力釜で成分を抽出します。「酸を使わない理由？うーん、親父の代からずっとそうだから(笑)」。生蒸気で煮ると余分な水分が増えておいしくなくなるので乾熱蒸気で煮るのも、お父さん譲りの技術です。

天草を煮溶かした液体を、ステンレス製のメッシュから目の細かい布まで延べ5回濾過してなめらかにしてから、缶体に熱いところてん溶液を流し込み、流水で冷やし固めます。四角く固まったところてんを缶体から出して包装機にセットすると、自動で細長く突き出され、薄酢とともに容器に入ります。保存性を保つために入れる薄酢

にも、河原酢造の特別栽培米仕込み純米酢「老梅」を使うこだわりよう。「老梅は米酢独特のムシ香が少なく、たれを邪魔しないので」とのこと。

添付のたれは二種類。三杯酢の原材料は正金醤油の天然醸造うすくち生醤油、内堀醸造の有機純米酢、味の醸造の発酵調味料「味の母」です。黒蜜の原材料は沖縄県産さとうきびです。

よく冷やしてザルに入れサッと水洗いし、十分に水を切り、たれをかけてお召し上がりください。黒蜜をかける場合は、少し水に浸しておけば薄酢の酸味が抜けて、よりおいしく召し上がれます。

New 3月25日発売 夏季商品

### 81770 〈中尾〉 ところてん ONECUP三杯酢

〈150g〉

226円(税込価格) 210円(本体価格)

○JAN: 4975610608211

○入数(発注単位): 12(12)

○原材料: ところてん(天草(和歌山県産、千葉県産)、米酢)、三杯酢(有機米酢(国内製造)、しょうゆ、発酵調味料、(一部に小麦・大豆を含む)) ○アレルギー…小麦、大豆  
○賞味期限…90日 ○遺伝子組み換え…F



New 3月25日発売 夏季商品

### 81771 〈中尾〉 ところてん ONECUP黒蜜

〈155g〉

226円(税込価格) 210円(本体価格)

○JAN: 4975610608204

○入数(発注単位): 12(12)

○原材料: ところてん(天草(和歌山県産、千葉県産)、米酢)、黒蜜(さとうきび(沖縄県産))  
○アレルギー…なし ○賞味期限…90日  
○遺伝子組み換え…M



## 放射性物質に関する取り組みについて

2024年3月11日 ムソー株式会社 品質管理室

2011年3月11日の東日本大震災より13年が経ちました。弊社は、福島第一原子力発電所の事故以降、独自の放射性物質基準を設け、皆様の「食への安全をご判断いただく指標」として、生産者及び商品製造者と共に放射性物質の測定を続けてまいりました。

食事による内部被曝はできる限り抑える

べきと考え、実現可能な範囲で被曝量を減らすために、引き続き放射性物質(セシウム134、セシウム137)を検出下限各3Bq/kg以下(一部1Bq/kg)であることを確認してまいります。

何卒、ご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

### ムソー品質管理室担当者から

詳細な註を含む全文は、ムソーホームページでご覧いただけます。また同ページでムソーブランド商品およびメーカーブランド商品の放射性物質調査結果を随時更新しております。ご覧になりご不明の点があれば、ご遠慮なくお尋ねください。

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/>