

ムソーからの便利 VOL.172

今月のFACE 生産者紹介

富貴食研

大阪府茨木市東太田

発売から25年のロングセラー

油と酢をベースに、調味料や香辛料を合わせた「ドレッシング」。植物油のオイル分、食酢や柑橘酢の酸味、塩や醤油の塩分、砂糖の甘み、香辛料の風味が1本に詰まっています。ドレッシングを使ったお手軽レシピは、SNSでも人気。サラダにかけるのはもちろん、鶏肉や豚肉を漬け込んで焼いたり、炒め物の仕上げや丼物の味付け、素麺のつゆ!など、日々新しいレシピが生まれているようです。

ムソーのロングセラー「旬菜健美・胡麻ドレッシング」も、これ1本でいろいろ使える万能調味料です。製造はマヨネーズや玄米ポタージュ、純植物性「中華総菜の素」シリーズでもおなじみの富貴食研。開発を担当した研究開発室の北原京子さんに、改めてお話を聞きました。

味もトロミも“どろっと濃い”

「特徴は、一言でいうと“どろっと濃い”ことです」と北原さん。今風に表現するなら、クリーミーでコクがある?「いいえ。味もトロミも、どろっと濃い」。理由はシンプルな原材料にあります。

原材料は、オーストラリア産分別生産管理済の菜種を圧搾法で搾った一番搾りの菜種サラダ油をベースに、丸大豆醤油、米酢、三温糖、ごま、卵黄、香辛料(マスタード)です。「原材料はこれだけ。水を一滴も加えていないので、味はどうしても濃くなります」。

とろりとした仕上がりは、マヨネーズと同様、卵黄レシチンによる乳化作用で、酢の中に細かい油の粒を分散させたものです。仕上げに専用の乳化機を使って真空状態で攪拌し、酢と油をきめ細かく混ぜ合わせますが、乳化剤や安定剤などの食品添加物を一切使わないので、容器の中で分離しやすく、濃厚な液体部分が下に沈みます。「しっかりフタをして、



よく振ってからお使いください」。

金ごま100%、 濃厚なコクと香り

ごまは外皮の色によって白・黒・金に分けられますが、金ごまが最も大粒で色が濃く



脂質が高く、コクのある味わい。香りも他のごまより抜ぎん出て高く、そのぶん値段も高価です。



「旬菜健美・胡麻ドレッシング」は中近東諸国の金ごまを100%使用。国内2社のごま専門店に鉄釜で芯からじっくり深めに焙煎し、油が出ないようにサラサラに搾って使うので、香ばしいコクと香りが生きています。

「濃厚なので、ぼん酢やめんつゆで薄めても使えます。中華圏のお客様は、麺や豆腐にかける食べ方が好きです」と北原さん。一度使うと手放せない万能調味料、今後ともご愛用ください。

旬菜健美・胡麻ドレッシングを次のページで紹介します 

今月の
イチ押し商品

釜炒り金ごま100%、濃厚なコクと香り 旬菜健美・胡麻ドレッシング

ごまの中でも「香り・味」とともに一番美味しいと言われる金ごまを100%使用しているので、特別な味わいがあります。保存料・乳化剤不使用。

10244 〈ムソー〉
旬菜健美・
胡麻ドレッシング

〈390ml〉

1,058円(税込価格)

980円(本体価格)

○JAN : 4978609102448

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…食用植物油(なたね油(国内製造))、醤油(大豆・小麦を含む)、米酢、砂糖、ごま、卵黄(卵を含む)、香辛料

○アレルギー…卵、小麦、大豆

○賞味期限…6ヵ月



いろいろ使える万能調味料 胡麻ドレッシング活用術

生野菜、温野菜、和え物、冷麺、フライ物、鍋物など、アイデア次第で使い道は無限です。



胡麻ドレ和風パスタ

茹でたパスタにお好みの具を加えて胡麻ドレで和え、野菜をトッピング。



胡麻だれ素麺

麺つゆで割って素麺だれに。コチュジャンを少し加えてもおいしい。



温野菜サラダ

ラー油をちょっと足すとエスニック風味に変身。



冷奴に

いつもの冷奴を胡麻ドレで濃厚アレンジ。きゅうりもみを添えても美味。

ムソフチュアル

皮つきカットじゃが芋

ほくほく
皮つき

下ごしらえ
不要

時短料理
の味方

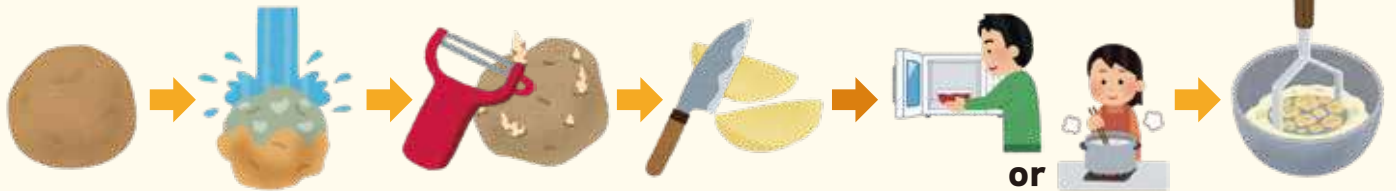
北海道産有機じゃがいもを洗浄して皮つきのまま三日月状にカットし、さっと湯通し(ブランチング)した後、急速冷凍しました。

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。



●ポテトサラダを作るとき

生じゃがいも 洗って皮をむいて芽を取り、カットするのが面倒…



冷凍カットじゃがいも 下ごしらえ不要、皮も火を通してから指で剥けば簡単



85375 〈むそう〉 **冷凍**
北海道産有機原料
皮つきカットじゃが芋・冷凍

<300g>
518円(税込価格) **480円**(本体価格)

- 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)
- アレルゲン…なし
- 賞味期限…24カ月 ○遺伝子組み換え…F



マッシュして
ポテトサラダ

やわらかくなるまで火を通し、皮を剥いてポテトサラダやコロケに。皮つきのまま使うと、より素材感が味わえます。裏ごししてスープにも。



煮込んで
カレー



カレーやシチューの具に、凍ったまま・皮つきのまま入れるだけ。油不使用なので味噌汁の具にも。

炒めて
ジャーマンポテト



凍ったまま・皮つきのまま炒めるだけ。お好みのハーブと一緒にグリルすればさらに簡単!



まろやかな風味 国産有機純米酢

New 6月25日発売済 ムソー限定販売

11171 (内堀)
国産有機純米酢 

<500ml>

594円(税込価格) 550円(本体価格)

○JAN: 4970285013728

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料...有機米(国産)

○アレルギー...なし

○賞味期限...24カ月 ○遺伝子組み換え...M

国産有機米と良質な水、米麴を使って丁寧に醸造しました。まろやかな風味が特長です。酢飯やあえ物など幅広くご利用いただけます。

ムソー
担当者
から



パッケージも昔ながらのお酢の造り方を絵にして、同じくムソー限定販売の「10122(内堀)国産純りんご酢」と合わせて並べても遜色ないようにデザインしました。



【内堀醸造の醸造酢】

より良いお酢造りに最適な原料酒を造るため、自社精米・麴づくり・酒造りから一貫して製造。旨味のあるおいしいお酢に仕上げています。



製麴機



米麴



酒仕込みタンク



野菜の甘酢和え

さっと焼いた茄子、湯通ししたオクラ、湯むきしたトマトに甘酢(純米酢+てんさい含蜜糖粉末少々)をかけて。



魚の南蛮漬け

片栗粉をまぶして揚げ焼きした鮭、玉ねぎと人参のスライスを、合わせ酢(純米酢4:白だし1:水1)に漬けて。



すし飯

すし酢(純米酢4:砂糖2:塩1)を合わせて、温かいご飯に切るように混ぜて。

ひんやり & さっぱり

夏にうれしい カンタン白だし料理

普通、ぶっかけつゆを作るには「だしをとって粗熱をとって冷まして味付け」しますが、有機白だしなら冷水と合わせるだけ！玉子豆腐も同様。冷ます手間も時間もかからず、しかも失敗知らずです。

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、シンプルなだしを合わせた、だし入り調味料です。ほんの少量を薄めるだけで、だしが効いたお料理が簡単に作れます。〈360ml〉

1,220円(税込価格) 1,130円(本体価格)



《玉子豆腐》

水200cc、卵3個、有機白だし大さじ2を合わせて濾して、器6個に注ぎ分けて蒸し(強火で30秒、弱火で15分)、粗熱をとって冷蔵庫で冷やして。



《和風ピクルス》

湯通した蓮根とオクラ、湯むきしたトマト、生のみょうがと人参を、合わせ酢(純米酢4:有機白だし1:水1)に漬けて。



《ぶっかけうどん》

茹でて冷水で締めたうどんに「ぶっかけつゆ(冷水9:有機白だし1)」をかけ、薬味とレモンをトッピング。



《タコとトマトの白だしカルパッチョ》

アップルビネガー 1:有機白だし1:オリーブオイル1を合わせて回しかけます。

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。

新商品

40gの食べきりサイズ

21573 〈だいずデイズ〉

7月25日発売

転換有機蒸し大豆

大豆のおいしさと栄養をそのままぎゅっと閉じ込めた蒸し大豆です。北海道産有機転換期間中の大豆を使用しています。〈40g〉

162円(税込価格) **150円**(本体価格)

○JAN : 4560438830403

○入数(発注単位) : 20(20)

○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



ムソー
担当者
から

ムソーは日本のオーガニックを応援するために、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・流通させます。販売店様、最終ユーザー様もご支援よろしくお願いたします。

リニューアル

まろやかな味わい

「10441(ムソー)優糖精1kg」の商品コード、商品名、JAN、価格、ラベルデザインが変更となります。

8月1日発売

10481 〈ムソー〉

優糖精

〈500g〉

486円(税込価格) **450円**(本体価格)

○JAN : 4978609104817

○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料…粗糖(さとうきび(沖縄産))

○アレルギー…なし

○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

沖縄のサトウキビだけを使い、精製を控えて作りました。苦味やアクを取り除いて、サトウキビの栄養や風味をそのまま残しています。アクが少なくまろやかなので、コーヒーやお菓子作りに最適です。

新商品

有機レモンがキリッと爽快

42920 〈ヒカリ〉

7月25日発売

オーガニックレモンスカッシュ

有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味でキリッと爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです。〈250ml〉

162円(税込価格) **150円**(本体価格)

○JAN : 4952399710687

○入数(発注単位) : 30(30)

○原材料…有機レモン(スペイン)、有機砂糖/炭酸

○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

光食品の有機炭酸飲料シリーズに、待望のレモンスカッシュが新登場。姉妹品と同じく、有機果実と有機砂糖と天然水を使用。香料、保存料、着色料、酸味料、果糖ブドウ糖液糖は使用していません。

新商品

新鮮な生の牡蠣だけで蒸し煮

22433 〈千葉産直〉

8月1日発売

おくの牡蠣・水煮 MSC認証

岡山県邑久町漁協のMSC認証牡蠣を水揚げ後、生でも食べられる新鮮な状態のまま、銚子の工場に運び、水も塩も加えず、牡蠣の水分だけで缶の中で加熱した牡蠣缶です。MSC認証品。〈150g〉



1,180円(税込価格) 1,093円(本体価格)

○JAN: 4934553010246 ○入数(発注単位): 24(1)

○原材料…生かき(岡山県邑久町) ○アレルギー…なし ○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

大ぶりの生かきを約7~9粒つめています。容器に移して、そのままお召し上がりください。水分は牡蠣の旨味が凝縮した牡蠣エキスです。ブイヨンや出汁代わりに、料理にぜひご活用ください。

表示・価格変更

うれしい大幅値下げ

現地製造者変更に伴い表示・価格変更(税込1,566円から値下げ)いたしました。

10509 〈むそう〉

OGメープルシロップ



6月中旬変更済

〈330g〉



1,393円(税込価格)

1,290円(本体価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

カナダの大自然で有機栽培されたサトウカエデの樹液のみを使用した「グレードAアンバーリッチテイスト」グレードのメープルシロップ。赤ちゃんからお年寄りまで、安心して口にできるヘルシー食材です。

再開商品

炊かずに使える

21668 〈だいずデイズ〉

7月上旬再開済

国産有機原料使用蒸しもち麦

希少な国産有機栽培もち麦をやわらかく蒸しあげました。〈70g〉

216円(税込価格) 200円(本体価格)

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

もち麦には特に水溶性の食物繊維が含まれています。炊かずにそのまま、ごはん混ぜたりスープやサラダにトッピングしたりして、もちもちぶちぶちの食感をお楽しみください。水洗い不要です。

好評発売中

この夏、イチ押し

10239 〈ムソー〉

めんつゆ(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。追い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。〈360ml〉

680円(税込価格) 630円(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…I



ムソー
担当者
から

昨年10月に新発売したムソーのめんつゆ。お客様から「エキス類不使用のこだわりと、追い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。

さっぱり／ピリ辛／スタミナ
夏こそ食べたい **中華料理**

小麦本来の風味
オーガニック
餃子皮

85020 〈隆祥房〉

冷蔵

オーガニック餃子皮 

日本初の有機の餃子皮です。土作りから自然の力を利用した、農薬・化学肥料に頼らない有機農法で栽培された小麦粉を使用。小麦の風味や味わいをダイレクトに感じられます。〈20枚〉



257円(税込価格)

238円(本体価格)

大根おろしと
レモン醤油ダレの
冷やし水餃子



氷で
キンキン！

●タレ(水餃子20個分)
大根おろし120g、醤油大さじ2、
レモン汁大さじ2

ねぎダレたっぷり！
冷やし水餃子



さっぱりダレが
よく絡む

●タレ(水餃子20個分)
長ねぎ1本、醤油大さじ6、酢大さじ1と1/2、
砂糖大さじ1と1/2、ごま油小さじ1

コシのある生麺が自慢
自然伝麺らーめん

麺のコシとスープのコクにとことんこだわった生ラーメン。麺は国内産小麦粉を使用。しょうゆ味はヤマヒサの純正濃口醤油を、みそ味は無双信州味噌を使用。幅広い年代の方に人気です。

85021 〈ムソー〉

冷蔵

自然伝麺・
しょうゆらーめん

〈2人前〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)



85185 〈韓国食品〉

冷蔵

みんな家白菜キムチ

〈250g〉

583円(税込価格)

540円(本体価格)



85022 〈ムソー〉

冷蔵

自然伝麺・
みそらーめん

〈2人前〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)



22350 〈マルアイ〉

国産・味付メンマ

〈95g〉

486円(税込価格)

450円(本体価格)



冷蔵商品は、【東日本】日配品注文書 【西日本】デイリーフーズ注文書 でご注文ください。