

今月の
イチ押し商品

iChoc オーガニックチョコレート

おいしい!を楽しもう

ここ数年、都心のカフェや百貨店のオンラインストアで、プラントベース(植物性由来)のスイーツが、女性を中心に人気です。背景には健康志向や環境意識の高まりがあります。

ミルクやバター・卵など動物性由来の素材を使わずに、スイーツの魅力である“濃厚な味わい”“口にした時の幸福感”を実現すべく、世界じゅうのパティシエ(洋菓子職人)やショコラティエ(チョコレート職人)が技を磨き、工夫を重ねています。

ドイツで生まれたiChoc(アイチョコ)は、そんなプラントベースチョコレートの人気ブランド。「おいしいを楽しもう!」を合言葉に、世界30ヵ国以上で楽しんでいます。

ミルクキーで滑らかな口どけを実現

iChocブランドを製造するEcofinia(エコフィニア)社の工場は、ドイツ北東部のヘルフォルトという小さな街にあります。エコフィニア社は、1895年から続くドイツの老舗チョコレートメーカーがオーガニック事業として設立しました。

エコフィニア社ではBjörnsted(ビヨンステッド)ブランドのダークチョコレートが発売当初から注目されていましたが、乳を使用しているためヴィーガン(完全菜食主義者)の方にはお召し上がりいただけませんでした。同社のCEOアンドレス・マイヤー氏は、ヴィーガンの方も普通のミルクチョコレートのようにおいしく楽しんで食べられるチョコ



レートを作りたい、と考えました。

「ヴィーガンライフスタイルにありがちな制約はなくなるべきですし、むしろ新たな選択肢への可能性を開くべきなのです。チョコレートは人生の質を向上させ得る食べ物なのですから」。従来のミルクチョコレートのような味わいをコンセプトに、動物性原料を使わないレシピを開発し、2015年にiChocが全世界に向けて発売されました。

ミルクの代わりに、そば粉とタイガーナッツパウダー(※)を丁寧に練り上げて使用することで、ミルクキーで滑らかな口どけを実現。ミルクチョコレートの贅沢な味わいはそのままに、ヴィーガンやベジタリアンの方も安心

して楽しめるチョコレート、それがiChocなのです。

※ホワイトエスプレッソは白く仕上げるために、そば粉を使用せず粉末米飴を使用

身体・生産者・環境に優しく

エコフィニア社はチョコレート作りの高い技術だけでなく、生産者との公正な取引やカカオ農園での児童労働廃止プロジェクトなどにも長年取り組んできました。近年は工場でのグリーンエネルギー使用、環境に配慮したパッケージ使用、国際フェアトレード認証調達レベル(カカオ)取得、カカオ産地ハイチでの学校運営にも携わり、持続可能な社会貢献に取り組んでいます。

昨年デビューした、一度食べたら止まらない「ソルティプレッツェル」に続き、今シーズンはサクサク食感で満足感がある「チョコクッキー」、コーヒーの香りが華やかな「ホワイトエスプレッソ」が新登場。“ミルク”チョコレートを楽しむ幸福感を、ご堪能ください。

iChocとBjörnstedのチョコレートを次のページで紹介します ➡

冬だけのお楽しみ We Love Chocolate

ヴィーガンチョコレート iChoc

冬季商品

10月上旬再開

2023年にレシピが新しくなり、さらにミルク&ココがUP

ミルクの代わりにそば粉とタイガーナッツパウダーを丁寧に練り上げた、プラントベース(植物性由来)のオーガニックチョコレート。ヴィーガンチョコでもフレーバーが楽しめます。*全粉乳は原材料として使用していませんが、製造ラインでの混入が避けられないため表記しています

New

10月上旬発売



33270 (iChoc)

OGチョコ・チョコクッキー

なめらかなオーガニックチョコレートにチョコレートビスケットをミックス。サクサクした食感で満足感アップ。〈80g〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)

○JAN: 4044889004601 ○入数(発注単位): 10(1)

○原材料…有機てんさい糖、有機ココアバター、有機そば粉、有機チョコビスケット(有機小麦粉、有機ココアパウダー、有機砂糖、有機ココナッツオイル、有機てんさいシロップ、食塩)、有機カカオマス、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料 ○アレルギー…小麦、そば、乳 ○賞味期限…16カ月 ○遺伝子組み換え…1

New

10月上旬発売



33351 (iChoc)

OGチョコ・ホワイトエスプレッソ

クリーミーなホワイトチョコレートにひとつまみの海塩とココのある珈琲をプラス。珈琲の華やかな香りをお楽しみいただけます。〈80g〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)

○JAN: 4044889004588 ○入数(発注単位): 10(1)

○原材料…有機ココアバター、有機てんさい糖、有機粉末米飴、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機インスタント珈琲、食塩、全粉乳/バニラ香料 ○アレルギー…乳 ○賞味期限…16カ月 ○遺伝子組み換え…1

チョコビスケットを ミックス



ホワイトチョコに 珈琲をプラス



好評発売中



33339 (iChoc)

OGチョコレート・ソルティプレッツェル

〈80g〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)



好評発売中



33330 (iChoc)

OGチョコ・プレーン(クラシック)

〈80g〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)



好評発売中

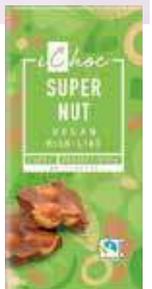


33331 (iChoc)

OGチョコレート・スーパーナッツ

〈80g〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)



björnsted

冬季商品

10月上旬再開



カカオ豆(Bean)の生産者とチョコレートバー(Bar)の作り手の想いを表現した、Bean to Barチョコレート。

各648円(税込価格)

各600円(本体価格)

33897 (bjornsted)

チョコレート・ソルティキャラメル

〈80g〉

33444 (bjornsted)

OGチョコレート・ダーク70%

〈100g〉

33898 (bjornsted)

チョコレート・ホワイトバニラ

〈80g〉

33445 (bjornsted)

チョコレート・ミルク

〈100g〉

33443 (bjornsted)

OGチョコレート・ダーク85%

〈100g〉

33446 (bjornsted)

チョコレート・カプチーノ

〈100g〉

一度食べたなら止まらない

有機チョコスプレッド (ヘーゼルナッツ)

ローストしたヘーゼルナッツの香りとココ
がつける食材とよく合う、有機チョコスプ
レッドです。

市販品に比べカロリー約35%オフで仕上
げました。アレルギーフリー、ビーガン対
応。有機認証商品です。



New 10月上旬発売

70680 〈エンテック〉

KandSons 有機チョコスプレッド (ヘーゼルナッツ)

〈70g〉

596円(税込価格) 552円(本体価格)

○JAN : 4562385322895

○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料…有機砂糖(ブラジル製造)、有機ココアパウ
ダー、有機ココアバター、有機ヘーゼルナッツ、食塩

○アレルギー…なし

○賞味期限…12ヵ月 ○遺伝子組み換え…M



大人も 子どもも 大好き!

パンにぬってお召し上がりください。クッキーのディップや、
製菓用フィリングとしてもお使いいただけます。
温めたミルクに溶かしてホットチョコレートにしても。



パンに塗って

ポケットなど好みのパンに塗ってそのままどうぞ。
塗ってから数秒焼くと、チョコしみしみのおやつに。



餃子の皮でチョコバナナタルト

アルミカップに餃子の皮をしき、チョコスプレッドとバナナを
のせてオーブントースターで軽く焼いて。

New コシ&もちり感が魅力 むし焼そば 国産小麦使用

■西日本

9月26日(木)受注→10月2日(水)出荷～

■東日本

9月27日(金)受注→10月3日(木)出荷～

デイリー2にてご注文ください。

※東日本のみ土曜日出荷はありません。

◎小麦粉の小麦は国産、植物油は分別流通管理のなたねの油、食塩はシママース、かんすいは蒙古王かんすい。

◎麺のコシと粘りのバランスを考え、性質の異なる2種の小麦粉をブレンド。コシともちり感のある麺に仕上がっています。

◎着色料や保存料は使用していません。

◎木曽路物産の蒙古王かんすいを使用しているため弾力がある食感の麺です。麺になたね油をコーティングしているためほぐれやすいです。

◎ご家庭にある具材と調味料で、ソース焼そば、しょうゆ焼そば、塩焼そば、あんかけ焼そば、などなど…いろいろなレシピをお試しください。

85007〈衣笠製麺〉

むし焼そば・国産小麦使用

New 冷蔵

〈2人前(150g×2)〉

281円(税込価格) 260円(本体価格)

○JAN: 4971847383372

○入数(発注単位): 30(1)

○原材料…小麦粉(国内製造)、植物油、食塩/かんすい

○アレルギー…小麦 ○賞味期限…出荷時8日以上

○遺伝子組み換え…F

※麺のみ。ソースはついていません



定番!ソース焼そば

ソースは付いていないので、「ヒカリ(10855)やきそばソース」など好みのソースで味付けを。



塩焼きそば

1人前につき「野菜のおかけ」1包(5g)を水1/2カップで溶いた塩だれで味付けを



あんかけ焼そば

ごま油を薄くひいたフライパンで焼そばを両面焼き、五目あん(肉・海鮮・野菜+オイスターソースなど)をかけて。





純オーガニックコットン100% メイド・イン・アースの思い

～ブランドマネージャー 前田けいこさんに訊く～

◎1995年、ブランド誕生まで

私は母から「下着は綿(めん)に限るよ。夏は涼しくて冬は温かい。静電気でパチパチしないし、何より肌がチカチカしない」と聞かされて育ちました。言葉は素朴ですが、コットンの本質を教わったと思います。

そんな自然なイメージのコットンの栽培に世界中で大量の農薬や化学肥料が使われ、糸や布にする工程でも化学薬剤が多用されている、と知った時の衝撃。生産地の環境を汚染し、農家を経済的に追い詰め、児童労働に依存する“ナチュラルなコットン”って…知るほどに熱量が高まり、自分たちがやらなきゃ!と思ったのです。

1995年、純オーガニックコットンの専門ブランドとしてメイド・イン・アースが誕生。素肌に毎日触れるものを優先してタオルからスタートし、衣類、下着、ソックス、寝具などへ展開してきました。

◎栽培から製造まで 「天然」を大切に

「純オーガニックコットン」の「純」は、栽培だけでなく糸、生地、製品化の過程でも有害な化学薬剤を使用しないものづくりを表現しています。

原綿は、第三者認証機関によって認証されたオーガニックコットンを100%使用。世界のコットン栽培量のうち1.4%しかないオーガニックコットンを、アメリカ、ペルー、タンザニア、インドなどから輸入して使用します。

コットンには本来、天然の撚り(繊維の間に

空気をたっぷり含む)、中空構造(吸湿性・吸水性、温かい)、天然油分によるコーティング(肌ざわりがいい、つやがある、しなやか)という特長があります。こうした良さを活かすには、コットンにダメージを与えず加工することが大切。私たちは製造段階でも独自の基準を設け、化学薬剤による脱脂、脱色、防縮加工、柔軟加工をせずに、コットン本来のやわらかく温かな風合いを残しています。

メイド・イン・アース製品は紡績から編み、織り、洗い、縫製まで国内です。「縫製にもオーガニック

コットンの糸を使う」「化学のりの代わりに無のりにしたり、みつろうを使う」など、効率化の逆をいく私たちの要望に高い技術で応えてくださる協力工場の方々に感謝です。

◎布ナプキンという選択

布ナプキンを作り始めたのは1999年、お客様からの電話がきっかけでした。「使い捨てナプキンはかぶれたりムれたり痛みが出るので、オーガニックの生地で作っている。ぜひ製品化してください」とのこと。布ナプキンの存在を知らなかった私たちは驚き、すべての子どもたちや女性の健康のために製品

化を決意しました。

素材も吸収体も羽も縫い糸も、すべて純オーガニック100%の布ナプキン。生理期間だけでなく、冷え対策、おりもの対策、軽い尿漏れなど日頃から幅広い年齢層のご愛用者さんがいます。

オーガニックコットンのふわふわに魅せられてブランドを立ち上げ、来年で30年になります。コットンという植物は、本当に私たちに元気に健康に心地よくしてくれます。これからもオーガニックコットンの良さがたっぷり残った最高の製品を作っていきたいと思えます。



布ナプキン

ご注文は同封の「メイド・イン・アース直送注文書」をご利用ください。

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

おいしくヘルシーに

75193 〈カネカ〉

9月25日発売

オーガニックヨーグルト・ ストロベリーミックス(個食) 冷蔵

カネカグループ運営牧場「別海ウェルネスファーム」の有機生乳で希少性の高いA2ミルクを使用した個食タイプのオーガニックヨーグルト・ストロベリーミックスです。〈100g〉

214円(税込価格) **198円**(本体価格)

○JAN : 4993478346946

○入数(発注単位) : 8(4)

○原材料…有機生乳(北海道産)、有機ストロベリーミックス、コンフィチュール(有機砂糖、有機ストロベリー、有機ラズベリー、レモン果汁)、乳製品、乳たんぱく/増粘剤(ペクチン)

○アレルギー…乳

○賞味期限…20日

○遺伝子組み換え…F



ムソー
担当者
から

「75192(カネカ)オーガニックヨーグルト・ブルーベリー(個食)」の姉妹品。有機ストロベリーと有機ラズベリーのコンフィチュール入りで、果実の美味しさを味わいながら体の調子を整えることができます。

新商品

安心。おいしい。お手頃価格。

9月25日発売

ノースカラースの「純国産シリーズ」

33970 〈ノースカラース〉 純国産あげせん

こだわりは醤油タレ!原材料を徹底的にこだわり、北海道産100%のうるち米を使ったせんべいと相性は抜群です。〈40g〉

302円(税込価格) **280円**(本体価格)

○JAN : 4562343856271

○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料…せんべい生地(うるち米(北海道産)、醤油だれ(粗糖(さとうきび(国産))、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)、麴(国内製造))、本みりん(もち米(国産)、米麴(国内製造)、焼酎(国内製造))、トマトペースト(トマト(国産))、はちみつ(国産)、りんごピューレ(りんご(国産))、昆布だし(国内製造)、米黒酢(玄米(国産))、玉ねぎエキス(玉ねぎ(国産))、いりこ粉末(いわし(国産))、こめ油(米(国産))、(一部に小麦・大豆・りんごを含む) ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…150日 ○遺伝子組み換え…I



33971 〈ノースカラース〉 純国産卵黄ぼーろ

卵は卵黄だけを使用し、つなぎ粉は使用していない卵の風味たっぷりて口溶けのよいボーロです。〈14g×4袋〉

270円(税込価格)

250円(本体価格)

○JAN : 4562343855717

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…でんぷん(じゃがいも(北海道産、遺伝子組換えでない))、てん菜糖(てん菜(国産、遺伝子組換えでない))、卵黄(国産)、脱脂粉乳(生乳(北海道産))、(一部に卵・乳成分を含む) ○アレルギー…卵、乳 ○賞味期限…150日 ○遺伝子組み換え…F



33972 〈ノースカラース〉 純国産ソフトキャラメル ミルク味

濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメルです。北海道産バターが効いています。〈40g〉

313円(税込価格) **290円**(本体価格)

○JAN : 4562343856356

○入数(発注単位) : 16(1)

○原材料…麦芽水あめ(さつまいも(九州産))、含蜜糖(てん菜(北海道産))、加糖れん乳(生乳(北海道産))、しよ糖(てん菜(北海道産))、バター(生乳(北海道産))、全粉乳(生乳(北海道産)) ○アレルギー…乳 ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F



安心安全素材

66305 〈森修焼〉

10月1日発売

味鍋

鉛やカドミウムを使用せず、天然石を独自にブレンドした釉薬で焼き上げた陶器の鍋。ご飯・味噌汁・煮物・煮込み料理、1~2人の少人数鍋に。〈1200ml〉

15,400円(税込価格)

14,000円(本体価格)

○JAN:

4580162055095

○入数(発注単位):

1(1)

直送



ムソー
担当者
から

玄米も甘みが増して、芯までふっくら炊き上がります。2合までの炊飯が可能です。遠赤外線効果で素材本来の味と香りが引き立ち、砂糖などの調味料が少なくてもおいしく仕上がります。

一口サイズの本格派

ナチュラルチョコレート

冬季商品

10月上旬再開

乳化剤や植物性油脂を使わずにカカオバターだけで練り上げた、一口サイズの本格派。香料も一切不使用。カカオの香りがお口の中で瞬時に広がります。おいしさはもちろん、お手頃価格も人気です。〈各60g〉

各540円(税込価格)

各500円(本体価格)



33203 〈むそう〉 ナチュラルチョコレート・ミルク

33204 〈むそう〉 ナチュラルチョコレート・スイート

33205 〈むそう〉 ナチュラルチョコレート・ホワイト

33206 〈むそう〉 ナチュラルチョコレート・ビター **売れ筋**

33199 〈むそう〉 ナチュラルチョコレート・抹茶

33225 〈むそう〉 ナチュラルチョコレート・きな粉

好評発売中

ベルガモットの香りに癒される

41522 〈ひしわ〉

有機アールグレイTB



有機ダージリン紅茶にベルガモットの香りをつけたオーガニックフレーバーティー。ストレートでもミルクでも、アイ스티ーでもおいしく召し上がれます。〈40g(20袋)〉



540円(税込価格) 500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

アールグレイとは、ベルガモットの柑橘系の香りをつけた紅茶のことです。ダージリンのしっかりした味わいをベースに、ベルガモットの心地良いフルーティーな香りが広がります。

好評発売中

リラックスタイムのお供に

41620 〈ひしわ〉

有機カモミール&ルイボスティーTB



甘くフルーティーなカモミールの香りとスッキリとしたルイボスとのハーモニー。心穏やかに過ごしになるリラックスタイムのお供にお楽しみください。〈30g(20袋)〉



864円(税込価格) 800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

「有機ハイビスカス&ローズヒップティー TB(41621)」のきれいな水色に魅かれた夏が過ぎて、秋風とともに恋しくなるのは甘い香りのカモミールティー。ルイボスの比率にこだわり、試作を重ねた自信作です。



10月13日は「豆の日」

有機野菜スープにトッピング

“そのまま使える”だいちデイズの蒸し豆は、トッピングにぴったり。
濃厚で味わい深いAUGA有機野菜スープにのせて、食感と栄養をプラス!

(画像&レシピ提供・だいちデイズ&むそう商事)

キャロットスープ×蒸しミックスビーンズ



ココナッツミルクを使った濃厚で甘みのある
ニンジンポタージュに、蒸しミックスビーンズをのせて。

21690 <だいちデイズ>

有機蒸しミックスビーンズ
<85g>

270円(税込価格) 250円(本体価格)

21853 <むそう>

AUGA OGキャロットスープ
<400g>

600円(税込価格) 555円(本体価格)

コーンスープ×蒸し発芽大豆



甘味のあるコーンにココナッツクリームとスパイスを加えた
コーンスープに、蒸し発芽大豆をのせて。

21714 <だいちデイズ>

蒸し発芽大豆
<100g>

216円(税込価格) 200円(本体価格)

21926 <むそう>

AUGA OGコーンスープ
<400g>

600円(税込価格) 555円(本体価格)

トマトスープ×蒸し発芽黒豆



バジルやオレガノのハーブが入った爽やかトマトのスープに、
蒸し発芽黒豆をのせて。

21715 <だいちデイズ>

蒸し発芽黒豆
<70g>

216円(税込価格) 200円(本体価格)

21852 <むそう>

AUGA OGトマトスープ
<400g>

600円(税込価格) 555円(本体価格)

ミネストローネスープ×蒸し大豆



9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープに、
蒸し大豆をのせて。

21712 <だいちデイズ>

有機蒸し大豆
<100g>

270円(税込価格) 250円(本体価格)

21854 <むそう>

AUGA OGミネストローネ
<400g>

600円(税込価格) 555円(本体価格)