

ムソーからのお便り VOL.176

今月のFACE 生産者紹介

青砥酒造

島根県安来市広瀬町布部



出雲国 飯梨郷の地酒蔵

安来市広瀬は島根県東部の町。歴史は古く、8世紀に編纂された出雲国風土記に「出雲国 飯梨郷(いずものくに いいなしごう)」の地名が残ります。青砥酒造は1895年(明治28年)創業、こだわりの純米酒「蒼斗七星」で知られる地酒蔵です。「酒が人を造り、人が酒を造る」という言葉を心に、上質な日本酒を伝えています。原料米は地元島根県産。仕込み水は超軟水です。

四代目の青砥幹彦さん(72歳)は25年にわたって蔵元(酒蔵の経営者)と杜氏(酒造の現場を仕切る責任者)を兼任。昔ながらの手造りに原点回帰し、12年前からは、すべてのお酒を木槽(きぶね)搾りに切り替えました。

木槽搾りとは、もろみを詰めた酒袋を積み重ね、上から圧力をかける搾り方で、「やぶた」という大型機械で搾った酒に比べると雑味が少なく、柔らかい酒質になります。酒袋に残る酒粕も、木槽のほうがお酒たっぷりです。かく香り高いのです。この木槽搾りの純米酒の酒粕をチョコレートと合わせた「香る酒粕チョコ」は、ムソーのバレンタイン企画の人気商品です。

島根県産 特別栽培米 100%

青砥酒造は飲んで愉しむお酒はもちろん、調味料としての料理酒にも定評があります。ムソーの「みやこの料理酒」は、2015年1月から青砥酒造で仕込んでいただいています。

料理酒の原料米は島根県産特別栽培米100%。品種はきぬむすめ、コシヒカリ、つや姫など、うるち米の飯米(はんまい)です。酒米(さかまい)を使用せず飯米を使う理由をお訊きました。

「酒米は日本酒造りに好適ですが、食味は粘りがなく淡泊な味わいです。料理酒には、旨みがある飯米のほうが向いています。また、調味料として毎日使っていただくには価格も大事なので、飯米を使って原価を下げ、その分、高価格の塩『海の精』を使用しています」と蔵元。この原料米を、お酒にしたとき雑味が出ないように精米します。「今シーズンは特別純米酒並みに66%まで贅沢に磨きました」とのこと。

純米酒に「海の精」を2%添加

米と米麹だけを原料に、純米酒と同じ製法で仕込んでいきます。一般的な日本酒のもろみ造りは三段仕込み(蒸米と米麹を3回に分けて仕込む)ですが、「みやこの料理酒」は三段仕込みが終わったもろみにさらに蒸米を加える四段仕込みによって、旨みとまろやかな風味を醸します。

もろみを木槽で搾る直前に伝統海塩「海の精」を2%加えることで酒税法上の酒類に該当しなくなり、酒類販売免許を持たないお客様での販売も可能です。

原料米と造りの技によって、「みやこの料理酒」は通常の清酒の約2倍(青砥酒造比)の旨みを含みます。毎日のお料理にお使いください。



米を蒸す



樽を入れる



木槽に酒袋を積み蔵人

ムソーのみやこの料理酒を次のページで紹介します

今月の
イチ押し商品

純米酒に「海の精」を加えた 料理酒

島根県産特別栽培米を100%使用し、純米酒を造り、「海の精」を2%加えた、料理用のお酒です。

醸造アルコールや糖類、酸味料などを原料に使用していません。

※本品は酒税法上の酒類には含まれません。

10095 〈ムソー〉

みやこの料理酒

〈500ml〉

950円(税込価格) **880円**(本体価格)

○原材料…米(国内産)、米こうじ(国内産)、食塩



旨みたっぷり 塩分約2% 「みやこの料理酒」の使い方

食塩を加えた料理酒です。塩分が十分に含まれているので、基本的にお料理の際に、食塩の添加は必要ありません。醤油は控えめにして下さい。

焼き魚

味付けは「みやこの料理酒」のみ



ホイル焼きに



南蛮漬けに



おろし生姜を混ぜて
唐揚げの下味に



酢豚に



甘辛焼きに



煮物に



おでんだしに



かけうどんに



2024 MUSO

Christmas Party Selection

限定販売
ご予約
受付中

大切な人と楽しむ特別な時間。
体にやさしく、おいしい
クリスマスをお届け。

◎ご注文締切日…12月2日(月)

Let's spend Christmas at home with good food and good times.

注文番号 21 (おへそ)

石窯ピザ・マルゲリータ 冷凍

1,707円(税込価格)

1,580円(本体価格)

有機トマトピューレ、国産チーズ、有機バジルペーストなど厳選された具材を使い、職人が石窯で一枚一枚焼いたこだわりのピザです。
〈1枚(約22cm)〉



注文番号 22 (おへそ)

石窯ピザ・ シーフードの自家製ホワイトソース 冷凍

2,139円(税込価格)

1,980円(本体価格)

北海道産4種のシーフード(甘エビ、スルメイカ、水タコ、帆立貝)を使用し、なめらかな自家製ホワイトソースにローズマリーのアクセントがきいたシーフードピザです。石窯焼きならではの香ばしさも楽しんで。〈1枚(約22cm)〉



注文番号 36 (プレマ)

スパークリング 有機リンゴジュース JAS

注文番号 37 (プレマ)

スパークリング 有機リンゴ&ラズベリージュース JAS

各1,980円(税込価格) 各1,833円(本体価格)

有機果樹園としてフランスで70年以上の歴史を誇るコトナント社のジュース。バイオダイナミック農法で育てられた果実の美味しさと栄養を丸ごと搾った、爽やかなスパークリングジュースです。

〈各750ml〉



令和七年 ムソーのお正月

おせち

美味しさと健康と
“想い”を詰め込みました

限定販売

ご予約
受付中

◎ご注文締切日…12月6日(金)

注文番号 50 (ムソー)

有機純米酢使用しめ鯖 New

702円 (税込価格) 650円 (本体価格)

脂ののった国内産真さばを有機純米酢、天日塩、粗糖で味付け。少し甘いのあるさっぱりとした味付けです。〈1枚(120g)〉



◎担当・加藤より 人気のしめ鯖が復活!味もおいしくなりました。

注文番号 12 (別所)

のどぐろ入り蒲鉾<紅白>

2,052円 (税込価格) 1,900円 (本体価格) リニューアル

白身のトロといわれる程、脂がのったとてもうま味のあるのどぐろ(アカムツ)を贅沢に使用しました。でん粉を使用していないため、新鮮な魚本来の味をお楽しみいただける最高級の蒲鉾です。〈1本(180g)〉



◎担当・加藤より 今年は紅麴色素をトマト色素に変更しました。

注文番号 65 (ムソー)

聖護院かぶらの千枚漬

735円 (税込価格) 680円 (本体価格) リニューアル

冬にとれた旬のかぶらを使った千枚漬は、冬の味覚のひとつです。肉厚で柔らかな聖護院かぶら使用。〈150g〉



◎担当・加藤より 昨年から人気の千枚漬。パッケージを新しくしました!紅白で並べてどうぞ。

注文番号 66 (ムソー)

紅かぶらの千枚漬 New

735円 (税込価格) 680円 (本体価格)

赤く染まった旬の紅かぶらはお正月の食卓を華やかにします。肉厚で柔らかな食感です。〈150g〉



◎担当・加藤より 新登場の紅かぶら。自然な色が美しく食卓を映えさせます。



お雑煮の主役

秋田県大潟村産有機水稲もち米を100%使用し、昔ながらの杵つき手法を取り入れた、風味・粘りともに優れたおもちです。

※今年度有機玄米・白米もちシリーズは年末好適品のみで取り扱いをいたします。おせちカタログへの掲載はございませんのでご注意ください。

5329 (ムソー)

有機・玄米こもち

〈800g〉 JAS
1,944円 (税込価格)
1,800円 (本体価格)



5325 (ムソー)

有機・白米こもち

〈800g〉 JAS
1,944円 (税込価格)
1,800円 (本体価格)



5330 (ムソー)

有機・玄米切もち

〈800g〉 JAS
1,944円 (税込価格)
1,800円 (本体価格)



5326 (ムソー)

有機・白米切もち

〈800g〉 JAS
1,944円 (税込価格)
1,800円 (本体価格)



ご注文は、別紙「年末限定好適品注文書」をご利用ください。

お雑煮、お煮しめの「だし」に

北海道函館産の真昆布をご利用しやすい大きさにカットし詰めた、お徳用のだし昆布です。素材を活かすおいしいだしが取れます。

22221 〈道南〉 北海道函館産・ 真昆布

〈150g〉

972円(税込価格)

900円(本体価格)



天然真昆布の不漁が10年続き、水揚げ量は1/100ほどに激減。真昆布が流通しているのは養殖技術のおかげです。昆布の養殖は、海中で行なう農業のようです。夏に種苗を育て、秋から冬にかけて網に種付けて海中で育て、初夏まで間引きや水位調整など丹念に世話をし、真夏に水揚げします。「北海道函館産・真昆布」は、こうして育てた1年養殖物です。



昆布を絡めて引き上げる



竿いっぱい吊るし干し



しみじみおいしい 「お煮しめ」に

うまみたっぷり原木栽培乾し椎茸

上質な大分県産原木栽培椎茸を、ゆっくり熱風乾燥、天日で熟成。味・香り・歯ざわりとも最高です。

○原材料：しいたけ(原木)

11640 〈ムソー〉 大分産椎茸 大粒どんこ

〈45g〉

994円(税込価格)

920円(本体価格)

11641 〈ムソー〉 大分産椎茸 小粒どんこ

〈45g〉

886円(税込価格)

820円(本体価格)

11642 〈ムソー〉 大分産椎茸 こうしん

〈80g〉

1,328円(税込価格)

1,230円(本体価格)



味染み抜群生芋板こんにやく

81754 〈ムソー〉

有機生芋板こんにやく・広島原料

広島県産・有機栽培こんにやくの芋を皮ごとすり潰して作った生芋こんにやく。生芋100%ならではの風味があります。〈250g〉

291円

(税込価格)

270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。

好評発売中

おせち料理に

22276 〈ムソー〉

昆布とかつおのだしパック

食塩・粉末醤油・調味料(アミノ酸等)・酵母エキスを使用していない天然素材100%の「合わせだし」です。〈7g×12〉

1,102円(税込価格) 1,020円(本体価格)

○原材料…かつおのかれぶし(かつお(国内産))、真昆布(北海道函館産)、かつおのふし(かつお(国内産))
○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

国内産のかつおの枯節と荒節をブレンドし、北海道函館産の天然真昆布をたっぷり使用した、うま味、深味、香りがきわだつだしパック。厳選した天然素材100%の「合わせだし」が手軽に取れます。

好評発売中

小麦本来の風味

85020 〈隆祥房〉

オーガニック餃子皮 冷蔵 有機JAS

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)

○原材料…有機小麦粉(国内製造)、有機コーンスターチ、有機レモン果汁、有機りんご酢/酒精
○アレルギー…小麦 ○遺伝子組み換え…I



ムソー
担当者
から

厚みは0.6mm。皮は薄いですが、もちもち感もしっかり感じられます。焼き、茹で、蒸し、揚げなど、様々な調理法でお楽しみいただけます。ワンタンや焼売の皮としてもお使いいただけます。

好評発売中

コシ&もちり感が魅力

85007 〈衣笠製麺〉

むし焼そば・国産小麦使用 冷蔵

風味の良い国産小麦を使用した、しなやかで弾力のある食感のむし焼そばです。〈2人前(150g×2)〉

※ソースは付いておりません

281円(税込価格) 260円(本体価格)

○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 ○遺伝子組み換え…F



ムソー
担当者
から

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。コシともっちり感のある麺に仕上げています。ソースは付いていないので、「ヒカリ(10855) やきそばソース」などお好みのソースで味付けを。

＼やさしい甘さ、とろ～り／もち麦ぜんざい

新商品

12月1日発売

33976 〈だいずデイズ〉

黒豆 もち麦ぜんざい

国産有機もち麦と北海道産黒豆を100%使用した、やさしい甘さのとろ～りぜんざいです。〈140g〉

270円(税込価格) **250円**(本体価格)

○JAN : 4560438831240

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…砂糖、黒大豆(遺伝子組み換えでない)、有機もち麦、食塩、(一部に大豆を含む)

○アレルギー…大豆 ○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…F



リニューアル

12月上旬製造分～自然切替

33620 〈だいずデイズ〉

あずき もち麦ぜんざい

国産もち麦と北海道産あずきをコトコト煮込み、北海道産ビートグラニュー糖で甘みを加えた、やさしい甘さのぜんざいです。〈140g〉

270円(税込価格) **250円**(本体価格)

○JAN : 4560438830540

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…有機小豆、砂糖、有機もち麦、食塩

○アレルギー…なし ○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…F



「33620(だいずデイズ)もち麦ぜんざい140g」の商品名・仕様(北海道産あずき→北海道産有機あずき、国産もち麦→国産有機もち麦)、パッケージデザインが変更となります。※JANコード・価格の変更はありません

ムソー担当者から😊

もち麦のもちぶち食感はまだで、白玉を食べている感覚。甘さ控えめなのに、満足感はしっかり。11月から1月が「もち麦ぜんざい」の最大需要期です。新発売&需要期のこの冬は、シリーズ2品を並べてお披露目を。

＼このまま食べられる／蒸しもち麦&蒸し雑穀

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、ごはんに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。

21668 〈だいずデイズ〉

国産有機原料使用蒸しもち麦

〈70g〉

216円(税込価格) **200円**(本体価格)

○原材料…
有機もち麦(国産)



21745 〈だいずデイズ〉

国産10種の蒸し雑穀

〈70g〉

216円(税込価格)
200円(本体価格)

○原材料…もち麦(国産)、大豆(遺伝子組み換えでない)、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆(遺伝子組み換えでない)、赤米、はと麦、緑米、食塩、米酢





あなたを守る、おいしい習慣

ニュージーランドに自生するマヌカの花から採れるハチミツです。他のハチミツにはほとんど含まれていない、MGO(食物メチルグリオキサール)という特別な天然成分を豊富に含んでいます。MGOの数値が高いほど、マヌカハニーの良さを感じていただけます。



毎日の習慣に

11059 <富永貿易>
マヌカハニー
MGO115/
UMF6

<250g>

3,240円(税込価格)
3,000円(本体価格)



念入りな体調管理・予防に

11060 <富永貿易>
マヌカハニー
MGO263/
UMF10

<250g>

5,940円(税込価格)
5,500円(本体価格)



健康なカラダづくりに

11061 <富永貿易>
マヌカハニー
MGO400/
UMF13

<250g>

7,560円(税込価格)
7,000円(本体価格)



マヌカの実感を求める方に

11062 <富永貿易>
マヌカハニー
MGO573/
UMF16

<250g>

11,880円(税込価格)
11,000円(本体価格)



ムソー担当者から😊

マヌカヘルス社によると、MGO115の250gの次に売れているのは、MGO400(MGOの数値が高いもの)。ヘビーユーザー様は次第に数値の高いものへ移行する傾向があるそうです。

大盛況でした。

2024 ムソー商談会

2024年10月17日(木)・10月18日(金)
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
(株)マルアイ食品



メーカーブース賞3位
(株)秋川牧園



メーカーブース賞2位
(株)森修焼



Macrobiotic Facilitator

飛奴 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/>