

ムソーの じゃがいもコロッケ

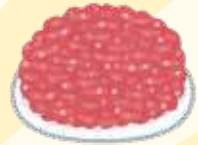
大解剖

2024年11月にデビューした「じゃがいもコロッケ(黒豚入り)」。
北海道産有機皮付きじゃがいもを45%使用し、副原料も厳選、
凍ったままご家庭で揚げる昔ながらの冷凍コロッケです。
夕食のメインにお子様のおやつに、
あつあつホクホク、召し上がれ。



じゃがいも

品種は北海道生まれの「さやあかね」。
加熱するとほくほくとした食感になって
甘みを感じ、コロッケにぴったり。あえて
皮付きのまま使うことで、じゃがいもの風
味と皮の香りがしっかり味わえます。



鹿児島県産黒豚ミンチ



パン粉

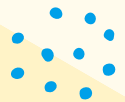
国産小麦粉を砂糖
とバターと白神こだ
ま酵母と塩で焼いた
パン粉



国産玉ねぎ



ノンホモ牛乳



天日塩



5769 〈ムソー〉
じゃがいもコロッケ
(黒豚入り) 好評発売中

冷凍

〈60g×5個入〉

810円(税込価格) **750円**(本体価格)

○JAN : 4978609057694

○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料…皮付
カットじゃがいも
(国内製造)、衣(パ
ン粉、小麦粉)、玉
ねぎ、豚肉、砂糖、
しょうゆ、乾燥
マッシュポテト、
牛乳、食塩、(一部
に小麦・乳成分・大
豆・豚肉を含む)
○アレルギー…
乳、小麦、大豆
○賞味期限…1年
○選伝子組み換え
…!



まずは何もかけずに
味わって



ソースをかけて
昭和の晩ごはん



カレーにトッピング



ロールパンに挟んで



2024ムソー商談会でも
好評でした!

試食にお客様が殺到し、合同食
品のコロッケ社長・和田友宏さ
んは大忙し!みなさんから「ソー
スなしでもおいしい」「素材の味
そのまま」「あえて皮付きとい
うのが面白い」と嬉しいお声を
いただきました。



ムソーナチュラル

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

原材料の有機じゃがいも生産者は、「5769(ムソー)じゃがいもコロッケ(黒豚入り)」と同じ、北海道十勝の鈴鹿農園(北海道河西郡芽室町)です。品種は「ほっかいこがね(※)」です。ホクとした食感、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。

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、急速冷凍してあります。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。

※品種は収穫量などを理由に変更となる可能性があります。予めご了承ください。



●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



ジャーマンポテト



85375 〈むそう〉 北海道産有機原料 皮付きカット じゃが芋・ 冷凍 冷凍

<300g>

518円(税込価格)

480円(本体価格)

○原材料…有機じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)



85366 〈むそう〉

OGフレンチフライポテト(冷凍) 冷凍 好評発売中

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>

497円(税込価格) 460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

サクサク食感



じゃがいも スナック

厚みがあってギザギザの波の形、ザクザクの食感。じゃがいもの味がしっかりします。油は米油のみ。



厚みは薄く、パリッと食感が良い。さっぱりと食べられます。油は米油とパーム油。



33476 〈ノースカラース〉

OGポテトの チップス・ うすしお

<60g>

292円(税込価格)

270円(本体価格)

○原材料…有機じゃがいも(国産、遺伝子組換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(海水(北海道産))

33007 〈サンコー〉

ポテトチップス

<60g>

238円(税込価格)

220円(本体価格)

○原材料…じゃがいも(国産、遺伝子組換えでない)、植物油脂(米油、パーム油)、食塩

じゃがいも スープ

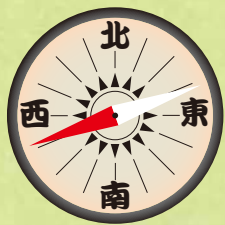
国産じゃがいもと有機大豆で搾った豆乳を使用し、じゃがいものうま味と舌触りをいかした豆乳スープです。



21913 〈マルサン〉 豆乳仕立ての じゃがいもスープ

<180g> 184円(税込価格) 170円(本体価格)

○原材料…豆乳(大豆を含む)(国内製造)、じゃがいもペースト、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香料)、砂糖、食塩/重曹



2月2日は「節分」

今年の恵方は 西南西 やや西



韓国風の本 伊賀牛使用 キンパ

おいしい太巻きがいつでも手軽に食べられる「冷凍太巻き」が大人気。定番の恵方巻、ムソーならではの玄米恵方巻に加えて、今年は韓国風の手巻海苔巻き「キンパ」をご用意しました。キムは海苔、パプはごはんという意味で、酢飯を使わずにごま油や塩で味付けしたごはんを使います。

お米はムソーの北海道産特別栽培米「あやひめ」。炊飯時に使われがちなトレハロース(食品添加物)を使わずに炊き上げ、圧搾法で搾ったごま油と天日塩だけで味付けします。

具は色鮮やかな4種。牛味付焼肉の牛肉は、冬のギフトの「焼肉」「すき焼き」でご紹介し



た、赤身の濃厚な旨味が特徴のオクダの伊賀牛を使用。味付けのたれも国産原料の醗酵調味料(コチュジャン)など、こだわりました。

国産ほうれん草と人参のナムル(韓国風の和え物)、厚焼き玉子、じっくり熟成した本干したくあんものせ、一本一本手で巻いて出来上がり。唐辛子は牛肉のたれのコチュジャンだけ

なので、辛すぎず家族みんなで楽しめます。ごはんにも具にもアミノ酸等の旨み調味料を使いませんから、素直なおいしさです。

ごはんの食感や具の鮮度を損なわない先端技術で凍結してあります。電子レンジ500Wの場合、3分30秒加熱して、解凍後室温で30分間余熱で解凍してお召し上がりください。

7578 (ムソー) **New** 冷凍
伊賀牛使用キンパ

<1本>

1,674円(税込価格)

1,550円(本体価格)

○原材料…塩ご飯(米(国産)、ごま油、食塩)、牛味付焼肉(牛肉(三重県産)、たれ(しょうゆ、醗酵調味料、砂糖、コチュジャン、おろしにんにく、ごま油、ごま)、ナムル野菜(ほうれん草、人参、ごま、ごま油、食塩)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、麦芽水あめ、しょうゆ、米酢、小麦粉、食塩、なたね油)、たくあん(干し大根、漬け原材料(砂糖、梅酢、食塩、米水あめ、昆布だし、みりん、米ぬか))、のり、(一部に小麦・卵・大豆・牛肉・ごまを含む)

紙の枀入り

33176 (カシワラ)

福豆ます

国内産の大豆を丹念に直火で煎り上げ、小袋に詰めました。紙の枀の容器に入れ、豆まきを演出いたします。<50g>

357円(税込価格)

330円(本体価格)



サクサク香ばしい

33189 (マルシマ)

国産有機お福豆

国産有機大豆100%。遠赤焙煎によるカリッと食感、深煎りで香ばしく有機大豆の栄養がそのまま食べられます。<40g>

314円

(税込価格)

290円

(本体価格)



香り豊かな 奥出雲のそば

37435 (本田商店)

節分そば・つゆ付

国内産のそば粉と小麦粉を使用し、取れたて挽き立ての香り豊かな奥出雲のそばです。<2人前>

756円

(税込価格)

700円

(本体価格)



この他にも毎年人気の恵方巻を始め、黒豆ロールカステラなどを取り揃えております。詳しくは別紙「節分チラシ」をご覧ください。



注文締切日: 1月10日(金)

出荷開始日: 常温品1月6日(月) ※黒豆ロールカステラのみ1月10日(金)
冷凍品1月17日(金)より

●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。※冷凍品受注単位: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) ●常温品は別途注文書をご利用ください。



楽しい
ザクザク食感が



リニューアル

37466(ナナハコ)

フォレスト・
ハートショコラ

<12粒>

¥1,998 (税込価格)

¥1,850 (本体価格)



ナナハコの自然派お菓子は、ナナハコスイーツ工房(大阪市中央区)でひとつひとつ、大塚淳平さんと松尾紗歩さんが手作りしています。国内産やオーガニックのできるだけ安心できる食材を使用。どの品もココナッツオイルやカシューナッツペースト、豆乳などを使いこなしオリジナルレシピです。甘みはお菓子の個性に合わせて、メープルシロップ・オーガニックシュガー・てんさい糖などを使い分けします。

「フォレスト・ハートショコラ」は、ナナハコ旋風を巻き起こしたチョコバー「フォレストクラッシュバー」のリニューアル品。グルテンフリーを意識して原材料から小麦(ココアクッキー)を排除、甘みも有機砂糖から有機なつめやし(デーツ)に切り替えて、さらにヘルシーに進化しました。

濃厚ビターな有機チョコと有機ココナッツオイルをベースに、ムソー有機玄米粉と砕いた有機カシューナッツを混

ぜてあります。ビターチョコのほろ苦さ、ほのかなココナッツの風味、ナチュラルなザクザク感、ナッツのコク…今年の“本命チョコ”は、これですね♪



贅沢で濃厚な風味

37478 (seed)

冷凍 New

オーガニックチョコレートの
チーズガトーショコラ

農薬・化学肥料不使用の玄米粉を使用したグルテンフリーのガトーショコラ。オーガニックココアとオーガニックチョコレートが入った贅沢で濃厚な風味。<1個(75g)>

¥810 (税込価格)

¥750 (本体価格)



口の中でほろっと崩れる

37477 (seed)

しあわせの種ショコラ

New

国産有機小麦粉を使用、クッキー生地にはオーガニックココアを混ぜ込みこの季節だけのショコラクッキーに粉糖をまぶしました。バターのアロワナな香りとチーズのkokをお楽しみください。

<1袋(8粒)>

¥540 (税込価格)

¥500 (本体価格)



新食感の和スイーツ

37379 (青砥酒造)

香る酒粕チョコ

木槽搾りの酒粕とオーガニックカカオの至極の出会い。芳醇な香りと、生チョコのような食感。ムソー「みやこの料理酒」を醸造する青砥酒造の自信作です。

<70g(16粒)>

¥1,599 (税込価格)

¥1,480 (本体価格)



ご注文は別紙「2025年 バレンタイン商品ご注文書」をご利用ください。【ご注文締切日：1月31日(金)】※数に限りがございます。お早めにお申し込み下さい。

伝統レシピを食卓に ノルマンディの ビスケット



ムソーオーガニックのビスケットは、1964年創業、フランス・ノルマンディの田舎町にあるビスケット・デ・アベイ社で作られています。フランス人がこよなく愛する伝統的なレシピには、EUの厳格な有機認定に認められた原材料が使用され、素材のおいしさが最大限に活かされています。

冬だけのお楽しみ バタービスケット・ミルクチョコレート

オーツ麦やライスパフが入ったシリアル生地のビスケットにミルクチョコレートをコーティングした冬季限定品です。

でもおいしいけど、冷蔵庫で冷やしてからいただくとう表面のチョコがパリッとして、ホット

ミルクによく合います。心地よい渋味の紅茶も合いそうです。



冬季商品

バター
6%
使用

33791 〈むそう〉

バタービスケット・ ミルクチョコレート

〈4枚×3袋〉

540円(税込価格) 500円(本体価格)

○JAN : 4958325740018

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…小麦粉、ミルクチョコレート(砂糖、全粉乳、カカオバター、カカオマス)、砂糖、バター、菜種油、オーツフレーク、米パフ、コーンフレーク、脱脂粉乳、食塩、全卵粉末/膨張剤、バニラ香料 ○アレルギー…小麦、卵、乳 ○賞味期限…365日 ○原産国…フランス



シリアル生地のビスケットはサクリ軽い食感で、まろやかなチョコレートとのバランスが絶妙。ミルクチョコの無限の誘惑に負けそうな方は、4枚入の個包装をお友だちとシェアするのがよろしいかと…2袋めは、明日のお楽しみに。

甘いものを口にしてひと休みしたい時におすすめ。そのまま

おいしさの秘密「発酵バター」とは？

生乳から採ったクリームに乳酸菌を加えて発酵クリームにしてから、約3日間エージング(熟成)して結晶化した後、チャーニング(攪拌)によって分離させたバター粒を練って水分を除いたものが「発酵バター」。普通のバターの5倍も手間がかかりますが、濃厚な風味が素晴らしい、特に焼き菓子にすると引き立ちます。



好評発売中

33790 〈むそう〉
バター
ビスケット・
プレーン **バター
22%
使用**
〈5枚×4袋〉
540円(税込価格)
500円(本体価格)

33792 〈むそう〉
バター
ビスケット・
そば粉 **バター
18%
使用**
〈5枚×3袋〉
540円(税込価格)
500円(本体価格)

33826 〈むそう〉
OGビスケット・
オーツ麦 **バター
不使用**
〈5枚×3袋〉
540円(税込価格)
500円(本体価格)
※バターの代わりに有機パー
ム油を使用。ヴィーガン・ベジ
タリアン対応レシピ

33848 〈むそう〉
バター
ビスケット・
キャラメル **バター
22%
使用**
〈4枚×3袋〉
594円(税込価格)
550円(本体価格)

33847 〈むそう〉
バター
ビスケット・
ベリー **バター
20%
使用**
〈4枚×3袋〉
594円(税込価格)
550円(本体価格)

33849 〈むそう〉
バター
ビスケット・
レモン **バター
20%
使用**
〈4枚×3袋〉
594円(税込価格)
550円(本体価格)

生姜パウダー使用・温感シート

63970 〈吉田養真堂〉

ホットパッチ

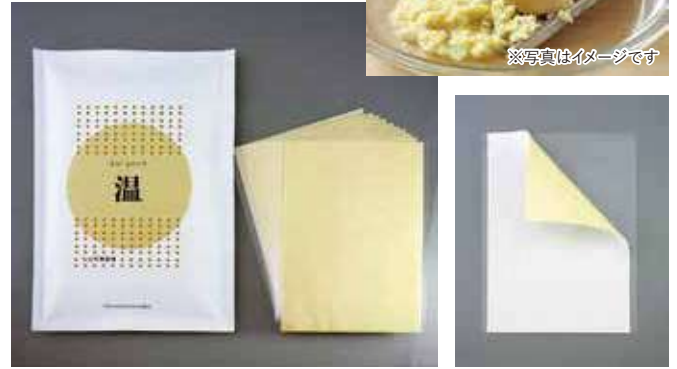
香り・温感成分として生姜粉末を配合した貼付シート。脚・腰・肩等に貼って30分程度すると、じんわりとした温かさが感じられ、6~7時間持続します。〈10枚入(1枚10cm×14cm)〉

550円(税込価格) 500円(本体価格)

○成分…ショウガ末、ステレン・イソブレン・スチレンブロックポリマー、酸化亜鉛、ポリイソブレン、ポリブテン、BHT、生ゴム、流動パラフィン ※使用している全成分表記をしております



※写真はイメージです



ムソー担当者から😊

通常の温感製品に比べ、ピリピリ感が少なく、芯から温かさを感じられます。貼った時にヒヤッとせず、はがす時に痛くないのもうれしい点。香料・着色料不使用、生姜本来の香りで癒されます。

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。

賞味期限延長済

北海道産有機大豆・北海道産黒豆を使用

賞味期限を180日から270日に延長しました。

21966 〈だいでイズ〉
サクサク抹茶だいでず

〈35g〉

324円(税込価格) 300円(本体価格)

○原材料…きな粉(大豆(国産))、粉糖、大豆(北海道産、遺伝子組換えでない)、植物油、小麦粉、抹茶、寒梅粉ミックス(でん粉、もち米)、砂糖、脱脂粉乳、でん粉分解物、食塩/膨張剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
○アレルギー…小麦、乳、大豆 ○賞味期限…270日
○遺伝子組み換え…F



21967 〈だいでイズ〉
サクサクきなこ黒豆

〈35g〉

324円(税込価格) 300円(本体価格)

○原材料…きな粉(大豆(国産))、粉糖、植物油、黒大豆(北海道産、遺伝子組換えでない)、小麦粉、寒梅粉ミックス(でん粉、もち米)、砂糖、でん粉分解物、食塩/膨張剤、(一部に小麦・大豆を含む) ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…270日 ○遺伝子組み換え…F



ムソー担当者から😊

契約農家で大切に育てられた豆のうち、皮めくれやシミ等、蒸し豆に使えない豆原料を使用してフードロス削減。大豆に含まれるたんぱく質や食物繊維など栄養素をまるごと摂れます。うれしい食べきりサイズ&かわいいパッケージ。

おうちで簡単に桧風呂 お風呂用 天然抗菌芳香剤「桧水」

- ◎さわやかなヒノキの香りの、お風呂用天然抗菌芳香剤です。
- ◎青森ヒバが発散する芳香には、心が安らぐフィトンチッド作用(森林浴効果)と抗菌作用があります。
- ◎合成界面活性剤、合成香料、合成色素、合成保存料不使用。ビタミンC配合で水道水の塩素を中和します。

64347〈グリーンノート〉 桧水・お風呂用

<500ml>

1,980円(税込価格)

1,800円(本体価格)

◎成分…天然ヒノキ精油、天然ヒバ精油、ヒノキチオール、シソの葉エキス、ビタミンC、植物系乳化剤



写真はイメージです

《様々な活用法》

入浴に

キャップ6~7杯をお風呂に入れて。残り湯はぜひお洗濯に使って下さい。



消臭・芳香に

お部屋・トイレ・下駄箱・ゴミ箱などに薄め液をスプレー。加湿器に原液をキャップ1杯。



ダニ対策・抗菌に

布団を天日干しする前に5~10倍に薄めて表裏に軽くスプレー。お掃除前や気になるところに薄め液をスプレー。お掃除前にティッシュにキャップ1杯分染み込ませて掃除機に吸わせて。



洗濯時の除菌に

すすぎ時にキャップ2~3杯を入れます。衣替えの時のすすぎに使うと防虫・防カビ効果が期待できます。



ムソー担当者から😊

ムソーでは車の中の消臭芳香に利用しています。なにより寒くなるこれからの季節、お風呂でゆっくりするのに本当におすすめ!です。入浴の後は残り湯を洗濯に。

みんなのオーガニック

BIOFACH JAPAN 出展しました

into organic

BIOFACH(ビオファ)は、1990年以来、ドイツ・ニュルンベルクを拠点に世界各地で開催されてきた世界有数のオーガニック見本市です。日本では8年ぶりの開催ということで、ムソーは若手社員3名を中心に実行委員会を結成。ムソーブランドの魅力を広めるべく、夏から出展準備を進めてきました。

出展ブース数782、来場者数は3日間で4万人を超える盛況ぶりで、オーガニックが持つ価値、意義に共鳴する方たちがこんなにいる!と勇気づけられ

ました。ムソーブースは有機JAS認定商品約150アイテムをご紹介。試食販売ではムソーの有機白干梅(転換期間中)、むそう商事のオーガニックストレートジュース、AUGAオーガニックスープがとくに好評でした。

ふだんはBtoBの業務がほとんどなので、一般消費者のお客様と向き合い、直接おしゃべりできた3日間はとても刺激的で、勉強になりました。イベント大好き!

(ムソー東日本営業部・田中清か)

2024年10月25日(金)
~10月27日(日)
東京ビッグサイトにて



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>

 ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp/>