

## ムソーからのお便り VOL.178

今月の  
イチ押し商品

# オーガニック小麦粉

### 手に取りやすい容量・価格に リニューアル

昭和の台所にある小麦粉はずっしり重い1kg袋でした。しかし時代とともに小麦粉も小容量化。ムソーのラインナップも500gが主流ですが、さらに小容量の商品がほしいとお声がありました。

今回ムソーオーガニック小麦粉を、500g529円(税込価格)から「300g345円(税込価格)」にリニューアルします。品質は従来通りで、北米産を試したことのないお客様にも手に取っていただきやすい容量・価格を実現。ホームベーカリー1回分の小麦使用量が300gであることが多く、容量はそちらに合わせました。

### 北米産有機小麦の故郷

強力粉の原料小麦の生産地はアメリカ/ノースダコタ州とカナダ/サスカチュワン州。大平原に位置し冷涼で乾燥した気候のため、硬質小麦の栽培に適します。銘柄は春まき硬質赤色小麦(HRSW)で、グルテンが多いことが特徴です。

薄力粉の原料小麦の生産地はアメリカ/ミシガン州。シリアル発祥の地としても有名で、小麦をはじめ多くの穀物を生産しています。銘柄は冬まき軟質白色小麦(SWWW)で、春小麦と比べてグルテンが少ないことが特徴です。

小麦の味や状態は栽培場所や栽培年度など



によって異なります。ムソーオーガニック小麦粉の原料となる小麦は、複数の契約農家から、その年度に最もおいしく状態のよいものだけを選別して仕入れています。

### オーガニックならではの 徹底した品質管理

仕入れは、有機栽培ならではの長年の経験を活かした厳しい品質管理のもとで行います。例えばカナダのサプライヤーは1982年頃からオーガニックのアグリビジネスを開始、1991年にカナダのオーガニック認証を取得したベテランです。

一般的な作物は、保管中や輸送中などに発生する害虫やカビなどを防ぐため、収穫後に農薬を散布(ポストハーベスト処理)しますが、そのような処理は一切行っておりません。

栽培時から農薬を使わない小麦は、虫やカビのリスクが非常に高くなり、細心の注意と様々な工夫が必要になります。収穫された小麦は各農家のビン(貯蔵庫)に保管。水分値が15%程度になると虫やカビが発生する可能性があるため13%以下になるよう管理しています。

輸入時から輸入後の品質管理は、オーガニックのパイオニア・むそう商事の出番です。船内や港で農薬散布されることがないように、小麦の輸入は虫やカビの発生を防ぐために夏場を避け、できるだけ寒い時期(1~3月)に行

います。輸入後においても定温保管(13~15℃)するなど徹底した管理を行っています。

### 強力粉はパンに、 薄力粉はお菓子に

「オーガニック小麦粉・強力粉」はタンパク質含有量が多く、パンの焼きあがり香ばしくふっくらとしてモチモチの食感となります。パン用小麦粉として評価が高く、数多くのベーカリーでご利用いただいています。

高タンパクならではの力強さにしなやかさを併せもった窯伸びが秀逸です。しっかりと小麦の味わいが感じられるので、風味の強い具材と併せてもおいしく仕上がります。小麦粉のストレートな風味を味わうなら食パン、パン生地と具材のハーモニーを楽しむならピッツアや菓子パンもおすすめてです。

「オーガニック小麦粉・薄力粉」は粒子が細かく扱いやすく、クッキーやケーキなどのお菓子や天ぷらなど、色々なお料理にお使いいただけます。



オーガニック小麦粉・強力粉とオーガニック小麦粉・薄力粉を次のページで紹介します

今月の  
イチ押し商品



## ムソ-オガニック®

ポストハーベスト処理をしていない  
北米産有機小麦使用

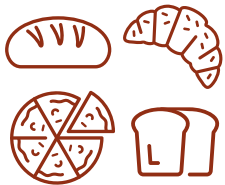
# オーガニック小麦粉

- ◎有機栽培小麦100%使用
- ◎徹底した品質管理
- ◎プロのベーカリーも愛用

香りよく香ばしい  
風味が特長

膨らみやすく、  
ふんわりした食感

おすすめ用途



パンやピザづくりに最適  
です。ホームベーカリー  
でもふんわり焼き上がり  
ます。



オーガニック小麦粉・強力粉をご愛用

まほろばベーカリー Phenix(札幌市西区)・宮本善夫さん

オーガニック小麦粉・強力粉とホシノ天然酵母でパンを焼いて15年。この強力粉は1年を通して品質が安定して扱いやすい。オーガニックでこの価格で、ここまで安定品質の強力粉は他にないでしょう。自然食品店 まほろばにご来店のお客様から「こんなパンが焼ける小麦粉を教えてください」と訊かれるたびに、手ごねでもホームベーカリーでも「オーガニック小麦粉・強力粉」をお勧めしています。

リニューアル 1月25日発売

## 20717 〈むそう〉 オーガニック 小麦粉・強力粉

〈300g〉

※「20901(むそう)オーガニック小麦粉・強力粉500g」のリニューアル品です。

345円(税込価格)

320円(本体価格)

○JAN: 4958325611158

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料…有機小麦(カナダ、アメリカ)

○アレルギー…小麦

○賞味期限…6ヵ月

○遺伝子組み換え…M



### ●オーガニック小麦粉・強力粉を使用

85020 〈隆祥房〉

## オーガニック餃子皮

冷蔵

好評発売中

小麦の風味や味わいをダイレクトに感じられます。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。〈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



粒子が細かく、  
扱いやすい

おすすめ用途



クッキーやケーキなどの  
お菓子や天ぷらなど、  
色々なお料理にお使い  
いただけます。



オーガニック小麦粉・強力粉と薄力粉をご愛用

ムスビベーカリー(東京都世田谷区)・伊東万梨子さん

オーガニック小麦粉・強力粉とオーガニック小麦粉・薄力粉をブレンドして使っています。以前、国内産小麦の強力粉100%でも焼いてみましたが、ふくらみを出すのが難しく、現在のブレンドに行き着きました。ふくらモチモチの焼き上がりが毎回楽しみです。当店の一番人気は塩バターロール(写真中央・三日月形)とクリームパン(写真左下)です。

リニューアル 1月25日発売

## 20718 〈むそう〉 オーガニック 小麦粉・薄力粉

〈300g〉

※「20714(むそう)オーガニック小麦粉・薄力粉500g」のリニューアル品です。

345円(税込価格)

320円(本体価格)

○JAN: 4958325611165

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料…有機小麦(アメリカ)

○アレルギー…小麦

○賞味期限…12ヵ月

○遺伝子組み換え…M



### ●オーガニック小麦粉・薄力粉を使用

好評発売中

20926 〈ムソー〉

## 有機天ぷら粉

〈300g〉

594円(税込価格)

550円(本体価格)

○原材料…有機小麦粉(国内製造)、有機米粉

20927 〈ムソー〉

## 有機からあげ粉

〈100g〉

421円(税込価格)

390円(本体価格)

○原材料…有機小麦粉(国内製造)、有機米粉、食塩、有機混合香料(有機ガーリックパウダー、有機コリアンダーパウダー、有機クミンパウダー、有機ジンジャーパウダー、有機ナツメグパウダー、有機黒胡椒パウダー、有機オニオンパウダー)



MUSO 2025

# おひな祭り



## 口の中でほろっと崩れる しあわせの種 国産苺

CHEESE CAKE LAB seedは、南大阪に2店舗を構えるチーズケーキ専門店。地元農家の安全な果物を使用し、フードマイレージの観点から国産オーガニック食材を積極的に取り入れるなど、さまざまな取り組みをしてきました。日経新聞「魂の声~2030年に残したい企業~」にも選ばれ、「しあわせの種まきをしよう」というseedの想いが、実を結び始めています。

「しあわせの種」は、seedのコンセプトから生まれた創業当時から人気のブルドネージュクッキーです。ブルドネージュ(boule de neige)とはフランス語で“雪の玉”、英語ではスノーボールとも呼ばれるクッキーで、白い粉糖で雪化粧した姿と、ホロホロした食感が特徴です。

バレンタインの“ショコラ”に続き、おひな祭りに合わせて春限定の“国産苺”が新登場。クッキーは国産有機小麦にバターの芳醇な香りとチーズのコクが後をひく味。粉糖に国産苺パウダーを混ぜて、いちご感

いっぱいに仕上げました。

国産苺をパウダーにすることで、苺のおいしさがギュッと濃縮され、風味も甘酸っぱさも

まるで苺を食べているようです。可愛いピンク色も苺の天然の色です。

New

### 37443 (seed) しあわせの種 国産苺

〈8粒〉

540円(税込価格)

500円(本体価格)

○原材料…バター(生乳(北海道産))、アーモンドパウダー、有機小麦粉、粉糖、苺パウダー、パルメザンチーズ、(一部に小麦・乳成分・アーモンドを含む)  
○賞味期限…60日



## ご飯に混ぜるだけ 桜えび ごはんの素



駿河湾名産の桜えびを使用し、白醤油や粗糖などこだわりの調味で仕上げた混ぜごはんの素です。

炊き上がったあつあつご飯(2合)に混ぜるだけで、桜えび香る混ぜごはんが出来上がります。お好みでせんぎりにした生姜を入れると風味が良くなります。

### 37414 〈マルアイ〉 桜えび ごはんの素

〈115g〉

702円(税込価格)

650円(本体価格)

○原材料…桜えび(静岡県駿河湾産)、醗酵調味料、醤油、昆布、生姜、人参、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス、かつおエキス(一部に大豆・小麦・えびを含む)  
○賞味期限…150日



店頭に、ひと足早い春を呼ぶ「おひな祭り」商品を取り揃えております。詳しくは別紙「おひな祭り」チラシをご覧ください。

ご注文締切日：2月8日(土)

# 旬を感じる、ワンランク上の魚缶 ～千葉産直サービス～

とろけるほど柔らかい身とクセになる味

22436 〈千葉産直〉

## 魚好きのための旬にしん水煮 New 1月25日発売

北海道産の旬にしん(索餌ニシン)だけを限定使用したニシンの水煮。その身は、箸でもつととろけるほど柔らかく、骨もまったく気にすることなく召し上がれます。脂が乗ったニシン特有のおいしさは、とくに魚好きにはクセになる味です。臭みはなく、例えるならばホッケに近い味です。〈170g〉

675円(税込価格) 625円(本体価格)

○JAN: 4934553010345 ○入数(発注単位): 12(1)

○原材料…にしん(北海道)、食塩、米酢 ○アレルギー…なし

○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…M



山椒の香り、深みのあるタレ、魚のおいしさ

22434 〈千葉産直〉

## 大人の蒲焼(ニシン版) New 1月25日発売



北海道産の索餌ニシンを直火焼きし、紀州産の白挽き山椒粉をピリッと利かせ、国産原料の調味料で作るこだわりの蒲焼ダレで深みのある甘辛な味に仕上げた「大人が食べたい蒲焼」です。〈100g〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)

○JAN: 4934553080072 ○入数(発注単位): 30(1)

○原材料…にしん(北海道)、醤油、麦芽水飴、砂糖、昆布だし、米粉、清酒、生姜、粉山椒(和歌山県)、(一部に小麦・大豆を含む) ○アレルギー…小麦・大豆 ○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…F



### 索餌(さくじ)ニシンとは

索餌ニシンとは、読んで字のごとく餌を探すニシンです。たく

さんプランクトンを食べて丸々太った時期のニシンなので、脂がのって、身にも栄養と旨味があり美味しいのです。産卵期の

卵(数の子)を取った後の一般的な身欠きニシンとは全く違うふっくらとした身の美味しさが特徴。

## 三種のだしと塩の鯖の煮つけ

22435 〈千葉産直〉

### おだしがきいた New 1月25日発売 割烹さば 水煮

良質な国産寒サバを限定し「昆布・かつお・さば」3種のだしをきかせて、だしと対馬の塩だけで骨まで柔らかく上品に煮付けました。〈170g〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)

○JAN: 4934553010253

○入数(発注単位): 12(1)

○原材料…さば(国産)、だし(昆布、かつおぶし、さばぶし)、食塩

○アレルギー…なし ○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…M



### 土鍋でつくる割烹さば味噌汁

缶の煮汁が「濃縮合わせダシ」のようなものなので、割烹さば缶を煮汁ごと丸ごと使えば、ダシ要らずで和食のお店のような味噌汁も簡単に作れます。身は加えず残った煮汁だけの活用でも十分です。

**備蓄の  
新しい方法**

# ローリングストック法

普段から少し多めに食材、加工品を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を家に備蓄しておく方法をローリングストック法と言います。

ローリングストック法のポイントは、日常生活で消費しながら備蓄することです。食料等を一定量に保ちながら、消費と購入を繰り返すことで、備蓄品の鮮度を保ち、いざという時にも日常生活に近い食生活を送ることができるはずですよ。

2つのポイント ⇒ ① 古いものから使う ② 使った分は必ず補充する

ローリングストック法の図



※出典：日本気象協会「トクする」防災e-HP

## アルカリイオン水

【賞味期限】  
2年

43494 〈ケイ・エフ・ジー〉  
**純天然のアルカリイオン水「金城の華」**  
〈500ml〉

島根県金城(かなぎ)町の純天然アルカリイオン水。炭酸水素イオンや、希少ミネラルであるシリカやサルフェートを含んでいます。



144円(税込価格) 134円(本体価格)

## ロングライフパン

【賞味期限】  
180日

植物由来原料100%、食べ飽きない味。

33908 〈ノースカラーズ〉  
**オーガニック小麦粉のもっちりパンプレーン**  
〈1個〉

33909 〈ノースカラーズ〉  
**オーガニック小麦粉のもっちりパンレーズン**  
〈1個〉

302円  
(税込価格)  
280円  
(本体価格)



313円  
(税込価格)  
290円  
(本体価格)



## 飲料

【賞味期限】野菜飲むならこれ!1年半  
さらつや美人番茶:8ヶ月、豆ジャン豆乳飲料 青汁:180日

体にやさしいドリンク。被災時のストレス緩和にも一役買います。

43408 〈ヒカリ〉  
**有機・野菜飲むならこれ!**  
〈190g〉

43384 〈ムソー〉  
**国産有機さらつや美人番茶**  
〈500ml〉

41643 〈マルサン〉  
**豆ジャン豆乳飲料青汁**  
〈200ml〉

194円  
(税込価格)  
180円  
(本体価格)



173円  
(税込価格)  
160円  
(本体価格)



151円  
(税込価格)  
140円  
(本体価格)



## 赤ちゃんに

【賞味期限】ふっくらんごJAPON:150日  
Baby Potage:540日

水分を加えれば、おかゆや離乳食に。

33452 〈澤田米穀店〉  
**ふっくらんごJAPON白米北海道コーン味**  
〈15g(約10枚)〉

21970 〈Hokkaido Pro〉  
**Baby Potage 北海道とうもろこし(スーパースイート)**  
〈40g〉

21971 〈Hokkaido Pro〉  
**Baby Potage 北海道越冬かぼちゃ**  
〈40g〉

21972 〈Hokkaido Pro〉  
**Baby Potage 北海道雪下にんじん**  
〈40g〉

221円  
(税込価格)  
205円  
(本体価格)

594円  
(税込価格)  
550円  
(本体価格)

594円  
(税込価格)  
550円  
(本体価格)

594円  
(税込価格)  
550円  
(本体価格)



## 青魚缶詰

【賞味期限】  
3年

22429 〈千葉産直〉  
**とろいわし水煮**  
〈150g〉

497円(税込価格)  
460円(本体価格)



22339 〈千葉産直〉  
**オイルサーディン**  
〈100g〉

443円(税込価格)  
410円(本体価格)



## 植物性ミート

【賞味期限】  
2年

そのままでも食べられます。100g当たりたんぱく質52.0g。

21550 〈プレマ〉  
**PlantMate (有機植物性ミート) ミンチ**  
〈125g〉

1,080円  
(税込価格)  
1,000円  
(本体価格)



21551 〈プレマ〉  
**PlantMate (有機植物性ミート) スライス**  
〈125g〉

1,080円  
(税込価格)  
1,000円  
(本体価格)



## 蒸し大豆

【賞味期限】  
180日

そのまま食べられます。1袋(40g)当たりたんぱく質6.4g。

21581 〈だいでずデイズ〉  
**続けるだいでずDAYS習慣**  
〈40g×5〉

810円(税込価格) 750円(本体価格)



## レトルトカレー

【賞味期限】1年

袋ごと湯煎するだけ。国産野菜がたっぷり入って満足感があります。

10546 〈ムソー〉  
**国産野菜のカレー 甘口**  
〈200g〉

356円(税込価格)  
330円(本体価格)



10547 〈ムソー〉  
**国産野菜のカレー 辛口**  
〈200g〉

356円(税込価格)  
330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。

## パッケージ変更

### ごはんが進む味

シールラベルから印刷包材に変更いたします。  
(1月中旬頃～自然切り替え)

#### 22295 〈みえぎよれん〉 ごま油香る ふりかけのり・ こめどろぼう

<30g>

**540円**(税込価格) **500円**(本体価格)

○アレルギー…ごま ○遺伝子組み換え…I



ムソー  
担当者  
から

伊勢湾産の素干しのり(A等級)に、国産なたね油、圧搾ごま油、有機いりごま、海の精のやきしお、国産スジアオリをいれました。ムソーのオリジナルレシピです！

## 仕様・パッケージ変更

### 地鶏とごぼうの風味たっぷり

「鹿児島県産地鶏100%使用」から「みやざき地鶏頭100%使用」に変更します。(1月中旬～下旬頃)

※ムソーコード、JANコード、内容量、入数、価格等は変更ありません

#### 21325 〈ムソー〉 地鶏めしの素

<2合用>

**519円**(税込価格) **480円**(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F



ムソー  
担当者  
から

みやざき地鶏頭(じとっこ)は、天然記念物「地鶏頭」を品種改良して生まれた地鶏。4カ月から5カ月の長い期間、手間隙と愛情をかけて飼育しており、肉質の弾力とジュワットくる旨みと歯ごたえが特徴です。

## パッケージ変更

### モチモチとしたやさしい食感

<2月頃自然切り替え>

#### 21058 〈桜井〉 エルボパスタ <北海道産小麦粉使用>

<300g>

**432円**(税込価格) **400円**(本体価格)

○アレルギー…小麦  
○遺伝子組み換え…M



ムソー  
担当者  
から

北海道の小麦と国内産の小麦グルテンを使用。モチモチとした食感でサラダはもちろん、スープやグラタンにも合います。パッケージ裏面でサラダとマカロニチーズとポロネーズの簡単レシピをご紹介します。

数量限定

スポット販売

冷凍deグルメ混載出荷

# 粉・塩・水・オリーブ油のみで醸す 究極の伝統製法ピザ

7320 〈おへそ〉

## 石窯ピザ・ ビーガンチーズ

冷凍

自家製ビーガンチーズと有機トマトピューレをトッピング。動物性食材不使用のビーガン仕様ピザ。〈1枚(約22cm)〉



1,793円(税込価格) 1,660円(本体価格)



7429 〈おへそ〉

## 石窯ピザ・ マルゲリータ

冷凍

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用した定番の味。〈1枚(約22cm)〉



1,707円(税込価格) 1,580円(本体価格)



7434 〈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

北海道産4種のシーフードを使用し、自家製ホワイトソースにローズマリーのアクセント。〈1枚(約22cm)〉



2,139円(税込価格) 1,980円(本体価格)



ムソー担当者から😊

広島・世羅高原のカフェ「おへそ」の、石窯で焼いた本格ピザです。スペインから直輸入した石窯で、地元・広島県の薪を使い、スペイン人のフランクさんをはじめとした職人が一枚一枚焼いています。国産小麦のもっちりした生地は噛むほどに味わいが広がります。



## 好評発売中

### やさしい味の豆漿 ドウジャン

41640 〈マルサン〉

## 豆ジャン 調整豆乳

〈1000ml〉

490円(税込価格)

454円(本体価格)

○アレルギー…大豆  
○遺伝子組み換え…1



41641

## 豆ジャン 調整豆乳

〈200ml〉

130円(税込価格)

120円(本体価格)

○アレルギー…大豆  
○遺伝子組み換え…1



国産大豆の豆乳に、てんさい糖と食塩を加え、やさしい甘さとまろやかな味わいに仕上げました。

41642 〈マルサン〉

## 豆ジャン 豆乳飲料 珈琲

国産大豆の豆乳に、有機カフェインレスコーヒーエキスパウダーと国産玄米全粒粉を加え、やさしい風味に仕上げました。〈200ml〉

151円(税込価格)

140円(本体価格)

○アレルギー…大豆  
○遺伝子組み換え…1



41643 〈マルサン〉

## 豆ジャン 豆乳飲料 青汁

国産大豆の豆乳に、国産大麦若葉エキスパウダーと国産よもぎ粉末を加え、風味豊かな味わいに仕上げました。〈200ml〉

151円(税込価格)

140円(本体価格)

○アレルギー…大豆  
○遺伝子組み換え…1



## 豆ジャンで作る 健康レシピ

(画像・レシピ提供:マルサンアイ)



甘酒豆乳(2人分)

甘酒200mlと豆ジャン100mlを小鍋に入れて中火にかけ、沸騰直前まで温めます。甘さとまろやかさが絶妙な味わい。



豆乳プリン


作り方はマルサンアイの豆乳レシピページをご覧ください。豆ジャン珈琲や豆ジャン青汁でも作れます。



## 山口特産 有機寒漬

冬期に収穫した大根を漬けた後、三カ月寒風で干し上げて、半年以上熟成させた伝統的な漬物です。カリカリの食感、甘じょっぱい味付け、熟成の香りが残り、とにかくご飯が進む味。

21458 〈大黒屋〉

山口特産 有機寒漬 

〈100g〉 616円(税込価格) 570円(本体価格)

○原材料…有機大根、胡麻、漬け原材料[有機砂糖、有機しょうゆ、食塩、有機みりん、有機酢]、(一部に大豆・小麦・ごまを含む)

ご飯が  
進む味



塩漬けの後、約3ヵ月間、寒風で干す



半干しの大根を叩いて伸ばし、干しあがった大根を敷き詰め熟成し、味付け

## 2025年5月頃 ムソーブランドの有機醤油 が新登場

コロナ禍以降、伝統製法の発酵食品が注目されて醤油のご注文が集中し、安定供給が難しくなり、お客様にご迷惑をお掛けしました。醤油の欠品は、お客様にもお店様にも大問題です。そこで、ムソーブランドの醤油の開発に立ち上がりました。

ムソーブランド商品の開発・製造において、弊社が指針とする7つの基本姿勢の③に「発酵食品・伝統製法の推奨」があります。醤油の開発は、まさにこの基本姿勢をかたちにしている仕事です。

まずは、いろいろな醤油メーカーの情報(蔵の所在地、原材料、醸造方法、発酵熟成期間、木桶かFRPか、有機JAS認証の有無など)を比較。テイスティングを繰り返し、新しいムソーブランドの醤油のイメージを探りました。いい意味で既存の商品と差別化できる醤油にしたい。そして、やるなら絶対

に有機醤油にしたい。

さまざまな条件に最も合致したのが足立醸造(兵庫県多可郡多可町)さんです。1889年(明治22年)の創業以来、木桶と天然醸造にこだわって醤油や味噌を醸造。「時代は有機へ」のスローガンを掲げ、製造する85%以上がオーガニック醤油です。

ムソーブランドの醤油は国産有機大豆、国産有機小麦、天日塩を使用し、2024年3月に仕込んでいただきました。奥播州の酷暑の夏と氷点下の冬を超えたもろみを搾り、有機醤油としてお届けできるのは、2025年5月頃の予定です。(ムソー商品部・加藤緑)

### 7つの基本姿勢

①安全性の確保を最優先②持続可能な環境保全に努める③発酵食品・伝統製法の推奨④素材を活かしたおいしさを追求⑤放射性物質「不検出」の商品を取り扱う⑥真の健康を確立する生活提案⑦オリジナリティーを重視



奥播州の大自然の中にある足立醸造の蔵



足立醸造の足立達明さん(中央)、足立裕さん(左)、足立学さん(右)