

ムソーからのお便り VOL.179

今月のFACE 生産者紹介

みえぎょれん販売

三重県伊勢市朝熊町

伊勢湾の冬の恵み「黒のり」

伊勢湾は、北部に木曾三川、南部に清流宮川をはじめとする河川を有し、山々から豊富なミネラルや栄養がもたらされる豊かな漁場です。豊富な栄養分を吸収して育った黒のりは香り高く、旨み、そして口に入れると広がる甘みが特長。三重県の冬を代表する海の恵みです。

黒のり養殖漁場は桑名から鳥羽まで南北に広く分布。浅い漁場では海に支柱を立ててのり網を張る「支柱式」、沖や深い漁場では洋上で浮きとオモリとロープでいかだを作り、その中に網を張る「浮き流し式」で養殖します。ムソーの「御のり(板のり)」と「焼のり」の原料は、みえぎょれん販売が海域を問わずに厳選し、仕入れています。

味と香りを吟味して 買い入れる

県内の生産者は82世帯、ほぼ夫婦単位で養殖と生のり加工に従事しています。夜明け前



品質をチェックして買うかどうか決める「見付」



競りをする「入札(共同販売事業)」

に網から生のりを摘み、真水を加えてミンチにし、板状にして水切り・風乾燥して「新のり」に加工し、漁協に納品するまでが漁師さんの仕事です。

各漁協が出品した新のりを、三重県漁連のり流通センターに集めて入札します。みえぎょれん販売の“目利き”が光るのは、この入札会です。「のりの等級は見た目(色調や形状)で決まります。味や香りは等級だけでは判断できないので、入札会場の電熱器で新のりをあぶって試食し、吟味したものを買入れます」とみえぎょれん販売の小林将史さん。「この道10年ですが、のりは奥が深いです」。

伊勢湾でも近年はのりの成長に必要な栄養が足りず、本来の黒色が茶色や黄色になる「色落ち」が漁師さんを悩ませています。色落ちしたのりは評価されず、売り先がないのです。昔のように豊かな伊勢湾をとりもどすために、地域をあげて模索が続いています。

炙りたてを、 楽しんでみませんか

こうして仕入れた新のりを、熱風で火入れ乾燥した商品が「御のり(板のり)」。板のりを、さらに遠赤外線で焼加工した商品が「焼のり」です。

板のりはそのままでも召し上がれますが(関西では板のりを巻き寿司に使う食文化があります)、軽く炙って焼のりにすると、きれいな緑色になり、より香りが引き立ちます。「炙りたてののりの風味は、パンに例えるなら焼きたてのトースト。製品化された焼のりは



手軽で圧倒的に人気ですが、やはり焼き冷ましです。電熱器がなくても、オーブントースターで簡単に炙れますよ。

ごはんが炊けたら、板のりを食べる分だけさっと炙って、パリパリのところに上等のお醤油をちょっとつけて、お箸で巻いて一口で。ひと手間かけて味わう幸せ、お試しください。



焼ライン

ムソーの御のり(板のり)、焼のりを次のページで紹介します

今月の
イチ押し商品

「みえぎょれん」が味・香り共に吟味した三重県産の海苔を使用

御のり(板のり)・焼のり

そのままでも、軽く炙っても

22250 <ムソー>

御のり(板のり)



<10枚>

680円(税込価格)

630円(本体価格)

○JAN: 4978609222504

○入数(発注単位): 10(1)

○原材料…乾のり(のり(三重県産))

○アレルギー…なし

○賞味期限…6カ月

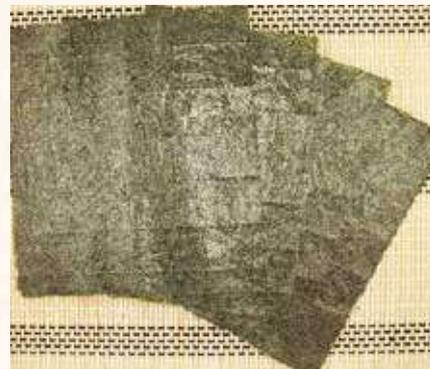
○遺伝子組み換え…M



焼いてある手軽さが魅力

22251 <ムソー>

焼のり



<10枚>

616円(税込価格)

570円(本体価格)

○JAN: 4978609222511

○入数(発注単位): 10(1)

○原材料…乾のり(のり(三重県産))

○アレルギー…なし

○賞味期限…6カ月

○遺伝子組み換え…M



のり飛脚(即席味噌汁)

お弁当のおかずの脇に入れて、具材におぼろ昆布を加えると、さらに味が深まります。

◎材料(1人分)

のり……………1/4枚
味噌……………15g
刻みねぎ…少々
熱湯……………150cc

◎作り方

①味噌と刻みねぎをのりで包む。
②お椀に①を入れ、熱湯を注ぎ、混ぜていただく。
※家で作る場合は、お椀に直接材料を入れ、のりは揉んでふやけやすくします。
(レシピ&画像提供:正食協会)

好評発売中 三重県の海の幸

22207 <ムソー>

三重県産・ひじき

<20g>

713円(税込価格)

660円(本体価格)



22206 <ムソー>

三重県産・米ひじき

<20g>

713円(税込価格)

660円(本体価格)



22273 <ムソー>

伊勢志摩産・あらめ

<15g>

443円(税込価格)

410円(本体価格)



22295 <みえぎょれん>

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)

こだわり原料で味付けした伊勢湾産素干し海苔です。ごはんが進む味。

<30g>

540円(税込価格)

500円(本体価格)

○原材料…のり(伊勢湾産)、菜種油(菜種(国産))、ごま油、いりごま(有機いりごま100%)、食塩、スジアオノリ



春のお彼岸・お花見に

芽吹き屋の冷凍和菓子

ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。
 出荷期間：2024年2月25日～4月中旬頃
 ●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)

87872 〈岩手阿部製粉〉

おはぎ 冷凍 スポット企画

国産もち米を原料とした道明寺粉を使用した生地と北海道産小豆の粒あんを使用したおはぎです。道明寺粉ならではの上品な食感をお楽しみいただけます。〈6個入り(300g)〉



886円
(税込価格)

820円
(本体価格)

○原材料：つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、道明寺粉、砂糖、食塩



87869 〈岩手阿部製粉〉

桜餅 冷凍 スポット企画

国産もち米を原料とした道明寺生地のつぶあん入り桜餅です。桜葉は塩のみで漬け込んだものを使用しております。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。〈4個入り(200g)〉



756円
(税込価格)

700円
(本体価格)

○原材料：つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、道明寺粉、砂糖、桜葉漬(桜葉、食塩)



87862 〈岩手阿部製粉〉

三つの餡の三色だんご 冷凍

自社製上新粉を使用し、黄はごまあん、白はくるみあん、緑は粒あん入り。生地の黄色はにんじん、緑はよもぎの自然な色です。あんには北海道産のいんげん豆と小豆を使っています。〈4本(180g)〉



572円 (税込価格)

530円 (本体価格)

※4月1日より本体600円(税込648円)に価格変更いたします

○原材料：【黄】上新粉(米(国産))、白あん(いんげん豆、砂糖、食塩)、砂糖、ニンジンペースト、ごま、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【白】上新粉(米(国産))、みそあん(いんげん豆、砂糖、みそ(大豆を含む))、砂糖、くるみ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【緑】つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、よもぎ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



87947 〈岩手阿部製粉〉

さくらだんご 冷凍 スポット企画

国産うるち米100%の自社製上新粉を使ってコシ・艶のある生地を作り、紅麴色素でほのかなピンク色に染めました。あんは北海道産いんげん豆を炊き上げ、細かく刻んだ桜葉を混ぜた「桜あん」です。〈4本(180g)〉



627円
(税込価格)

580円
(本体価格)

○原材料：上新粉(米(国産))、桜あん(いんげん豆、砂糖、桜葉漬)、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)/着色料(紅麴色素)



簡単・時短・本格派

旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まる調味酢です。温かいご飯に回し入れて軽く混ぜるだけで「すし飯」に。白ごまを入れるとプチプチ食感も楽しめます。

11058 〈ムソー〉
カンタン八芳酢
〈徳用タイプ〉

〈900ml〉

972円(税込価格) **900円**(本体価格)

10966 〈ムソー〉
カンタン八芳酢

〈360ml〉

508円(税込価格)

470円(本体価格)



菜の花や
さやえんどうで
春らしく

パーティーや行楽にぴったり オープンいなり寿司

香りと風味で使い分けて

ムソーの胡麻油



深い香りと濃厚なうまみ 圧搾一番しぼり胡麻油



10629 <ムソー>
圧搾一番しぼり胡麻油
<165g>

864円(税込価格) 800円(本体価格)
○原材料…食用ごま油(国内製造)

10630 <ムソー>
圧搾一番しぼり胡麻油
<910g>

2,873円(税込価格) 2,660円(本体価格)
○原材料…食用ごま油(国内製造)

厳選された原料のごまをほどよく煎って搾り、豊かな香りを引き出した圧搾一番しぼりの胡麻油です。ごまの香ばしい香りが食欲を刺激し、濃厚なごま本来の旨みが生きています。

◎定番の使い方…野菜炒め・スープの香りづけ・チャーハン・焼肉のたれに

◎新しい使い方…生でも使ってみてください。納豆・味噌汁・ドレッシングをかけたサラダに、食卓で“追いごま油”を少々。深い香りと濃厚なうまみが加わります。

やみつきおにぎり

ご飯に塩吹昆布、白ごま、刻んだ大葉と胡麻油を混ぜ、少しなじませて全体がしっとりしたらおにぎりに。



22294 <ムソー>
塩吹昆布
<35g>

421円(税込価格)
390円(本体価格)

※4月1日より税込497円(本体価格460円)に価格変更いたします



旨だれチキン

モモ肉をレモンと塩胡椒で茹でて、胡麻油3:醤油2:酢1:砂糖2を強火で煮詰めた「旨だれ」を絡める。



まぐろのポキ

まぐろとアボカドと紫玉ねぎと玉ねぎに醤油を絡め、仕上げに胡麻油も絡める。

香りがないので普段使いに 煎らずに搾った胡麻油



10634 <ムソー>
煎らずに搾った胡麻油
<165g>

886円(税込価格) 820円(本体価格)
○原材料…食用ごま油(国内製造)

10635 <ムソー>
煎らずに搾った胡麻油
<910g>

2,894円(税込価格) 2,680円(本体価格)
○原材料…食用ごま油(国内製造)

厳選された原料のごまを焙煎せずに蒸して圧搾した胡麻油です。一般的な焙煎胡麻油と違い、胡麻油独特の香りがなく、色もほぼ透明ですが、ごま本来の旨みが素材の持ち味を引き出します。

◎定番の使い方…カルパッチョ・唐揚げ・炒め物・ドレッシング・お菓子・パン

◎新しい使い方…手作りシフォンケーキに使うと冷めてもフワフワ&しっとり感が続きます。“バター”の代わりに焼き菓子に使う”手法がヴィーガンの方々にも人気。

鯛のカルパッチョ

鯛は薄切りにしてお皿に盛り、真ん中にベビーリーフなどをちぎってのせる。煎らずに搾った胡麻油、塩、黒こしょうをかけ、レモン100%しぼりたてをかける。



10150 <ムソー>
OGレモン100%しぼりたて
<180ml>
562円(税込価格) 520円(本体価格)



天ぷら

胡麻油で揚げるとサクサクに!加熱に強いので、繰り返し使っても嫌なにおいが気になりません。



おからドーナツ

おからと薄力粉100gずつの生地に胡麻油大さじ1を加えると、しっとりした仕上がりに。

いいね!👍 冷凍DEグルメ

各商品取り合わせて合計30個以上で注文可能

- 手軽で人気の冷凍食材をラインナップ
- “いろんな商品を少しずつ”が可能
- バックヤードに冷凍庫不要
- 売れる棚作りができます

[ご注文方法]「冷凍DEグルメ・注文書」に注文数をご記入の上、FAXでご注文ください。※各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください。

ご注文	月	火	水	木	金
出荷	火	水	木	金	月

締切時間：月曜日～金曜日15:00 祝日11:00

冷凍うどん いいね!👍の理由

- ◎お手軽…冷凍のまま沸騰したお湯に入れ、約1分茹でるだけ。
- ◎安心…食感を保つための食品添加物(加工でんぷんなど)を使用せず、原材料は小麦粉と塩だけ。



月見うどん



釜玉うどん



ぶっかけうどん

北海道産有機「キタホナミ」小麦粉100%使用

New

87863 <七星食品>

3月3日発売予定

冷凍有機小麦粉使用さぬきうどん(庖丁切)

冷凍



北海道産の希少な国産有機小麦を100%使用し、食品添加物に頼らず、素材本来の味わいを生かした冷凍うどんです。しっかりと生地を練り上げ、麺を切る際も角を立たせることで、コシのある食感と煮崩れしにくい仕上がりを実現しています。<200g×3>

※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。

616円(税込価格) 570円(本体価格)

○JAN: 4969419009966 ○入数(発注単位): 10(1)

○原材料…めん(小麦粉(有機小麦粉100%使用)(小麦(国産))、食塩)
○アレルギー…小麦 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M

87842 <七星食品>

好評発売中

冷凍・さぬきうどん(庖丁切)

冷凍

香川県産小麦と食塩だけで作った冷凍讃岐うどん。うどん向けに香川県で研究・改良された小麦の品種「さぬきの夢」を使用しており、つるりとした喉ごし、モチモチとした歯ごたえと強いコシが特徴です。<200g×3>

410円(税込価格) 380円(本体価格)

○原材料…めん[小麦粉(小麦・国産、食塩)]※一部に小麦を含む



ヘルシーで 柔らかい「つみれ」

85458 <マストミ>

まぐろつみれ

<180g>

545円

(税込価格)

505円

(本体価格)

冷凍



有機皮つきじゃがいも が、ホクホク甘い

5769 <ムソー>

じゃがいもコロケ (黒豚入り)

<60g×5個入>

810円

(税込価格)

750円

(本体価格)

冷凍



北海道産 放牧豚を使用

94997 <ファーマーズ>

放牧豚ポーク ウインナー(4本)

<100g>

470円

(税込価格)

436円

(本体価格)

冷凍



国産小麦100%、モチモチの食感

87850 <おへそ>

ピザクラスト

<2枚>

680円(税込価格)

630円(本体価格)

冷凍



※調理例

甘えび、スルメイカ、水たこ、帆立貝

87827 <札幌中一>

北海道のシーフード ミックス4種

冷凍

<200g>

1,469円(税込価格)

1,360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。

新商品

国産・無着色

22299 〈アマノ〉 国産 小えび

2月25日発売

お好み焼きに混ぜ合わせたり、かき揚げや煮物に入れるなど、幅広くお使いいただけます。〈12g〉

238円(税込価格) 220円(本体価格)



○JAN : 4970852121016 ○入数(発注単位) : 40(1)
○原材料…エビ(国産アキアミ) ○アレルギー…エビ ○賞味期限…90日
○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

「22232(ハヤシ)国内産・素干しえび30g」は、原料の国産アキアミが不漁のため休止となりました。代わりに本商品をご利用ください。

リニューアル

手摘み・天日乾燥の「ふのり」

「22228(ムソー)国内産・ふのり12g」の商品コード、商品名、JAN、容量、価格、ラベルデザインが変更となります。 2月25日発売

22170 〈ムソー〉 国内産ふのり

〈10g〉

821円(税込価格)

760円(本体価格)



○JAN : 4978609221705 ○入数(発注単位) : 25(1)
○原材料…ふのり(国内産) ○アレルギー…なし ○賞味期限…12ヶ月
○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

よく水洗いし、1～2分ほど水に浸して戻してからご利用ください。味噌汁、お吸い物、サラダなどのお料理にご利用ください。味噌汁やお吸い物に使用する場合は、予めお椀の中にふのりを入れてください。

パッケージ変更

濃厚で味わい深い

現地メーカー都合により新ロットよりパッケージ変更となりました。他のAUGA OGスープも今後一部パッケージ変更予定です。

21860 〈むそう〉 AUGA OGビーツスープ

2月上旬変更済み

〈400g〉

600円(税込価格) 555円(本体価格)

○アレルギー…なし



ムソー
担当者
から

赤色のビーツ(甜菜大根)を贅沢に使った東欧の代表料理、ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。

安心。おいしい。お手頃価格。

2月25日発売

ノースカラーズの「純国産シリーズ」

33982 〈ノースカラーズ〉

純国産 北海道クラッカー チーズ味

北海道産小麦粉とCHEDDARチーズが調和する、ほんのりチーズ味のクラッカーです。素材を活かしたやさしい味わいと、サクツとしたくせになる食感。〈90g〉

270円(税込価格) **250円**(本体価格)

○JAN: 4562343856875

○入数(発注単位): 12(1)

○原材料…小麦粉(小麦(北海道産))、てん菜含蜜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない)、小麦でん粉(小麦(北海道産)))、こめ油(米(国産))、プロセステーズ(生乳(北海道産))、米粉(米(国産))、脱脂粉乳(生乳(北海道産))、食塩(海水(北海道産))、(一部に小麦・乳成分を含む) ○アレルギー…小麦、乳 ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F



33983 〈ノースカラーズ〉

純国産 ハーブのど飴

レモングラスとローズマリー 2種類のハーブを使用した爽やかなのど飴。手摘みで収穫されたハーブを乾燥させ、蒸留工程でハーブ精油を丁寧に抽出しています。〈60g〉

292円(税込価格) **270円**(本体価格)

○JAN: 4562343857070

○入数(発注単位): 16(1)

○原材料…てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない)、水あめ(甘藷(国産))、馬鈴薯(国産、遺伝子組換えでない))、ハーブ(ローズマリー(国産)、レモングラス(国産))、こめ油(米(国産)) ○アレルギー…なし ○賞味期限…365日 ○遺伝子組み換え…F



33984 〈ノースカラーズ〉

純国産 北海道2色の煎り大豆

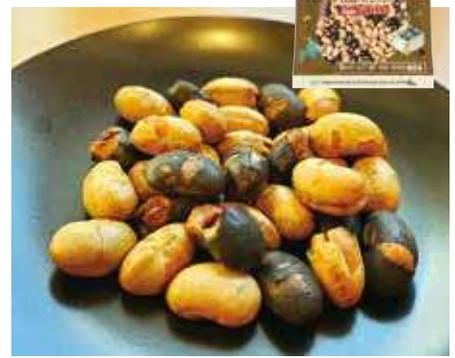
北海道産の大豆、黒大豆を香ばしく焙煎しており、大豆本来の美味しさを味わえます。調味料(アミノ酸)はもちろん、食塩・食用油も不使用です。〈65g〉

264円(税込価格) **245円**(本体価格)

○JAN: 4562343856783

○入数(発注単位): 15(1)

○原材料…大豆(北海道産、分別生産流通管理済み)、黒大豆(北海道産、分別生産流通管理済み) ○アレルギー…大豆 ○賞味期限…210日 ○遺伝子組み換え…F



パッケージ変更

愛媛県産有機ケール100%

パッケージデザインが変更となります。

3月上旬頃

※仕様、原材料等に変更はありません

53812 〈フジワラ〉

有機青汁・粉末タイプ

〈3g×30包〉

3,498円(税込価格) **3,239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 

原材料は有機ケールのみ。糖質などの添加物は一切使用しておりません。マイクロパウダー製法でとけやすく仕上げました。サツととけるので、シェーカー要らずでお手軽。混ぜりやすく、お料理にもお使いいただけます。

リニューアル

可愛いデザインにリニューアル

プラスオーガニックシリーズ7商品のパッケージを変更し、これに伴い商品コード・JAN変更、一部商品については仕様変更、表示変更します。「OG全粒粉クッキー」については有機JAS認証品にアップデート、これにともない価格も変更になります。

3月25日から順次



ムソー
担当者
から 

プラスオーガニックは自然の恵みを大切にし、有機原料を使用したシリーズです。北海道にちなみ、北海道ならではの動物を可愛いキャラクターにしました。詳しくはムソーニュース3月号でご案内いたします。

ムソー品質管理室に訊く のりQ&A



Q1. 「22250(ムソー)御のり(板のり)10枚」と
「22251(ムソー)焼のり10枚」の違いは？

A1. 通常、のりには3つの乾燥段階があります。①生産者が生のりを板状に成型する際の温風乾燥(新のり)。②新のりを購入した後行う「火入れ」と呼ばれる作業(熱風乾燥)。③「火入れ」を行った後、みえぎょれんで行う焼加工(遠赤外線)。この三段階で乾燥を行うことが一般的です。海苔の水分量は①、②、③と進むにつれて少なくなっていきます。

「22250(ムソー)御のり(板のり)10枚」は②の状態出荷している製品(業界では板のり)です。「22251(ムソー)焼のり10枚」は③番の工程まで行った製品(焼のり)です。

Q2. 板のりはそのままでも食べられますか？

A2. そのままでも召し上がれますが、軽く炙って焼のりにすると、きれいな緑色になり、より香りが引き立ちます。オーブントースターで簡単炙る方法を、みえぎょれん販売に教えていただきました。

「予熱したオーブントースターで、蓋を開けたまま1枚ずつ、1秒ずつ様子を見て焼いてください。数秒で焼き上がります。まんべんなく焼けるように方向を変えたり、世話をするのも楽しいです」。



板のり(左)が数秒で
焼のり(右)に



はじめよう!

種がつながる 家庭菜園

巣ごもり需要でブームになった家庭菜園。土いじりの楽しさを知ったみなさんがリピーターになり、2024年の秋冬蒔き種子の販売数も上々でした。ナチュラルライフステーションの有機種子/国産自然

農法種子は、健康で生命力が強く栽培しやすいので、初めての方にもおすすめです。

有機種子カテゴリーに2024年秋冬から新登場した SEMENTES VIVAS社(ヴィヴァス)は、有機認証やデメター認証を取

得した高品質の種子生産に特化したポルトガルの種苗会社。秋冬のニンジン、ミズナに続いて今季はレタス(サラダボール)とハウレンソウ(バタフライ)も新登場です。

2/25(火)～5/9(金)までの限定販売

カラーチラシをご覧の上、「有機種子ご注文書」でご注文ください。

ナチュラルライフ ステーションの有機種子・園芸用品 (2025年春夏蒔き)

レタス (サラダボール)

葉は繊細でやや柔らかく、甘みがあります。育てやすい品種。ベビーリーフの栽培も可能。



ハウレンソウ (バタフライ)

葉は丸い楕円形で鮮やかな緑色。とても丈夫で生育が早い品種。



ニンジン (ナンテス)

早熟で生産性の高いニンジン。先端が丸い円筒形で、長さは15cmほどになります。



ミズナ

成長が早く、たくさん収穫できます。成長すると放射状に密生し、葉はハート形からギザギザした形に変化します。

