

ムソーからの便利 VOL.180

今月のFACE 生産者紹介

足立醸造

兵庫県多可郡多可町

スローガンは「時代は有機へ」

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。新しいムソーブランドの醤油は、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。2022年、オーガニック醤油の需要増に対応するために新蔵「オーガニック醤油熟成蔵」を建設、吉野杉の容量6千リットルの木桶を20本新調しました。

ムソー「木桶仕込み有機濃口醤油」は、国産の有機丸大豆、国産の有機小麦、オーストラリア産天日塩を原料に、この新蔵で2024年3月に仕込んでいただきました。



奥播州の大自然の中にある足立醸造の蔵

木桶で醸造すること

醤油造りの要は、大切な順に「一麹(麹づくり)、二糶(もろみの攪拌など熟成管理)、三火入れ(仕上げの加熱)」とされますが、麹づくりから瓶詰めまで自社で一貫製造する醤油蔵

足立醸造の足立裕さん(右)、
足立学さん(左)



は、兵庫県では数社のみです。「大豆の蒸し具合、小麦の炒り具合から気を配って自社で製麹することで、僕らオリジナルの味が出ます」と足立学さん。

約3日かけてできた麹を杉の大桶に移して塩水と合わせると、もろみの中で乳酸菌や酵母菌が働き始めます。ここから発酵熟成の段階です。「木桶は先人が編み出した究極の発酵容器。木桶と天然醸造が造り上げる味は、まるでやかで優しさにあふれています」。加温せ



百年以上使い込まれた木桶。今も現役

ず添加物も加えず、ぷちぷち音を立てて発酵するもろみに必要最低限の糶を入れ、自然のままに熟成させます。

奥播州の酷暑の夏と氷点下の冬を超えたもろみが仕上がったら、昔ながらの方法で搾ります。「一日目、二日目は自然垂れを集め、三日目からは圧をかけて一週間かけてじっくり搾ることで、雑味のない醤油が生まれます」。静置して澱を下げ、火入れして完成です。

いつも隣にいてくれる醤油

1本めの「木桶仕込み有機濃口醤油」は3月上旬に搾りの日を迎えます。「毎日いろんな場面で使える醤油を意識して造りました。開封したときの香り、塩味と旨みのバランスがよく、お料理の素材になじんで使いやすいと思います」とのこと。ぜひお試しください。



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

ムソーの木桶仕込み有機濃口醤油を次のページで紹介します 

今月の
イチ押し商品

深みある芳醇な味わい

木桶仕込み 有機濃口醤油



奥播磨の山里にある小さな蔵元が、国産有機大豆と小麦を伝統の吉野杉木桶で仕込んだ有機JAS認定醤油。木桶仕込み特有の深みある芳醇な味わいと、有機原料ならではの体にいいもの食べる安心感を兼ね備えるために、職人の手間暇をおしまず作り上げた蔵元の自信作。

New 3月25日発売 

10229 〈ムソー〉 木桶仕込み有機濃口醤油

〈500ml〉

1,210円(税込価格) 1,100円(本体価格)

○JAN : 4978609102295

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

○アレルギー…大豆、小麦

○賞味期限…2年

○遺伝子組み換え…F



New 3月25日発売 

10230 〈ムソー〉 木桶仕込み有機濃口醤油

〈900ml〉

1,890円(税込価格) 1,750円(本体価格)

○JAN : 4978609102301

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

○アレルギー…大豆、小麦

○賞味期限…2年

○遺伝子組み換え…F



♪ いつも隣にいてくれる♪ 木桶仕込み有機濃口醤油

卵かけごはん

炊きたてのご飯にたまごをのせて醤油をかけて。上質なお醤油だから味わえる、究極のシンプル飯。



ぶり大根

大根とぶりを下茹でし、水と醤油とみやこの料理酒で煮付けます。素材になじむから、毎日の煮炊きに。



焼きおにぎり

トースターで焼く途中で醤油とみりんを混ぜて塗り、両面をカリッと焼いて。醤油の香ばしさがたまらない!





健やかな成長を願う「こどもの日」



よもぎ大福

芽吹き屋ブランドでおなじみの岩手阿部製粉(花巻市石鳥谷町)は、米を製粉する粉屋さんから出発したので、粉に寄せる思いは深いものがあります。原料の米は国内産100%、すべて自社製粉が原則です。

和菓子に使う米粉には、もち米を洗って乾燥させて挽いた「牛皮粉(もち粉)」、もち米を水に浸し蒸して干して粗めに挽いた「道明寺粉」、うるち米を精白して洗って乾燥させた後に挽き、ふるいわけた「上新粉」などがあります。牛皮粉は大福に、道明寺粉は桜餅やおはぎに、上新粉はだんごに使います。

「よもぎ大福」は、牛皮粉を使用したもち生地で北海道産小豆の粒あんを包んだ商品。ひとくち味わうだけで、芳醇なよもぎの香りが口の中から鼻へと抜けます。粉末よもぎではなく、摘みたてのよもぎを蒸してペーストにしたものを惜しみなく使うことで、よもぎの濃厚な色味と豊かな香りを活かしています。



芳醇な香りに
うっとり

87864 <岩手阿部>

よもぎ大福

New 冷凍

<55g×4個> 648円(税込価格) 600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)、もち粉、砂糖、よもぎ、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



定番品

こどもの日にぴったりの定番アイテムも、ぜひ一緒に

こどもの日の新定番「ちらし寿司」

21377 <ムソー>

国産野菜の五目ちらし寿司の素

「国産野菜の五目ちらし寿司の素」の売れ行きが一番いいのは、ひな祭りと、こどもの日。手軽さと、お好みの具をトッピングして我が家の味にアレンジできる自由さが受けているようです。

<2合用>

540円(税込価格)

500円(本体価格)



SNSで話題の「ケーキ風ちらし寿司」。牛乳パックを輪切りにした型に詰めて可愛くトッピング

ちらし寿司のトッピングにも

87992 <ムソー>

秋鮭スモークサーモン 冷凍

オレンジページが実施した「子どもが好きな刺身・生食の魚介類」のアンケートの1位は、サーモン。回転寿司でよく食べるネタも、12年連続でサーモンが1位だそうです。<40g×2>

907円(税込価格)

840円(本体価格)



スモークサーモンと
ベビーリーフのサラダピッツァ



二〇二五 端午の節句

この他にも昨年好評だった柏餅など、楽しい商品を取り揃えております。詳しくは別紙「こどもの日特別企画チラシ」をご覧ください。

※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。
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)

ムソーの夏季商品

夏にぴったりのアイテムをご紹介します

昔ながらの炒り方

国内産有機大麦を100%使用。昔ながらの「砂炒り製法」と「四度炒り」によって、より香りが引き立ち、甘みと深みを味わえます。

根強い人気の丸粒タイプ

夏季商品  3月25日再開

41397 〈ムソー〉 有機麦茶〈丸粒〉

濃い味わいと豊かな香り、雑味がなくスッキリした水色、一手間かける価値があります。〈300g〉

616円(税込価格)
570円(本体価格)



作り方

- ①沸騰したお湯1.5〜2Lの中に約30gの麦茶を入れます。
 - ②弱火でお好みの濃さになるまで煮立ててください(約3分間)。
 - ③できるだけ早く荒さました後、茶こし等でこして別容器に移し、冷蔵庫で冷やしてお飲みください。
- お茶パック等ご利用いただくと便利です。温かいままでも美味しくお召し上がりいただけます。



使いやすいティーバッグタイプ

夏季商品  3月25日再開

41394 〈ムソー〉 有機麦茶・ティーバッグ

手軽で、後始末も楽な無漂白ティーバッグを使用。お湯出し・水出し共用タイプ。〈10g×26〉

648円(税込価格)
600円(本体価格)



作り方

- ◎お湯出しの場合
- ①沸騰したお湯1〜1.5Lにティーバッグ1包を入れてお好みの濃さになるまで煮出した後、ティーバッグを取り出してください。
 - ②少し冷ましてからポットなどに入れて冷蔵庫で冷やしてください。
- ◎水出しの場合
- 水1Lにティーバッグ1包を入れて、お好みの色が出るまで浸してください。



本格派の味をお手軽に



43468 〈ムソー〉 オーガニック アイスコーヒー 無糖

〈1000ml〉
605円(税込価格)
560円(本体価格)



43500 〈ムソー〉 オーガニック アイスコーヒー (カフェインレス) 無糖

〈1000ml〉
799円(税込価格)
740円(本体価格)

※再開と同時に価格変更、夏季から通年に変更

3月25日再開



43469 〈ムソー〉 オーガニック アイスコーヒー 微糖

〈1000ml〉
605円(税込価格)
560円(本体価格)

※再開と同時に価格変更

夏季商品

3月25日再開



43472 〈ムソー〉 オーガニック アイステイ 無糖

〈1000ml〉
454円(税込価格)
420円(本体価格)

※再開と同時に価格変更

夏季商品

3月25日再開



国産天草100%使用

※再開と同時に原材料・パッケージ・価格変更となります

81770 〈中尾〉 ところてんONECUP 三杯酢

〈150g〉248円(税込価格) 230円(本体価格)

81771 〈中尾〉 ところてんONECUP 黒糖みつ

〈155g〉248円(税込価格) 230円(本体価格)



ふるふる寒天デザート

※再開と同時に商品名・デザイン・JAN・価格変更となります

33494 〈だいちデザイン〉 3月25日再開 お豆がおいしい寒天ゼリーあずき

〈110g〉302円(税込価格) 280円(本体価格)

○JAN : 4560438831257

33495 〈だいちデザイン〉 3月25日再開 お豆がおいしい寒天ゼリー黒豆

〈110g〉302円(税込価格) 280円(本体価格)

○JAN : 4560438831264



今月のFACE
生産者紹介

美勢商事

長野県塩尻市

朝穫りのニラで作る 冷凍中華点心

北アルプスや美ヶ原高原の山々に囲まれ、豊かな伏流水に恵まれた塩尻市は、昼夜の寒暖差が大きく、高原野菜の一大産地として知られます。美勢商事は冷凍中華点心の専門メーカーです。

身近にあるものを食べるべき(身土不二)の考え方を大切に、原材料は国内産が基本。とくに主原料の野菜にこだわります。ニラは塩尻市内の自社圃場で農薬を使わずに栽培、朝刈り取って昼には工場に届きます。キャベツと白菜とネギは契約農家による露地栽培で、6月～11月は長野県、12月～5月は群馬県・愛知県から届きます。肉は産地が特定できる国



産豚肉、国産鶏肉をブロックで仕入れ、自社工場でミンチにします。

化学調味料はもちろん、合成着色料、合成保存料、発色剤、酸化防止剤なども一切使っていません。家庭の基本調味料「さしすせそ」を使って作るのがコンセプト。自然の風味を大切に、飽きのこないおいしさを提案します。

焼き目パリッと、 歯切れサクッと 「肉にらまんじゅう」

国産小麦ならではのもちり感が楽しい「皮」も、自社製です。国産小麦の生地は、夏はダレやすく冬は切れやすく苦労しますが、気温や湿度に応じて水分量を調整し、品質を安定させています。豚まんなど生地も自社で研究して製造するこだわりようです。

従来の皮は「もちり食感」ですが、新商品「肉にらまんじゅう」は「焼き目パリッと、歯切れサクッと」をイメージ。北海道産穂のちからを使った生地の配合を工夫して、練って継ぎ目なく包み上げ、本場中国の屋台のようなパリサク食感を実現しました。

「そして、中身はジューシー。鶏肉や豚肉の動物性の脂から出る肉汁と、新鮮なニラや白菜など野菜の旨みが合わさったジューシーさです」と美勢商事の澤田さん。フライパンで

蒸し焼きにして、仕上げに少し多めの油をかけて両面焼き上げ、アツアツを召し上げられ。



85271 〈美勢商事〉

New

3月25日発売

口福広場・ 肉にらまんじゅう

<6個(180g)>

529円(税込価格) 490円(本体価格)

○JAN : 4978942002894

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…具[野菜(国産(にら、白菜、長ねぎ、にんにく、しょうが))、食肉(国産(鶏肉、豚肉))、豚脂(国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、ごま油、清酒、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう]、皮[小麦粉(小麦(国産))、ラード(豚肉を含む)、小麦たん白、食塩]、打ち粉[でん粉] ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…!



味はしっかり

あと味あっさり

旬の野菜たっぷり

口福広場の中華点心

「冷凍DEグルメ」注文書で全点ご紹介しています。
※各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください。



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

濃厚だしがとれる

22304 〈道南〉

3月25日発売

天然羅臼昆布

希少な天然の羅臼昆布です。香りがよく柔らかく黄色味を帯びた濃厚だしがとれます。

〈80g〉

1,664円(税込価格)

1,540円(本体価格)

○JAN : 4900378300978

○入数(発注単位) : 80(1)

○原材料…羅臼昆布(北海道羅臼産)

○アレルギー…なし

○賞味期限…1年

○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

知床半島の根室側沿岸のみに生息する羅臼昆布。だし汁がにごるといふ特徴がありますが、濃厚でコクのあるだしのおいしさから「だしの王様」とも呼ばれます。煮物や鍋物などのだしにおすすめです。

新商品

おいしい・あんしん・かわいい

30035 〈ノースカラース〉

3月25日発売

純国産せんべい(4連)

国産米使用のうすやきせんべい。油不使用で塩を生地に練り込むことによってうすしお味に仕上げました。〈9g×4袋〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)



○JAN : 4562343856776 ○入数(発注単位) : 6(1)

○原材料…うるち米(国産)、食塩(海水(北海道産)) ○アレルギー…なし ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

無添加かつ国産原料100%がコンセプトの「おいしい純国産」シリーズを、サンリオキャラの4連パックで。人気のキャラクターが子どもたちはもちろん、親・祖父母世代のお客さまも楽しませてくれそうです。

パッケージ変更

モチモチとしたやさしい食感

※4月1日より本体価格419円(税込価格443円)に価格変更いたします

3月下旬頃自然切り替え

21057 〈桜井〉

ロングパスタ〈北海道産小麦粉〉

〈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



明太子パスタ



和風ツナおろしパスタ

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が特徴です。和風パスタとの相性も良く、パッケージ裏面で明太子パスタと和風ツナおろしパスタの簡単レシピをご紹介します。

天然由来成分100%、 大隅半島生まれのアグリコスメ

BOTANICANON®

New 3月25日発売

肌に明るさと透明感を

63020 〈ボタニカノン〉 ゲットウ化粧水

鹿児島・佐多岬産月桃葉を使用した化粧水です。鹿児島県南大隅町産ハーブウォーターと植物エキスがツヤを与え、明るい肌に導きます。〈150ml〉

2,420円(税込価格)

2,200円(本体価格)

○JAN : 4589698280810

○入数(発注単位) : 9(1)

※「63063(ボタニカノン)月桃スキンローション150ml」は終売しました



New 3月25日発売

都市型環境ストレスから肌を守る

63024 〈ボタニカノン〉 エマルジョン

4種類の地産ハーブウォーター(ホーリーバジル、クスノキ、ゲットウ、ティーツリー)と植物エキスで作られた自然派乳液。外部環境からお肌を守り、肌荒れを防ぎます。

〈100ml〉

2,530円(税込価格)

2,300円(本体価格)

○JAN : 4589698280858

○入数(発注単位) : 9(1)

※「63066(ボタニカノン)月桃ミルクローション150ml」は終売しました



パッケージ変更

濃厚でクリーミー

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。

21843 〈むそう〉

4月下旬～5月上旬頃

AUGA OGバターナッツ スクワッシュスープ

〈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

甘味の強いバターナッツとサツマイモをピューレにしてココナッツクリームで濃厚に仕上げた、クリーミーなポタージュスープです。

好評発売中

子どもが大好き!

有機果汁と北海道産のてんさい糖だけで作ったくだものドリンクです。香料や着色料を使用していないため、安心してフルーツ本来の味が楽しめます。

※再開と同時に価格変更となります



32648 〈ムソー〉

果実でちゅーちゅー・ りんご

夏季商品 3月25日再開

〈45ml×5本〉

410円(税込価格) **380円**(本体価格)

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M

32649 〈ムソー〉

果実でちゅーちゅー・ ぶどう

夏季商品 3月25日再開

〈45ml×5本〉

410円(税込価格) **380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

冷凍庫で凍らせてアイスキャンディーに、凍らせて輪切りにしてデザートに。そのまま冷蔵庫に置いてジュースとしてもお召し上がりいただけます。

磯の香りいっぱい ちりめん昆布

ちりめんのもつカルシウム・タンパク質、昆布のもつミネラルを自然な形でお召し上がりになります。

おにぎりの中に入れて、また温かいご飯にふりかけるのはもちろん、酢の物・あえ物などのお料理にもご利用ください。おつまみとしてそのまま召し上がる、粋な使い方も。

22318 〈ムソー〉

ちりめん昆布

リニューアル 3月21日発売

「22323(ムソー)ちりめん昆布65g」のリニューアル品です。商品コード・内容量・JAN・パッケージが変更となりました。〈60g〉

486円(税込価格) 450円(本体価格)

○JAN : 4978609223181 ○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : かたくちいわし(国内産)、昆布、醸造酢、白ごま ○アレルギー…なし

○賞味期限…3ヵ月 ○遺伝子組み換え…M



あたたかいご飯に
ふりかけて



酢の物・和え物など
にも活躍



新パッケージで勢ぞろい

ムソーのふりかけシリーズ

調味料(アミノ酸等)不使用、自然なおいしさの「ふりかけシリーズ」。ムソーブランド商品の新ブランドロゴ・ブランドルールによるデザインで揃いました。シリーズ展開で魅力的な棚作りを。

21427 〈ムソー〉

海鮮小魚ふりかけ 35g



21383 〈ムソー〉

おかか昆布ふりかけ 35g

21306 〈ムソー〉

有機ごま塩 50g

20865 〈ムソー〉

しその粉・ふりかけ 40g

21382 〈ムソー〉

しそわかめふりかけ 35g

21428 〈ムソー〉

梅しそひじきふりかけ 35g

放射性物質に関する取り組みについて

2025年3月11日 ムソー株式会社 品質管理室

2011年3月11日の東日本大震災より14年が経ちました。弊社は、福島第一原子力発電所の事故以降、独自の放射性物質基準を設け、皆様の「食への安全をご判断いただく指標」として、生産者及び商品製造者と共に放射性物質の測定を続けてまいりました。

食事による内部被曝はできる限り抑え

るべきと考え、実現可能な範囲で被曝量を減らすために、引き続き放射性物質(セシウム134、セシウム137)を検出下限各3Bq/kg以下(一部1Bq/kg)であることを確認してまいります。

何卒、ご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

ムソー品質管理室担当者から

詳細な註を含む全文は、ムソーホームページでご覧いただけます。また同ページでムソーブランド商品およびメーカーブランド商品の放射性物質調査結果を随時更新しております。ご覧になりご不明の点があれば、ご遠慮なくお尋ねください。

Macrobiotic Facilitator

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/>