

ムソーからの便利 VOL.181

今月のFACE 生産者紹介

セイワ食品

群馬県高崎市高砂町

良質の植物性たんぱく質

豆類は古来、日本人の健康を支えてきた重要なタンパク質源です。「畑の肉」と呼ばれる大豆は言うに及ばず、いんげん豆もタンパク質やカルシウム・食物繊維が豊富で、赤紫色の金時豆、白い手亡豆などが代表的です。

ムソーは日本の伝統食を守るべく、国内産有機栽培の乾物豆を揃えています。お忙しい方のために、手軽な煮豆もご用意しています。

職人技の鍋炊き製法

煮豆の加工は、ムソー指定工場の株式会社セイワ食品にお願いしています。セイワ食品は大正13年創業、製餡業から始まり、現在はおかゆなどのレトルト食品を得意とする会社。つまり、豆を炊く技とレトルト技術を併せ持っています。

豆を上手に炊くコツは、“おばあちゃんの知恵”の通り。選別した豆を一晩水に浸け、大鍋に入れて弱火にかけ、コトコト1時間ほど煮ます。砂糖を数回に分けて入れるのも、甘みを中まで染み込ませつつ柔らかく煮る知恵。鍋炊きが終わったら、豆と調味液を袋詰めし

て加圧加熱殺菌します。このレトルト工程でさらに味が染み込み、ふっくらおいしく仕上がります。

「うちは昔ながらの作り方しかやっています。昔の日本人が食べていた煮豆も、こんな感じじゃないかな」と、社長と工場長を兼務する瀧賢一さん。

豆本来の“ほのかな甘み”

ムソーの有機煮豆には、豆の皮を柔らかくする重曹（食品添加物）はもちろん、黒豆の色艶をよくする酸化鉄（加工助剤・表示義務なし）も使いません。

「例えば豆を水に浸ける時間も、時期によって微妙に変えます。重曹を使えば皮が均一に柔らかくなるので、そんな細かい仕事をしなくて済みますが…豆が本来持っている“ほのかな甘み”が消えてしまうから」。とくに豆自体の味が感じられる金時煮豆が大好きだそうです。

ムソー女性社員の間では黒煮豆が一番人気です、と力説すると「紫が



かった地味な黒色ですが、鉄分を使わない黒煮豆はこの色が本来です」とのこと。国産有機の黒大豆が確保できて今回ついに再開！楽しみです。

買い置きにおすすめ

3品とも豆の風味を最大限に活かす薄味で、健康志向の方に好評です。「有機大豆煮豆」は、昆布とかつお節を丁寧に煮出した自社製だしで、あっさり仕上げました。「有機金時煮豆」「有機黒煮豆」はコクのある程よい甘さが秀逸で、“買ってきた煮豆は甘い”というイメージが吹き飛びます。

忙しい日のおかず、お弁当の一品にもうれしい煮豆たち。常温で1年保存できるので、非常時のストックとしてもおすすめです。



ムソーの有機煮豆を次のページで紹介します ➡

今月の
イチ押し商品

コトコトふっくら お箸が進む 有機煮豆

だしを効かせた、あっさり風味



国内産有機大豆と有機こんにゃく(転換期間中)を昆布とかつお節ベースのだしで煮込んだ、有機認定商品の煮豆です。

コクのある程よい甘さ



国内産有機金時豆を有機砂糖と有機黒糖、有機みりんでコクある程よい甘さに仕上げた、有機認定商品の煮豆です。

しつとりと程よい甘さ



国内産有機黒大豆を、有機砂糖と有機黒糖を使用し、ほど良い甘さにしつとりと仕上げました。重曹、酸化鉄不使用。

21703 〈ムソー〉 有機大豆煮豆

〈145g〉

454円(税込価格)

420円(本体価格)

○JAN : 4978609217036

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…有機大豆(国産)、有機こんにゃく(転換期間中)、昆布だし、有機砂糖、昆布、本みりん、有機醤油(小麦・大豆を含む)、食塩、かつおだし/水酸化Ca ○アレルギー…大豆、小麦 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F



21704 〈ムソー〉 有機金時煮豆

〈125g〉

562円(税込価格)

520円(本体価格)

○JAN : 4978609217043

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…有機金時豆(国産)、有機砂糖、有機黒糖、本みりん、麦芽水飴 ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M



21689 〈ムソー〉 有機黒煮豆

〈125g〉

4月25日再開

616円(税込価格)

570円(本体価格)

○JAN : 4978609216893

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…有機黒大豆(国産)、有機砂糖、有機黒糖、本みりん、麦芽水飴、食塩、(一部に大豆を含む) ○アレルギー…大豆 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F
※再開と同時に価格変更となります



ムソー担当者から😊

お待たせしました!「有機金時煮豆」に続き、一番人気の「有機黒煮豆」も再開して“ムソー有機煮豆トリオ”が久しぶりに揃います。シリーズで棚作りを。

《手作り派は、こちら》乾物豆

解説:正食協会「正食料理 基礎の基礎」より



小豆かぼちゃ

(画像提供:正食協会)

20839 〈ムソー〉 国内産有機・大豆

たんぱく質が豊富で、「畑の肉」と呼ばれています。そのままでは消化吸収しにくいので、日本では昔から味噌・醤油・納豆・豆腐などに加工して利用されてきました。〈200g〉

400円

(税込価格)

370円

(本体価格)



20844 〈ムソー〉 国内産有機・黒豆

大豆の仲間で、栄養バランスは大豆とほとんど同じです。「百薬の毒を解く」と言われるほどの排毒効果があります。肝臓や腎臓を強くし、血液をきれいにします。〈200g〉

918円

(税込価格)

850円

(本体価格)



20848 〈ムソー〉 4月25日再開 国内産特別栽培・小豆

利尿効果に優れているので、湿気の多い日本では行事食などとして定期的に食されてきました。腎臓によいためむくみを取り、便秘や貧血にも効果があります。〈200g〉

756円

(税込価格)

700円

(本体価格)

※再開と同時に価格変更となります
※北海道産の特別栽培(節減対象農薬・化学肥料5割減)小豆です





腸もよこふ！
のせるだけ
朝ごはん

----- 忙しい朝のやさしい時短 -----



“そのまま使える”だいずデイズの蒸し豆は、トッピングにぴったり。朝食のヨーグルトボウルにのせて、食感と栄養をプラス！乳酸菌と食物繊維の合わせ技で、朝の腸活を。(画像&レシピ提供・だいずデイズ&むそう商事)

グラノーラ・ベリー×ほの甘あずき



ベリーの酸味と、ほんのり甘い小豆が相性抜群。4種のドライベリー&小豆の色合いがキュートで、インスタ映えしそう。

33616 〈むそう〉

OGグラノーラ・ベリー

〈200g〉

864円(税込価格) 800円(本体価格)

21691 〈だいずデイズ〉

有機ほの甘あずき

〈55g〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)

グラノーラ・チョコ×ほの甘くろまめ



香り豊かなチョコレートシリアルに、ほくほくモチモチの黒豆でボリューム満点。お好みでシリアルをハニーに代えても。

33615 〈むそう〉

OGグラノーラ・チョコ

〈200g〉

864円(税込価格)

800円(本体価格)

33614 〈むそう〉

OGグラノーラ・ハニー

〈200g〉

756円(税込価格)

700円(本体価格)

21659

〈だいずデイズ〉

ほの甘くろまめ

〈45g〉

302円(税込価格)

280円(本体価格)

きな粉×ほの甘くろまめ



香ばしいきな粉と、ほんのり甘い黒豆の「大豆&大豆コラボ」。炒っても蒸してもおいしい大豆、手軽に毎日摂りましょう。

21118 〈ムソー〉

国内産有機きな粉

(転換期間中)

〈120g〉

346円(税込価格) 320円(本体価格)

21659 〈だいずデイズ〉

ほの甘くろまめ

〈45g〉

302円(税込価格) 280円(本体価格)

使用しているヨーグルトはコレ！



「人・牛・環境にやさしい」循環型酪農を目指すカネカグループ運営牧場のオーガニック生乳*を使用。ピュアナチュール製法で濃厚な食感に仕上げたプレーンヨーグルトです。
*生乳95%以上を使用。

75190 〈カネカ〉

オーガニックヨーグルト・プレーン

〈330g〉

494円(税込価格) 458円(本体価格)

冷蔵

JAS

○原材料…有機生乳(北海道産)、乳製品、乳たんぱく

東日本:日配品注文書、西日本:デイリーフーズ注文書でご注文ください





ひんやり つるり 涼味涼菓



※再開日掲載のない商品は「再開済み」です。

ひんやり和菓子

夏季商品 5月12日頃再開

33299 〈廣八堂〉

本くず餅

本葛使用。なめらかな口あたりで、雪のような本葛粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わい。〈83g〉

238円

(税込価格)

220円

(本体価格)

※再開と同時に表示が一部変更となります



夏季商品 5月12日頃再開

33300 〈廣八堂〉

本わらび餅

本わらび使用のわらび餅です。きな粉と黒蜜をたっぷりかけてお召上がり下さい。

〈86g〉

238円

(税込価格)

220円

(本体価格)

※再開と同時に表示が一部変更となります



夏季商品 5月12日頃再開

33298 〈廣八堂〉

本葛仕立 水ようかん

本葛を使用し、口あたりなめらかで甘みを抑えた水羊羹。とろりなめらかなのど越し。

〈78g〉

292円

(税込価格)

270円

(本体価格)

※再開と同時に内容量変更となります



とろとろ、ふるるん♪

本葛粉と寒天の、お豆ごろごろゼリー。コーンフレーク、ジェラートと合わせれば和パフェも簡単にできます。

33494 〈だいずデイズ〉

お豆がおいしい 寒天ゼリー・あずき

〈110g〉

夏季商品

302円 (税込価格) 280円 (本体価格)



33495 〈だいずデイズ〉

お豆がおいしい 寒天ゼリー・黒豆

〈110g〉

夏季商品

302円 (税込価格) 280円 (本体価格)



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だもののドリンクです。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。



32648 〈ムソー〉

果実で ちゅーちゅー・ りんご

夏季商品

〈45ml×5本〉

410円 (税込価格)

380円 (本体価格)



32649 〈ムソー〉

果実で ちゅーちゅー・ ぶどう

夏季商品

〈45ml×5本〉

410円 (税込価格)

380円 (本体価格)



ジュシーなーロゼリー リニューアル

香料を使用せず、国産果汁を100%(生果汁換算)入れた、とってもジュシーなゼリーです。※食品添加物表記がなくなりました(原材料の「/ゲル化剤(増粘多糖類)」を「米あめ、寒天、こんにゃく粉」に変更)

32825 〈サンコー〉

国産果汁の みかんゼリー

〈22g×6個〉

475円

(税込価格)

440円

(本体価格)

夏季商品



32802 〈サンコー〉

国産果汁の りんごゼリー

〈22g×6個〉

454円

(税込価格)

420円

(本体価格)

夏季商品



おうちカフェで贅沢なひととき♪

オーガニックアイスコーヒー&アイ스티ー

アイスコーヒー



コーヒー好きも満足の味

マウンテンウォータープロセスでカフェインを99%以上除去した生豆を使用したオーガニックカフェインレスコーヒーです。デカフェを感じさせない甘味と風味で、フルーティでまろやかな味に仕上げました。

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)



本格派の味をお手軽に

やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。有機JAS認証のコロンビア産豆使用。100%アラビカ種豆使用。南アルプス伏流水でネルドリップ抽出。

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) 

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)  

ムソー担当者から 

オーガニック・カフェインレス・ストレート、三拍子揃ったムソーならではの商品。昨年5月にデビュー、秋風とともに休止したところ「どうして夏場しかないの?」とのお声をたくさんいただき、今期から通年商品に昇格しました。

アイ스티ー

すっきりした味わい

有機セイロン茶葉のさわやかな風味と、渋みの少ないスッキリとした味わいが楽しめるオーガニックアイ스티ー。香料を使わず、南アルプスの伏流水で、茶葉をそのまま抽出したストレート(無糖)タイプです

43472 〈ムソー〉

オーガニック アイ스티ー 無糖

〈1000ml〉

454円(税込価格)  

420円(本体価格)



ムソー担当者から 

2021年5月にデビュー、従来ムソーが扱っていた加糖タイプのオーガニックティーの5倍以上のご発注をいただき、夏季の人気商品として定着。甘みを加えない本格志向、お買い求めやすい価格がご支持を得ています。

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。

新商品

精米したてのご飯を味わう

4月21日発売

64551 〈山本電機〉 精米名人 DOS-RP11

玄米から白米5合を2分30秒で精米。精米したての新鮮でおいしいご飯がいただけます。

27,280円(税込価格)

24,800円(本体価格)

直送



○JAN : 4582221882246

○入数(発注単位) : 1(1)

※消費者直送は不可です

ムソー
担当者
から

15段階の精米+無洗米+再精米(白米フレッシュ)機能で、いつもの白米や玄米が大変身。栄養たっぷりの分づき米をお好みに合わせて簡単調節できます。

好評発売中

揚げたてのおいしさを、ご家庭で

5769 〈ムソー〉 じゃがいもコロッケ(黒豚入り) 冷凍



有機皮つきじゃがいもを使用したコロッケです。さやかあねの品種限定、甘みのあるホクホク感が特徴です。〈60g×5個入〉

810円(税込価格) 750円(本体価格)

○アレルギー…乳、小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…I

ムソー
担当者
から

北海道産有機皮つきじゃがいもを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。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。

表示・仕様変更

安心素材の米粉ビスケット

食塩(佐賀県製造)→食塩(国内製造)に変更。いちごのみ:有機いちごと有機ココナッツファインの順番を変更します。

4月中旬頃

32890 〈G&LP〉 フェリシエッタマードレ 米粉のおいもビスケット

〈35g〉

356円(税込価格)

330円(本体価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…I



32891 〈G&LP〉 フェリシエッタマードレ 米粉のいちごビスケット

〈35g〉

356円(税込価格)

330円(本体価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…I



ムソー
担当者
から

卵・乳製品・白砂糖不使用、アレルギー特定原材料等28品目不使用。サクサクとした噛み応えのあとにスッとほどける優しい食感、みんなに嬉しい小さめサイズです。

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…!

41641 〈マルサン〉
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…!

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…!

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…!

ムソー担当者から😊

健康志向の高まりを背景に、豆乳市場は過去20年間で順調に成長。2022年には年間生産量41万KLを達成しました。種類別では調整豆乳がトップ、二位が無調整豆乳、三位が豆乳飲料の順です(豆乳等生産量等調査(日本豆乳協会)のデータ)。

価格変更

大幅値下げ 山口特産 有機寒漬

本体570円から本体380円に価格変更(値下げ)いたします。5月1日

21458 〈大黒屋〉
山口特産 有機寒漬

〈100g〉

410円(税込価格) 380円(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F



カレーに添えて



クリームチーズと一緒にクラッカーにのせて

ムソー担当者から😊

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、ご飯が進む味。原料不足で休止になる漬物もあるため、この機会にぜひ一度お試しください。

こんにゃく屋さんの \ 夏の売れ筋 /

とろさしみこんにゃく & ところてん

中尾食品工業・
中尾友彦さん

とろとした食感が、たまらない

薄く切って、わさび醤油や酢味噌で味わう刺身こんにゃく。煮炊きの必要がなく、オツな一品が簡単にできるので、日本酒&焼酎派の男性にも人気だそうです。

板こんにゃくこんにゃくのしっかりした歯ごたえとは真逆の、とろっと軟らかい食感をどうやって出すの? 「こんにゃくノリを水分多めに軟らかく仕上げ、国産の甘藷でんぷんを加えてとろみを出します。この製法だと生芋からは作れないので、こんにゃく粉を使用しています」と中尾さん。ほのかな磯の風味を添えるあおさは、みえぎょれんの国産(愛知、三河産)あおさです。

ごく薄くお刺身状に切っているの、冷やして水洗いするだけで召し上がれます。海藻や野菜と混ぜてサラダ風もおおすすめです。

81753 〈中尾食品工業〉
有機こんにゃく粉使用
とろさしみ
こんにゃく

夏季商品

〈100g〉

216円(税込価格)

200円(本体価格)

○原材料：有機こんにゃく粉(国産)、でん粉(さつまいも(国産))、あおさ粉(あおさ(国産))/水酸化カルシウム(弱弱用凝固剤)



味も香りも、にぎりなし

「国産天草を煮出して作る理由は、おいしいから。こんにゃくもところてんも、歯ごたえと喉越しを味わうもの。寒天で作ったところてんは硬さがでてポキポキ切れちゃいますが、天草 100%のところ

てんは箸で持ち上げられるしなやかさで、喉越しも抜群です」と中尾さん。

添付のたれは二種類。よく冷やしてザルに入れサッと水洗いし、十分に水を切り、たれをかけてお召上がりください。

黒糖蜜をかける場合は、少し水に浸しておけば薄酢の酸味が抜けて、よりおいしく召し上がれます。

81770 〈中尾〉

ところてんONECUP三杯酢

夏季商品

〈150g〉 248円(税込価格) 230円(本体価格)

○原材料：ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産、静岡県産)、米酢]、三杯酢[有機米酢(国内製造)、しょうゆ、発酵調味料、(一部に小麦・大豆を含む)]



81771 〈中尾〉

ところてんONECUP黒糖みつ

夏季商品

〈155g〉

248円(税込価格)

230円(本体価格)

○原材料：ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産、静岡県産)、米酢]、黒糖みつ[黒糖(さとうきび(沖縄県産))]

