

ムソーからのお便り VOL.183

今月の開発ストーリー

カンタン八芳酢 (ムソー)

売れ筋の調味酢を ムソーブランドで

一般市場では、手軽に使える調味酢(食酢に他の調味料などを加えて味を調整したもの。合わせ酢、調合酢ともいう)のニーズが、ここ10年間で著しく拡大しています。

「身体にいいお酢をもっと使いたいけど、味加減が分からない」「忙しい日にさっと使える合わせ調味料がほしい」…これから増える若い世代のお客様を想定して開発した「カンタン八芳酢」。2017年初夏の発売以来、おかげさまでご好評をいただき、ムソーブランドとして近年にない大ヒット商品に育てていただきました。「酢の物、ピクルス、南蛮漬け、甘酢あんなど毎日のように使うので、すぐになくなってしまう」というお声を受けて徳用タイプ(900ml)も発売。ユーザー様にもお店様にも喜ばれています。

さっぱりしたものが欲しくなる初夏から大きく動き始める「カンタン八芳酢」。この機会に、開発ストーリーをもう一度ご紹介します。協力工場は、「国産有機純米酢」「国産純りんご酢」などおなじみの内堀醸造(岐阜県加茂郡)。お酢造りにかける想いも高い技術も、信頼できるお酢屋さんです。

テーマは「これ1本で、 いろいろな お酢料理が作れる」

目指したのは、汎用性が高い調味酢「これ1本で、いろいろなお酢料理が簡単に作れる調味酢」です。

まず、ベースのお酢は、国産のお米から造った純米酢と、国産りんご果汁から造った純りんご酢をブレンド。米の甘みと旨みと重厚な香りに、りんごのフルーティーな風味を重ねて、幅広く和洋中の料理に合う酸味を作り出しました。さらに瀬戸内レモ

ン果汁のさわやかな香りで、苦手な方も多い“お酢のにおい”をカバー。家族みんなで使える1本になりました。

次に、甘味料のチョイスも重要です。一般品の主原料である果糖ぶどう糖液糖は、原料トウモロコシに遺伝子組み換えの心配があり、ムソーでは使いたくありません。代わりに北海道産ビートグラニュー糖で試作を重ね、控えめな甘みを添えました。これにはうれしい余得も…果糖液糖類の甘みは加熱すると感じにくくなりますが、砂糖の甘みは温めても消えないので、南蛮漬けや甘酢あんなどアツアツ料理にも使えるのです。

驚きのこだわり! 自社製一番だし入り

化学調味料はもちろん、エキス類も使わないので、お酢のおいしさを支える「だし」にも徹底しました。北海道産利尻昆布を浸水してから3時間、弱火でだしをひいて引き上げたところへ、自社で削った鹿児島県枕崎産のかつお枯れ節をたっぷり入れて漉す。つまり和食の本格的な一番だしを、内堀醸造は自社でとっているのです。毎朝



とった一番だしを、風味が落ちないように、その日の午後一番に充填します。

ピュアな一番だしで割ってあるから、素材の持ち味を引き立てる、やわらかな酸味とまるやかな味わい。酢の物の器に残った八芳酢も、残さずおいしく飲んでいただけます。(ムソー商品部 永松辰一)

自宅で作ってみました スライサーと八芳酢を使えば簡単です!



ズッキーニと人参をスライサーでせん切りにし、塩もみして搾り、「カンタン八芳酢」とオリーブオイルで和えます。お好みで砕いたナッツをかけて。



ご飯1合分に「カンタン八芳酢」大さじ2を混ぜて酢飯を作り、スライスしたきゅうりと炒り卵を混ぜます。スモークサーモンをのせると華やかに。

ムソーのカンタン八芳酢を次のページで紹介します



今月の
イチ押し商品

簡単 時短 本格派

カンタン八芳酢

徳用
900ml

360ml



これ1本でいろいろなお酢料理が簡単に作れる調味酢です。 **好評発売中**
すでに味がついているから、旬の素材にかけるだけ、
漬けるだけでおいしく味が決まります。

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)

○JAN : 4978609110580

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、
レモン果汁 ○アレルギー…なし ○賞味期限…365日
○遺伝子組み換え…F

10966 <ムソー> カンタン八芳酢

<360ml>

508円(税込価格) **470円**(本体価格)

○JAN : 4978609109669

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、
レモン果汁 ○アレルギー…なし ○賞味期限…365日
○遺伝子組み換え…F

夏野菜の ピクルス

きゅうり、ミニトマト、ズッキーニ、かぼちゃなど
彩りのいい夏野菜を、冷蔵庫で1時間~1晩ほど八芳酢に漬けるだけ。

漬ける



漬けた後の汁にオリーブオイルを加えて、野菜の旨みたっぷりのドレッシングに。サラダにかければ、夏野菜の無限ループ。

かける



こんにゃくとわかめの八芳酢かけ

さっと洗った板こんにゃくと戻したわかめに八芳酢をかけて。器に残った八芳酢も、残らず飲んでいただけます。

甘酢あん



れんこんとパプリカの甘酢あん

野菜を炒めるか素揚げして、水溶き片栗粉を加えた八芳酢でとろみをつけます。肉団子や唐揚げに絡めても美味。

やわらか煮



大根と鶏肉の八芳酢煮

お肉に八芳酢を軽く揉み込み、少し置いてから漬け汁ごと鍋に入れ、水を足して煮ます。さっぱりと柔らかく仕上がります。

お酢の
一般的な
効能

血圧の上昇をセーブ

丈夫な骨をつくる

お通じがよくなる



太りにくい体をつくる

疲れた体を癒す

食欲をかきたてる

7歳の娘と鬼ごっこした時、“追いかけて走れない”自分に愕然。良質のタンパク質に加えて、お酢を意識して摂り始めました。ずっと格好いいパパ!でいたいので、これからも続けます。

(ムソー商品部 永松辰一(37歳))

有機エンドウ豆と有機そら豆からつくられた乾燥の植物たんぱく食品です。製造の過程で、化学処理が一切されていません。有機JAS、グルテンフリー、大豆フリー、五葎抜き。

New 6月25日発売

21552 〈三育〉

豆なエンドウミート(小粒) 

たんぱく質
12.2g

水またはお湯で戻して、そばろやツナの代用として料理にご使用いただけます(戻し時間目安:水5分、お湯2分半)。そのままでもサラダやスープにクルトンの代用として入れたり、スナック代わりに召し上がれます。〈23g〉

399円(税込価格) **369円**(本体価格)

○JAN: 4974434200991 ○入数(発注単位): 15(1)
○原材料…有機エンドウ豆たんぱく質濃縮物、有機そら豆たんぱく質濃縮物、塩
○アレルギー…なし ○賞味期限…730日 ○遺伝子組み換え…M



New 6月25日発売

21553 〈三育〉

豆なエンドウミート(中粒) 

たんぱく質
10.6g

水またはお湯で戻して、唐揚げや野菜炒め、ささみ肉風に指で裂いてサラダにトッピングなど、お肉の代わりにご使用いただけます(戻し時間目安:水10分、お湯5分)。そのままでもスナック代わりに召し上がれます。〈20g〉

399円(税込価格) **369円**(本体価格)

○JAN: 4974434201004 ○入数(発注単位): 15(1)
○原材料…有機エンドウ豆たんぱく質濃縮物、有機そら豆たんぱく質濃縮物、塩
○アレルギー…なし ○賞味期限…730日 ○遺伝子組み換え…M



ムソー担当者から😊

税込400円未満で、お試し用・個食用として手に取りやすい商品です。使い切りサイズなので、袋の中に入っている脱酸素剤を取り除けば、水戻しする容器として使えます。厚さ3cm以内で郵送料を抑えて発送できますから、プレゼントにもおすすめです。

自宅で作ってみました **豆なエンドウミート レシピ**

**小粒を使った
炊き込みご飯**

材料

米(白米〜7分づき米) …2合
豆なエンドウミート小粒…1袋
野菜のおかけ…1/3袋くらい
醤油…大さじ2
塩こんぶ…適量(二つまみくらい)
油…小さじ1〜2、青しそ

作り方

- ①水に野菜のおかけと醤油を入れて調味液を作って、エンドウミートを戻す(この調味液は炊飯時に使う)。
- ②洗った米と①炊飯器に入れる(調味液が炊飯の規定量に足りなければ、水を足す)。
- ③塩こんぶと油を入れて、一緒に炊き込む。
- ④炊き上がったら、細切りにした青しそを混ぜ込む。

少量加える油は、ごま油とかが美味しいと思います。



**中粒を使った
唐揚げ**

材料

豆なエンドウミート中粒…2袋
野菜のおかけ…1/2袋くらい
醤油…大さじ1/2くらい
片栗粉…適量、揚げ油

作り方

- ①エンドウミートがかぶるくらいの水(分量外)に、野菜のおかけと醤油を入れて、エンドウミートを戻す(味見をして芯が残ってないか、味が薄いのか確認)。
- ②芯が取れて戻せたら、少し絞って片栗粉をまぶして揚げる。

味が物足りなかったら、最後に塩をふっても美味しかったです。



戻すときの下味に **野菜のおかけ**

動物性エキスを使わず、野菜が持っているコクと旨みを引き出した洋風だしの素です。原料の野菜はすべて国内産原料を使用しています。

10761 〈ムソー〉
**野菜のおかけ
(国産野菜)**

〈5g×8〉
421円(税込価格)
390円(本体価格)



10762 〈ムソー〉
**野菜のおかけ
(国産野菜) 徳用**

〈5g×30〉
1,350円(税込価格)
1,250円(本体価格)



復刻版!

2018年より
6年ぶりに生産

とろさんま缶

定番の甘辛の味

22437 〈千葉産直〉

とろさんま醤油煮

New 6月2日発売

適度に脂の乗った良質な型の旬サンマを使用し、味付けは、1年以上じっくり醸造した国産丸大豆醤油と喜界島産さとうきびの粗糖のみ。シンプルながらも贅沢に素材の旨味を活かして仕上げました。骨まで柔らかくボリュームもあるのでお子様から大人までおすすめです。〈150g〉

745円(税込価格) 690円(本体価格)

○JAN : 4934553010116

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料…さんま(北海道・三陸沖)、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む) ○アレルギー…小麦、大豆
○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…!



旬のサンマの、あの味

22438 〈千葉産直〉

とろさんま水煮

New 6月2日発売

適度に脂の乗った良質な型の旬サンマを使用。素材を生かして長崎対馬の釜炊き塩だけで骨まで柔らかくシンプルに仕上げました。すでに骨まで柔らかくなっている調理済みのおいしいサンマとして、料理素材にも活用していただけます。

〈150g〉

745円(税込価格) 690円(本体価格)

○JAN : 4934553010123

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料…さんま(北海道・三陸沖)、食塩
○アレルギー…なし ○賞味期限…3年
○遺伝子組み換え…M



活用レシピ さんまの炊込みごはん

米二合にとろさんま1缶を汁ごと入れて、刻み生姜(約20g)、醤油(大さじ2)、お酒(大さじ1)等を加え、適量の水を入れて、普通に炊き上げてください。



活用レシピ

大根おろしと醤油で「お吸い物」「野菜炒め」「カレー」「サラダ」等/煮汁ごと使って「だし要らずの「つみれ風汁」「みそ汁」お吸い物黄金比…とろさんま水煮1缶あたり、水600ml、食塩3g(小さじ約1/2)、醤油5g(小さじ約1/2)、他ネギ等



6年ぶりの生産。数量限定です

千葉産直サービス(千葉市若葉区)・富田正和さんに訊く

当社看板"トロ缶シリーズ"のサンマ品「とろさんま缶」は、サンマ不漁が続き、2018年を最後に、当社の製品基準を満たす魚が獲れず、欠品続きでした。本製品は、実に6年以上ぶりに「とろさんま缶」を生産した復刻版となります(以前から缶規格、デザイン等リニューアル)。

日本の秋の味覚の代表としてまず挙げられていたサンマは、近年は不漁が続き、鮮魚用の良質な型(解凍サンマ含む)は今や高価な魚ともいわれ

ます。そのなか、秋9~11月頃に、北海道から三陸の沖合で水揚げされる中から鮮度良好の近海もの、適度に脂の乗った良質な型の旬サンマを限定使用。いわゆる鮮魚用として

出荷されるある一定のサイズ以上の貴重なサンマです。1缶に約2尾弱相当のサンマを使用。(魚が大きいかほど1缶に入る尾数は減ります)



使用しているサンマ原料



缶に身を詰めたイメージ。1缶に約10~11P前後※サンマ2尾弱ほど(魚の大きさにより変動)

「醤油煮」は、定番の甘辛の味で以前も大変人気のあった一品。「水煮」も魚がよいので臭みはなく、旬のサンマのあの味をいつでも召しあげられます。



有機野菜で真面目に作ったオーガニックカレー

加工でごまかさない商品作り

かごしま有機生産組合の「地球畑 original」は、地球畑生産者が育てた有機農産物を使用し、生産者・加工者の顔が見えるオーガニックな食品づくりを目指しています。商品企画、製造をしているのは現役のママたち。安心してお召し上がりいただけるよう調味料や保存料など化学合成された添加物を使用しない、素材の持つ良さを活かす混じりけのない味が特徴です。

「地球畑の大和田明江前代表は“安全でおいしい有機農産物や食品が当たり前にある世の中にしたい”が口癖でした。手軽に有機野菜をとることができれば消費者はうれしい、規格外の農産物が活かせれば生産者も助かる。オーガニックベビーフードの次は、もう少し広く受け入れられる新商品がいいね、と語っていた大和田の遺志を継いで、オーガニックカレーの開発に取り組みました」と加工事業部の内徳健史さん。

有機食材はある、レシピはどうする?

カレーに必須のじゃが玉にんじんは地球畑にたっぷりある、にんにくと生姜も自社で旬の時期にペーストにしてあるし、スパイスも有機で揃えられそう…あとはレシピをどうするか? ひらめいたのが、鹿児島中央駅前のカレー専門店「OK商店」です。

店主の月野博文さん(55歳)は20代から食

の世界で活躍、上海で自分のカレー屋を開いた後、2023年に故郷の鹿児島で「OK商店」を開店。「ずっと料理する側で店に立ってきたが、思いを込めて商品開発するメソッドを次の世代に伝えたい」と考え、こだわりのレトルトカレーを作る構想を練っていた月野さんと意気投合し、今回のコラボが実現しました。

素材の旨味を最大限に引き出す

地球畑の希望「素材の旨味を最大限に引き出した

オーガニックカレー」「油脂を使わない」「8大アレルギーフリー」を叶えつつ、月野さんが監修したオリジナルレシピは、年齢・体調に関わらず召し上がれる優しい味です。

使っている有機野菜の大部分は地球畑の生産者のもの。辛さは抑え、甘味は有機野菜と



自社製造の有機さつまいもジャム、有機デーツシロップ。小麦粉を使わず野菜と米粉でとろみ付け。野菜の自然で素朴な旨味を最大限に引き出すことに試行錯誤して、ようやく完成しました。

21496 (かごしま)

地球畑の有機野菜たっぷりカレー

<180g> **594円**(税込価格) **550円**(本体価格)

○JAN: 4513280245949 ○入数(発注単位): 50(1)

○原材料…有機じゃがいも(鹿児島県産)、有機玉ねぎ、有機にんじん、有機ホールトマト、有機トマトケチャップ、有機紅はるかジャム、有機デーツシロップ、中濃ソース、有機カレーパウダー、有機にんにくペースト、有機しょうがペースト、米粉、天日湖塩、有機クミンパウダー、有機カルダモンパウダー、有機インスタントコーヒー ○アレルギー…なし ○賞味期限…365日 ○遺伝子組み換え…F
※ラベルはイメージです。変更になる場合がございます



New

6月25日発売



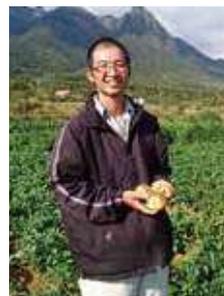
オーガニックで未来へつなぐ

かごしま有機生産組合

かごしま有機生産組合は、鹿児島県を中心とした南九州各地で化学肥料・農薬を使用しない有機栽培に取り組んでいる160人を超える生産者団体です。年間を通じて数多くの有機農産物(米、野菜、果物、茶)を出荷しています。それらは一部の農産物を除き、ほ

とんどが有機JAS認証を受けています。

地球畑は、生産者と消費者がつながり合い持続可能なオーガニックライフを広めようと作られた、かごしま有機生産組合の直営店です。多様な生物が生きる豊かな大地、豊かな環境を未来に繋



げたい。その基準に合わせて自社製造したオリジナル加工品に

地球畑originalマークをつけています。



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巻頭ページをご参照ください。

賞味期限延長

すっきりした味わい

賞味期限を240日から270日に延長いたします。

6月製造分～

43472 〈ムソー〉

**オーガニック
アイスティー無糖**

夏季商品



〈1000ml〉

454円(税込価格) **420円**(本体価格)



アイスティーはクリームダウン(カフェインとタンニンの結晶化)により濁ることがあります。タンニンは紅茶の渋味成分であり、味わい豊かな紅茶ほど多く含まれ、クリームダウンも起きやすくなります。一般の商品はタンナーゼ酵素添加(加工助剤ゆえ表示義務なし)により白濁防止や風味改善を行う場合が多いですが、ムソーのアイスティーはタンナーゼ処理を行わないため、濁りが出る場合があります。味や香り、安全性に変わりはありませんので、ご安心ください。(ムソー品質管理室)

新商品

魚肉の旨みを引き出した逸品 / 別所蒲鉾店の「天ぷら」

6月25日発売

冷蔵

85558 〈別所蒲鉾〉 海鮮揚げ・真空タイプ

〈100g〉

518円(税込価格) **480円**(本体価格)

○JAN : 4977536453906

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…魚肉(日本)、イカ(日本)、ホタテ(日本)、葱(日本)、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤(イワシ、食塩)、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂 ○アレルギー…なし
○賞味期限… 25日 ○遺伝子組み換え…-



国産のイカと
ホタテ入り

85559 〈別所蒲鉾〉 きくらげ天・真空タイプ

〈110g(6枚入)〉

518円(税込価格) **480円**(本体価格)

○JAN : 4977536453920

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…魚肉(日本)、食用菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤(イワシ、食塩)、乾燥きくらげ(きくらげ(日本))、食塩、鰹だし、昆布だし、味醂 ○アレルギー…なし
○賞味期限… 25日 ○遺伝子組み換え…-



コリコリ食感の
国産きくらげ入り

85560 〈別所蒲鉾〉 あおさつみれ・真空タイプ

〈110g〉

518円(税込価格) **480円**(本体価格)

○JAN : 4977536453944

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…魚肉(日本又はニュージーランド)、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、味醂、魚醤(イワシ、食塩)、鰹だし、あおさ粉(あおさ(日本)) ○アレルギー…なし
○賞味期限… 25日 ○遺伝子組み換え…-



国産あおさの香りと
魚肉の風味豊か

ムソー担当者から😊

別所蒲鉾シリーズでありそうでなかった、一般では人気のかまぼこ3商品が新登場です!
そのままでも、焼いたり温めてもおいしく召し上がれます。

食べきりサイズの富山の蒲鉾「はべん」

5月下旬～6月上旬 自然切り替え

冷蔵

魚の絵シール貼り付けパッケージに変更します。

85484 〈富山ねるもの〉

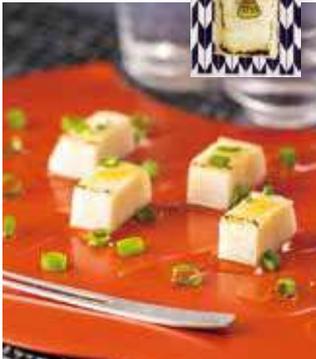
はべん カレイ えんがわ炙り

〈1本〉

356円(税込価格)

330円(本体価格)

○原材料…魚肉(たら、飛魚)、でん粉、アブラガラレイ、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス ○アレルギー…なし



85485 〈富山ねるもの〉

はべん ぶりスモーク

〈1本〉

313円(税込価格)

290円(本体価格)

○原材料…魚肉(たら、飛魚)、銀鮭、でん粉、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス ○アレルギー…なし



85486 〈富山ねるもの〉

はべん サーモン炙り

〈1本〉

356円(税込価格)

330円(本体価格)

○原材料…魚肉(たら、飛魚)、銀鮭、でん粉、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス、(一部にさけを含む) ○アレルギー…なし



85487 〈富山ねるもの〉

はべん Smoked サーモン

〈1本〉

356円(税込価格)

330円(本体価格)

○原材料…魚肉(たら、飛魚)、銀鮭、でん粉、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス、(一部にさけを含む) ○アレルギー…なし



ムソー担当者から😊

開けてそのまま包丁要らず。真空パックごと湯せんすれば蒸したてのように。フライパンやトースターで軽く焼いて少量の醤油をたらせば香ばしく。お好みでわさび、マヨネーズ、ショウガ醤油等を添えて。

好評発売中

砂糖不使用&甘さ控えめ

43448 〈ヒカリ〉

OGスポーツドリンクPET

有機果汁と食塩で作った、有機JAS認定のナチュラル系スポーツ飲料です。スポーツ時や夏場の屋外作業時などの水分・ミネラル補給におすすめです。〈280ml〉

194円(税込価格) 180円(本体価格)

○原材料：果実(有機ぶどう(アルゼンチン)有機りんご、有機レモン、有機ゆず)、食塩 ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から😊

体液の浸透圧に近いアイソトニック飲料なので、発汗時に失われた水分やナトリウムなどのミネラルを効率よく補給できます。果汁35%、レモンとの爽やかさとゆずの風味がプラスされ、後味さっぱり。

好評発売中

シャボン玉 ナチュラルクリーニングシリーズ

じめじめする季節、お掃除・お洗濯してスッキリしませんか。商品の詳細は同封のチラシをご覧ください。

63501 〈シャボン玉〉

重曹〈680g〉

63471 〈シャボン玉〉

洗たく槽クリーナー〈500g〉

63516 〈シャボン玉〉

クエン酸〈300g〉

63500 〈シャボン玉〉

新酸素系漂白剤〈750g〉



もうすぐ値上げ、お買い忘れなく ムソー純正 なたねサラダ油

遺伝子組換えされていない菜種原料の圧搾一番搾り油のみを100%使用したなたねサラダ油です。

ドレッシングや手作りマヨネーズの材料、天ぷらやフライなどの揚げ油に。そのほか炒めものなど何にでも使えます。紙パック入りですので、使用後のパッケージは小さくたためます。

10595 〈ムソー〉 純正なたねサラダ油

〈1250g〉

1,512円(税込価格)

1,400円(本体価格)

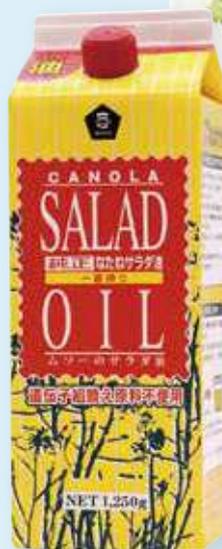
○原材料：食用なたね油(なたね種子(オーストラリア)、遺伝子組み換えでない) ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F

10596 〈ムソー〉 純正なたねサラダ油

〈600g〉

875円(税込価格) **810円**(本体価格)

○原材料：食用なたね油(なたね種子(オーストラリア)、遺伝子組み換えでない) ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F



2025年7月21日より、
10595〈ムソー〉純正なたねサラダ油1250gは税込1,512円(本体1,400円)→税込1,642円(本体1,520円)に、
10596〈ムソー〉純正なたねサラダ油600gは税込875円(本体810円)→税込940円(本体870円)に価格変更いたします。



大切な
あの方に

ムソーの夏ギフト 2025

◎ご注文締切日…8月8日(金) (一部商品を除く)

※締切日が異なる商品や出荷期間限定商品がございますのでご注意ください。
※商品のお届けは、注文を受けてから7～10日後のお届けとなります。

5958 (オクダ) 冷凍

伊賀牛 焼肉

10,368円(税込価格)

9,600円(本体価格)

〈焼肉上ロース300g、上カルビ200g〉



5959 (オクダ) 冷凍

伊賀牛 すき焼

10,368円(税込価格)

9,600円(本体価格)

〈特上すき焼用500g(ロース、カタ、ミスジ)〉



地元・三重県の伊賀米や純米酒の酒粕など自社配合したこだわりの飼料で育て上げた伊賀牛は、脂の融点が低く、赤身の濃厚な旨味が絶品です。

ムソー担当者から😊

伊賀牛とは、三重県伊賀盆地特有の豊かな自然環境があってこそ生まれた肉質の芳醇な香りとおコク、とろけるような柔らかさを持つブランド牛です。奥田ゴールドファームは伊賀地方で2軒しかない生産牧場として、飼育する黒牛から生まれた「伊賀生まれ、伊賀育ち」の仔牛も生産、育成しています。