

ムソーからのお便り VOL.185

今月のFACE
生産者紹介

戸田理平商店

愛知県豊川市為当町

戸田理平商店 五代目・戸田国良さん、美咲さんご夫婦

環境にやさしい無酸処理

江戸末期に始まった愛知の海苔養殖。伊勢湾・三河湾の広大な浅海干潟を活かして県下の沿岸域に広がり、現在は知多、西三河、東三河の3エリアで生産しています。その中でも西三河産の海苔は、矢作川から三河湾へ流れ込む栄養と陽光に恵まれて味の評価が高く、贈答用に好まれます。

「西三河産の海苔は口の中で抜群のうまみ・香りが広がり、旬なものは口溶けも素晴らしく、舌の上でじゅわっと味わいを残しながらほどけていきます。世界トップレベルの味わいだと思います」と戸田理平商店の戸田国良さん(42歳)。

さらに特筆すべきことに、西三河の海苔養殖は基本的に酸処理(※)をしないのです。「人と地球に優しい海苔屋」を目指す戸田理平商店は、この貴重な西三河産の無酸処理海苔を積極的に仕入れて加工しています。

※酸処理…主に病気予防のために、海苔を養殖網ごとクエン酸などが含まれた酸処理剤に漬ける作業

陽光を浴びる「支柱式」

一般に多い養殖は、浮きをつけ、網を張った

養殖イカダを海中に固定する「浮き流し式」です。潮が引いても網が海中にあるので育つのが早く、深い場所でもできるので漁場を選ばない利点があります。

西三河は、海の中に支柱を立てて浅く網を張る昔ながらの「支柱式」。1日2回の干潮時には海中から海苔が顔を出し、太陽の光をたっぷり浴びます。大変手間がかかりますが、うまみのある海苔が育ちます。さらに日光を浴びるおかげで病気が出にくく、酸処理せずに済むのです。

12月から4月まで夜明け前に網から生海苔を摘み、真水を加えてミンチにし、板状にして水切り・温風乾燥して「板海苔」に加工し、漁協に納品するまでが漁師さんの仕事です。

うまみ・口溶けを吟味して
買い入れる

各協が出品した無酸処理の板海苔を、戸田さんが目利きして入札します。「味や香りは等級だけでは判断できないので、見付場で板海苔をあぶって試食し、うまみ・口溶けがいいものを選んで買い入れます」とのこと。



2024年の秋は海水温がなかなか下がらず、漁場に網を張る時期が遅れて不作となりました。「温暖化の影響もありますが、海苔の成長に必要な栄養が海に流れ込まないのは、河口堰など人間が余計なことをしたせいもある。日本古来の海の幸を後世に繋げるために、業界をこえて勉強会を開いています」。

磯の香りいっぱい乾海苔

こうして仕入れた板海苔を、熱風で火入れ乾燥した商品が「乾海苔(ほしのり)」。

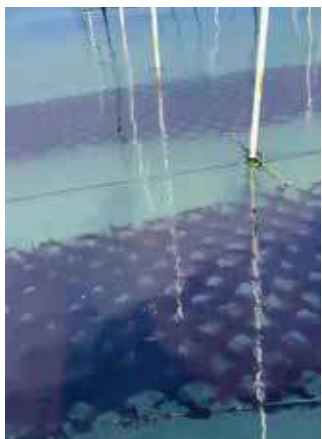
乾海苔を、さらに赤外線焼加工してカットしたのが焼海苔の「極上おむすびのり」「きざみのり」です。

40年ほど前までは家庭用も贈答用も乾海苔が当たり前でしたが、今は手軽な焼海苔が主流。戸田理平商店が乾海苔を扱っているのは、乾海苔は焼海苔よりも水分量が多く、磯の香りをより感じられるからです。「乾海苔をそのまま食べると、海から来たんだなあ、と胸が熱くなります」。

もちろん軽く炙って焼海苔にもできます。炙りたてのホカホカをパリパリ折って、お醤油をちょっとつけてご飯に巻いて。昔ながらの食べ方、お試しください。



支柱式海苔養殖
(網を重ねて伸びるのを待つ)



海苔が伸びてきました



日の出と共に刈り取り船で出航

戸田理平商店の無酸処理の海苔3種を次のページで紹介します ➡

今月の
イチ押し商品

愛知県西三河産、抜群のうまみと香り
環境にやさしい無酸処理

戸田理平商店の海苔

そのままでも、軽く炙っても

22167 〈戸田理平〉

無酸処理の乾海苔 **New** 8月25日発売

焼いて焼き海苔になる前の海苔です。水分量が焼海苔より多く、磯の風味をより感じることができます。〈全型7枚〉

864円(税込価格) **800円**(本体価格)

○JAN : 4570084580447

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…乾海苔(愛知産)

○アレルギー…なし ○賞味期限…240日

○遺伝子組み換え…M

●戸田さんのオススメ

炙らずに乾海苔のまま、「醤油をちょっとつけて箸でごはんに巻く」「ちぎって吸い物に入れる」。トースター等でお好みの焼き加減の焼海苔にして、焼きたての風味を楽しむこともオススメです。



予熱したオーブントースターやフライパンで、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。深い緑色になると焼きすぎの状態で苦くなります。炙り加減はとて難しいので御注意ください。

焼いてある手軽さが魅力

22168 〈戸田理平〉

無酸処理の極上おむすびのり **New**

焼き海苔をおむすびにぴったりのサイズ(全型の3分の1)にカットしました。〈3切15枚〉

928円(税込価格) **860円**(本体価格)

○JAN : 4570084580430

○入数(発注単位) : 40(1)

○原材料…乾海苔(愛知産) ○アレルギー…なし

○賞味期限…300日 ○遺伝子組み換え…M

●戸田さんのオススメ

極上海苔をしっかりと味わっていただきたいので、シンプルな塩むすびに巻いてください。お餅、海苔トースト、様々なおかずにも巻いても。



ふりかけて楽しむ

22169 〈戸田理平〉

無酸処理のきざみのり **New**

乾海苔を焼き上げた後、全型の3分の1サイズにカットしてから刻んでいます。〈10g〉

496円(税込価格) **460円**(本体価格)

○JAN : 4570084580454

○入数(発注単位) : 25(1)

○原材料…乾海苔(愛知産)

○アレルギー…なし ○賞味期限…300日

○遺伝子組み換え…M

●戸田さんのオススメ

麺類や和食などお好きな料理に。シンプルな料理に振りかけると風味が引き立ちます。





- 北海道産有機皮付きじゃがいも45%使用
- 鹿児島県産黒豚入り

じゃがいもコロッケ

素材の良さを活かしたコロッケ

「じゃがいもコロッケ(黒豚入り)」の協力工場は、合同食品(大阪府豊中市)のコロッケ専門工場です。食材にこだわって作る同社のコロッケは「ひと口目のインパクトより、食べ進むうちに素材の味が堪能できる」と評判です。

原材料のじゃがいも生産者は、「85375(むそう)北海道産有機原料 皮つきカットじゃが芋・冷凍」と同じ、北海道十勝の鈴鹿農園です。品種は北海道生まれの「さやあかね」。加熱するとほくほくとした食感になって甘みを感じられ、コロッケにぴったりの品種です。このお芋を、あえて皮付きのまま使っていただきました。「じゃがいもの風味と皮の香りがしっ



かり感じられ、お芋のつぶつぶ感も味わえて、満足のいく仕上がりです」と、合同食品のコロッケ社長・和田友宏さん。

副原料も鹿児

島県産黒豚ミンチ、国産玉ねぎ、天日塩、ノンホモ牛乳など厳選素材を使い、衣にも国産小麦粉を砂糖とバターと白神こだま酵母と塩で焼いたパン粉を使用。ムソーの理念と、「食べたものが人の身体を作り、心を作る」という和田さんの信念が合致して生まれた商品です。

揚げたてのおいしさを、ご家庭で

ムソーのコロッケは、電子レンジなどで温めるタイプの“油調済み”ではなく、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。「ちょっと手間はかかりますが、やっぱり揚げたては衣の食感がいいし、加熱ムラや水分量の変化も少なく、最高のおいしさが味わえます」。



おいしいコロッケが食べたいけど、油の掃除が面倒な方のために、焼きコロッケの焼き方を教わりました。暑い夏でも、ラクに揚げ物をお楽しみいただけます。夕食のメインにお子様のおやつに、あつあつホクホク、召し上がれ。

5769 〈ムソー〉

冷凍

じゃがいもコロッケ(黒豚入り)

好評発売中

〈60g×5個入〉

810円(税込価格) 750円(本体価格)

○JAN : 4978609057694

○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料…皮付カットじゃがいも(国内製造)、衣(パン粉、小麦粉)、玉ねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ、乾燥マッシュポテト、牛乳、食塩、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む) ○アレルギー…乳、小麦、大豆 ○賞味期限…1年○遺伝子組み換え…-



コロッケ社長おすすめ 少ない油で簡単調理! 焼きコロッケ

焼きコロッケ

- ①コロッケ1個あたり小さじ1~2杯程度の油をフライパンに引き、**冷凍のまま**コロッケをのせフタをし火を点けます。
 - ②弱火で5~6分ほど焼き、きつね色に焼いたらひっくり返し、さらに5~6分ほどきつね色になるまで焼いてください。
- ※解凍されたコロッケの場合は、弱火より少しだけ火を強くして両面をきつね色になるまで3~4分ほど焼いてください。

揚げ焼きコロッケ

- ①コロッケの厚さ半分程度が浸るほどの油をお鍋等に入れ、180℃になるまで油を熱し、**冷凍のまま**コロッケを入れます。
 - ②3~4分ほど揚げ色がつくまで揚げ焼きし、ひっくり返しさらに3~4分ほど揚げ色がつくまで揚げ焼きします。
- ※解凍されたコロッケの場合は、両面揚げ色がつくまで揚げ焼きしてください。



※コロッケの厚さや火加減により多少時間が異なります。油の加熱し過ぎ、やけどにご注意ください。

ムソー担当者から😊

2024ムソー商談会でも好評でした!試食したお客様から「ソースなしでもおいしい」「素材の味そのまま」「あえて皮付きというのが面白い」と嬉しいお声をいただきました。

ノースカラースのお菓子

安心。おいしい。
お手頃価格。

おいしい純国産シリーズ 全ての原料が国産の贅沢なシリーズ

New 8月25日発売

サクサクおいしい

30036 〈ノースカラース〉 純国産 玄米ぼん

玄米の胚芽や外皮を適度に残した3分つきの玄米をパフし、甘さひかえめに味付けしました。〈80g〉

248円(税込価格) 230円(本体価格)

○JAN : 4562343857865

○入数(発注単位) : 15(1)

○原材料…玄米(国産)、含蜜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、食塩(海水(国産))

○アレルギー…なし ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



New 8月25日発売

素材の味と食感を味わう

30037 〈ノースカラース〉 純国産 蜜いも

ひと口サイズの鳴門金時をほくっと蒸しあげ、蜜に漬け込んだ後、仕上げにオープンで香ばしく炙りました。〈150g〉

572円(税込価格) 530円(本体価格)

○JAN : 4562343857797 ○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料…さつまいも(徳島県産)、粗糖(さとうきび(種子島産)) ○アレルギー…なし

○賞味期限…90日 ○遺伝子組み換え…M



プラスフリーシリーズ

〇〇フリーがコンセプトの新シリーズ

New 8月25日発売

グルテンフリーの クッキー

30038 〈ノースカラース〉 プラスフリー 米粉クッキー

小麦粉・卵・乳製品不使用のシンプルなクッキー。米粉がほんのり香る素朴でやさしい味わい。〈70g〉

248円(税込価格) 230円(本体価格)

○JAN : 4562343857841 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…米粉(米(国産))、ショートニング、コーンスターチ(とうもろこし(分別生産流通管理済み))、有機砂糖、食塩 ○アレルギー…なし ○賞味期限…150日 ○遺伝子組み換え…I



New 8月25日発売

グルテンフリーの かりんとう

30039 〈ノースカラース〉 プラスフリー 玄米焼かりんと

小麦粉を使用しないグルテンフリーの商品。玄米の風味と素材を活かしたやさしい味わい。〈40g〉

302円(税込価格) 280円(本体価格)

○JAN : 4562343857858 ○入数(発注単位) : 15(1)

○原材料…玄米(北海道産)、黒糖(さとうきび(沖縄県産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、食塩(海水(北海道産)) ○アレルギー…なし ○賞味期限…180日

○遺伝子組み換え…F



濃厚なピーナッツの
味と香ばしさ

ピーナッツバター 有糖クランチ



「薄皮ごとローストしたピーナッツに、奄美大島産の素焚糖、淡路島の海の釜炒り塩を加えて練り上げています。ピーナッツの味わいと香ばしさ、甘みが口いっぱいに広がり、きゅっと引き締まった塩後味が癖になります。

つぶつぶピーナッツをごろっと加えて、ざくざくとした食感も楽しい一品。

※乳化剤不使用のため、油とピーナッツの固りが分離します。その際は、ねりねり練って頂ければ、油とピーナッツが馴染んで、元通り滑らかになります。

ピーナッツの品種はse(スズメ種)種。ベトナム中部海岸沿いで伝統的に栽培されている品種です。小粒で丸く、皮が白っぽく、香り高く、油分が多い特徴があります。品種改良されたものではなく、先祖から代々と引き継がれた伝統的な豆を繋いでいます。



70695 〈NICONICOYASAI〉

ピーナッツバター 有糖クランチ

〈100g〉

648円(税込価格)

600円(本体価格)

○JAN :

4595318256059

○入数(発注単位) :

80(1)

○原材料…有機落花生(ベトナム産)、含蜜糖(国内製造)、落花生油(ベトナム産)、食塩(淡路島製造)

○アレルギー…落花生

○賞味期限…12ヶ月

○遺伝子組み換え…M



アイスクリームにたっぷりかけて。扱いにくいときは蜂蜜やメープルシロップで粘度を調節して



パンに塗るのはもちろん、そのまま舐めてもおいしい控えめな甘さで上品に仕上げました



鶏の蒸し汁大さじ1に本品大さじ3、醤油大さじ1と1/2、ごま油大さじ1、酢大さじ3を混ぜ、にんにくと生姜のすりおろし各1かけ分とラー油少々を加える。蒸し鶏ときゅうりの上にタレをかけて完成

ベトナムと日本の有機をつなぐ

NICONICOYASAI (兵庫県西あわじ市市福永)

ピーナッツバターの原材料であるピーナッツは、ベトナム・ダクラック省クロムボン県で生産されました。生産者であるNICONICOYASAIは、ベトナム現地法人として2011年より「無農薬・無化学肥料・おいしい」の3原則で消費者との信頼関係を大切にしながら無農薬野菜の生産活動を行っています。

代表の塩川実さん(42歳)は大学休学中、ベトナムに有機農業を広めるプロジェクトに参加。卒業後も現地にとどまり、NPO法人を立ち上げた後に独立して、NICONICOYASAIを設立。ベトナムで有機野菜の農場を開拓し、2021年から故郷

の淡路島で自社有機ピーナッツの加工を始めました。環境にやさしく、安心して安全な野菜づくりをポリシーにベトナムと日本をつなげるさまざまな活動にも取り組んでいます。



左から代表の塩川実さん、NICONICOYASAIベトナム側代表のティエンさん、クロムボン農場の農場長バオさん、塩川さんの妻のみどりさん



マメ科のピーナッツは有機農業と相性の良い土壌づくりのパートナー。ピーナッツ油の絞り粕やピーナッツ殻は土に還して土作りに

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。

価格変更

味付メンマ、大幅値下げ

原料メンマを台湾産からベトナム産に変更し、
本体350円から本体300円に価格変更いたします。

9月1日発売

22395〈マルアイ〉

味付メンマ

〈80g〉

324円(税込価格) 300円(本体価格)



○原材料…メンマ(ベトナム産)、しょうゆ、発酵調味料、ごま油、粗糖、酵母エキス、食塩、唐辛子(島根県)(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む) ○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

台湾産は歯ごたえが強い特徴がありましたが、ベトナム産についてはシャキッとした歯切れの良い食感です。調味については今までと変わらず、ヤマヒサの醤油と味の母などを使用して風味豊かに仕上げています。

リニューアル

湯もどし簡単! “プリッ”とした豊かな歯ごたえ

「81709(トレテス)乾燥糸こんにゃく」のリニューアル品です。25g(小分け丸型)×10個から50g(シート型)×4枚に仕様変更し、商品コード、JAN・容量・価格が変更となります。

8月25日発売

81700〈トレテス〉
乾燥糸こんにゃく

〈50g×4〉

680円(税込価格) 630円(本体価格)

○JAN : 4518568900411 ○入数(発注単位) : 50(1)

○原材料…水あめ、タピオカでんぷん、こんにゃく粉/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、クエン酸 ○アレルギー…なし ○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…M

規格イメージ



新タイプ(シート型)
写真は50g×2枚
(重ねてパッキング)

使用方法



1枚を取り出して
そのまま湯戻しすると
約120gに膨らみます。



1枚はふたつ折りです。
開いて好きな
大きさにカットもOK



お湯を切ってから
調理にご利用ください。

ムソー担当者から

インドネシアに自生している「ムカゴこんにゃく芋」を原料とし、歯ごたえが良く、味がしみやすく、臭みのない、とてもおいしいこんにゃくです。長期保存ができるので、常備しておく大変便利です。

赤ちゃんからお年寄りまで

化粧箱に記載の作り方、連絡先(受付時間、住所)、8月下旬~9月上旬
 その他表示の一部を変更いたします。

41408 〈ムソー〉 有機赤ちゃん 番茶〈T.B〉

〈36g(2g×18)〉

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

生後1ヶ月頃からお使いいただけますが、離乳食頃からおすすすめ。赤ちゃんはもちろん、年齢を問わずどなたでも安心してお飲みいただけます。お風呂上がり、日光浴、散歩などの後、のどが渇いた時の水分補給に。

プラスチック使用量を削減

シュリンク包装をなくし、ミシン目加工の箱に変更となります。
 箱上部に「エコパッケージに変更しました」の文言が入ります。

9月上旬頃

41553 〈ひしわ〉

農薬を使わずに育てた宇治緑茶TB

〈36g(20袋)〉

518円(税込価格) **480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

収穫前に1週間程度覆いをし、旨みを増した「かぶせ茶」で、「一番摘み」の茶葉だけを使用しています。土作りを丁寧にして栽培しているので、一番茶ならではの甘い香りと味わいが広がります。

季節限定品

9月8日(月)~
11月末出荷

令和七年産

新そば



そばの風味香る、今年収穫した国内産の新そばを使用。
 小麦粉も国内産を使用した、半生タイプの新そば(5割そば)です。

85034 〈本田商店〉 新そば2人前・つゆ付

〈280g〉

756円(税込価格) **700円**(本体価格)

○原材料：[めん]そば粉(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩 [つゆ]しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん、削りぶし(かつお)、削りぶし(さばを含む)、醸造酢(りんごを含む)、にぼし、酵母エキス
 【めん：100g×2食、つゆ：40g×2食】
 ○賞味期限…常温365日



85032 〈本田商店〉 奥出雲生蕎麦2人前 つゆなし

〈200g〉

562円(税込価格) **520円**(本体価格)

○原材料：そば粉、小麦粉、食塩 ○賞味期限…常温365日
 ※定番品「85032」に新そばシールを貼付して販売いたします。



そば

採れたて挽きたての自家製粉のそば粉を使った、色黒で幅の広い平打ち麺。そばの甘皮まで丹念に挽き込み、力強い風味豊かなおそばに仕上げました。

つゆ

割りそば(冷たいそば)に合う五代目本田屋繁特製のつゆ。国内産丸大豆醤油を使い、だしを効かせまろやかに仕上げています。



※写真はイメージです

10月6日(火)は 中秋の名月

粉屋が作る月見団子

87871 〈岩手阿部〉

十五夜だんご 冷凍 スポット企画

国産のうるち米を胴搗き製法で丹念に搗いた上新粉を使って、歯切れのいいコシのあるお団子を作りました。中には北海道小豆の粒あんが入っています。別添で北海道大豆を使用したきな粉が付いています。〈12個入〉

767円(税込価格) **710円**(本体価格)

○JAN: 4970295423005 ○入数(発注単位): 30(1)

○原材料: だんご[つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)] 添付きな粉[きな粉(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

お彼岸の「おはぎ」

87872 〈岩手阿部〉

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)300g〉

929円(税込価格) **860円**(本体価格)

○JAN: 4970295023014 ○入数(発注単位): 18(1)

○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
○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

※ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。 ●出荷開始日: 8月25日(月) ●注文締切: 9月16日(火)

●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)

2025 ムソー商談会 ご来場お待ちしております

名札とエコバッグ
ご持参にご協力をお願いいたします。

■開催日時: 10月22日(水)10:00~17:00、10月23日(木)10:00~16:00

■開催場所: 東京都立産業貿易センター浜松町館5F

■東京都港区海岸1-7-1 東京ポートシティ竹芝

※詳細は弊社の営業担当よりご案内申し上げます。

※一般消費者の方のご来場はご遠慮いただいております。ご了承ください。



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/>