

今月の開発ストーリー

木桶仕込み有機濃口醤油 (ムソー)

新しい
ムソーブランドの醤油

コロナ禍以降、伝統製法の発酵食品が注目されて醤油のご注文が集中し、安定供給が難しくなり、お客様にご迷惑をお掛けしました。醤油の欠品は、お客様にもお店様にも大問題です。そこで、ムソーブランドの醤油の開発に立ち上がりました。

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にする仕事です。

まずは、いろいろな醤油メーカーの情報を比較。テイスティングを繰り返し、新しいムソーブランドの醤油のイメージを探りました。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。

本物の醤油を
未来につなげる

さまざまな条件に最も合致したのが足立醸造(兵庫県多可郡多可町)です。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2024年3月に仕込み、奥播州の酷暑の夏と氷点下の冬を超えて仕上がったもろみを、じっくり搾りました。

2025年春の新発売以来、待望の“ムソーの国産有機醤油”は多くのお引き合いをいただき、リピーターのお客様も増えました。2026年春は仕込み量を増やし、本物の醤油を未来につなげます。

いつも隣に
いてくれる醤油

ムソーで長年お取り扱いしている醤油といえばヤマヒサ(香川県小豆島)の醤油。原材料を厳選し、麹づくりから自社で手掛け、

もろみは杉の大桶で添加物も加えず加温もせずに発酵熟成し、昔ながらの方法で搾る…ヤマヒサと足立醸造に共通するこだわりですが、出来上がる醤油は蔵ごとの個性があります。

普段使いの濃口火入れ醤油どうして比較すると、ヤマヒサの「純正濃口しょうゆ」はコクととろみのある重厚な味わい。こってりと濃く伸びがよく、少量の使用で料理に旨みとコクが加わります。

足立醸造が仕込むムソーの「木桶仕込み有機濃口醤油」は開封したときの香りがよく、軽くて爽やかな味わい。塩味と旨みのバランスがいいので、お料理の素材になじんで、毎日いろいろな場面で使いやすいお醤油です。

蔵独自の味や香りを決めるのは、そこに長い年月棲む乳酸菌や酵母菌によって醸し出される「蔵ぐせ」や「桶ぐせ」だ、と醸造家は言います。温暖で雨が少ない瀬戸内海の小豆島と、夏は暑く冬は雪に埋もれる奥播州。天然醸造の醤油は風土にも影響されます。

ご愛用の1本に加えて「木桶仕込み有機濃口醤油」もお試ください。一度使えば“いつも隣にいてくれる醤油”に昇格、間違いなしです。(ムソー商品部 永松辰一)



足立醸造の足立裕さん(右)、足立学さん(左)



新調した吉野杉の木桶で仕込む

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

いつも隣に
いてくれる

木桶仕込み 有機濃口醤油

奥播州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を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。

好評発売中



10229 〈ムソー〉

木桶仕込み有機濃口醤油

〈500ml〉

1,188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

好評発売中



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



若いお客様に好評です

(ムスビガーデン大手通店・小川修司)

「木桶仕込み有機濃口醤油」は、若さがにじみ出ている醤油。木桶も熟成蔵もまだ新しく、1年熟成だから若々しい香りがします。蔵を率いる足立ご兄弟も若いしね。

香りを確かめて、少量をなめていただくと「爽やか、軽い」「使いやすい」と、特に若いお客様に好評です。重厚な風味の醤油は年配のお客様、煮物が多い方が長年愛用しておられ

ます。実家の醤油が重いと感じている方に勧めています。

香りがよく軽いので、かけ醤油としてそのまま味わうのがおすすめ。個人的には卵かけごはん、刺身のつけ醤油(魚のクセをカバーして食べやすい)を推しています。焼き物や炒め物の仕上げに使うと、さらに香りが立ちます。もちろん煮物にも使えますよ。



限定販売

ご予約
受付中

2025 MUSO

CHRISTMAS PARTY SELECTION

Let's spend Christmas at home with good food and good times.

大切な人と楽しむ特別な時間。
体にやさしく、おいしい
クリスマスをお届け。

◎ご注文締切日…12月1日(月)

注文番号 3 (seed)

苺のホワイトクリスマス チーズケーキ

冷凍

New

4,299円(税込価格)

3,980円(本体価格)

玄米粉で焼き上げたふわもち食感のチーズケーキ。チーズケーキと生クリームの上に規格外のエシカル苺と粗糖で炊いた、苺ジャムを挟み、上はスライスの苺でデコレーションしました。〈直径約15cm〉



注文番号 4 (seed)

クリスマスガトーショコラ

冷凍

New

3,003円(税込価格)

2,780円(本体価格)

有機チョコレートと有機ココアを贅沢に使用して焼き上げた、まるで生チョコレートのような濃厚ガトーショコラ。ホワイトチョコソースとカカオニブ、苺フレークでかわいく仕上げました。〈直径約12cm〉



注文番号 18 (ファイン)

蔵王パニールチーズ使用 ポークテリーヌ

冷凍

New

1,134円(税込価格) 1,050円(本体価格)

ソーセージ生地に蔵王酪農のパニールチーズがたっぷりと練りこまれています。亜硝酸の発色剤や粘着剤は不使用。オーブンで焼いているので、解凍してそのまま食べられます。〈90g(45g×2)〉



令和八年 ムソーのお正月

おせち

美味しさと健康と
“想い”を詰め込みました

限定販売

ご予約
受付中

◎ご注文締切日…12月5日(金)

ムソー社員おすすめ! お正月料理単品

注文番号32 (ムソー)

有機くるみ入り
田作り

940円 (税込価格)

870円 (本体価格)

おせちの定番「田作り」に、香ばしく貴重な有機くるみを加えました。〈45g〉



おせちといえば、くるみ入り田作り。田作りの食感とほのかな苦みにくるみがぴったり。くるみが入ることで子どもも喜んで食べます♪(営業部・栗原)

注文番号14 (ムソー)

伊達巻〈大〉関西風

1,674円 (税込価格)

1,550円 (本体価格)

石臼でさらになめらかにしたりん酸塩不使用の魚肉すり身と有精卵を使って、熟練の職人が絶妙の火加減で焼き上げました。「関西風」は甘さを控え、あっさりした味です。〈1本(250g)〉



ふわふわの甘すぎないこの伊達巻を食べたら他のは食べられません。関西風、関東風どちらかいつも迷うのですが、やっぱり私は関西風かな。(管理部・稲並)

注文番号28 (ムソー)

有機野菜使用・
柿なます

724円 (税込価格)

670円 (本体価格)

国内産有機の大根と人参の紅白なますに、市田産の干し柿を加えてマイルドに仕上げました。〈180g〉



酸味のあるなますに、柿の甘味がマッチしておいしい!これは絶対買いです!1,000円以下で買えるのも嬉しい!(商品部・加藤)

注文番号26 (ムソー)

丹波篠山産黒煮豆〈小〉

1,059円 (税込価格)

980円 (本体価格)

丹波篠山産の2Lサイズの黒豆から、さらに傷や割れのないものを一粒ずつ手で選別。ふっくら柔らかく甘さ控えめに仕上げました。色調を安定させるための鉄分は使用していません。



毎年、この黒煮豆が出てくるのを楽しみにしています!上品な甘みと黒豆のおいしさが大好きです。(品質管理室・神原)



コシが楽しめる杵つき製法

12月上旬発売

国内産有機水稻もち米を100%使用した杵つきの白米もちです。ひとつずつ個包装になっており便利です。

※今年度「有機玄米こもち」「有機玄米切もち」「有機白米こもち」「有機白米切もち」は製造メーカー都合で休止させていただきます。

5488 〈ムソー〉

有機白米切りもち

New

〈360g・7個〉

994円

(税込価格)

920円

(本体価格)



5497 〈ムソー〉

有機もち米使用
白米まるもち

New

〈400g・約10個〉

994円

(税込価格)

920円

(本体価格)



ご注文は、別紙「年末限定好適品注文書」をご利用ください。おせちでも取り扱いあります 92(正月)、93(正月)

だし要らずで
簡単・時短

おせちを一品でも手作りしましょう

カンタン八芳酢で

「カンタン八芳酢」を使ったおせち料理のレシピを、ムソーHPでご覧いただけます。
http://muso.co.jp/joho_10966/

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)



太根とサーモンの
奉書巻き



酢煮豆



クルミ入り田作り



紅白なます



えびの旨煮



牛肉の八幡巻き

白だしで お雑煮、数の子

【お雑煮】

澄まし汁には白だし1:水14で薄めて。



【数の子】

塩数の子50gは塩水につけ、途中2~3回程水を変えながら半日から一晩塩抜きします。白い膜状の物を丁寧に取り除き、3~5cmに手で折って水60ml・白だし大さじ1・酒小さじ1/2と共に袋に入れ、2時間程浸けこみます。



11105 〈七福醸造〉
しいたけ香る有機白だし
〈360ml〉
1,220円(税込価格) 1,130円(本体価格)



めんつゆで 簡単お煮しめ

めんつゆ1:水3~4で薄めて、根菜とこんにゃくを煮しめます。青菜は仕上げに加えて。



10239 〈ムソー〉
めんつゆ
(国内産木桶
しょうゆ使用)
〈360ml〉
680円(税込価格)
630円(本体価格)



ねり梅で ささみ梅しそ焼き

焼いた鶏ささみ+ねり梅+青じそで。



21222 〈ムソー〉
有機ねり梅
〈100g〉
670円(税込価格)
620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巻頭ページをご参照ください。

表示変更

国産オーガニックプロテイン

ラベルから印刷袋に変更し、ラベル部分の色も 11月頃自然切り替え 変更します。

53813 〈クアントバスタ〉 国産有機まるごと大豆 プロテイン・プレーン

〈280g〉
2,916円(税込価格)
2,700円(本体価格)

○原材料…転換期間中有機大豆(大豆(国産))、有機黒糖粉末(国内製造)、有機米糲粉末(国内製造)、食塩、植物性乳酸菌
○アレルギー…大豆 ○遺伝子組み換え…F

53814 〈クアントバスタ〉 国産有機まるごと大豆 プロテイン・深煎り黒豆

〈280g〉
2,916円(税込価格) 2,700円(本体価格)

○原材料…転換期間中有機大豆(大豆(国産))、有機黒糖粉末(国内製造)、有機米糲粉末(国内製造)、食塩、植物性乳酸菌
○アレルギー…大豆 ○遺伝子組み換え…F

ムソー担当者から

不足しがちなたんぱく質を効率良く補える、普段の食事にこだわっている方にこそオススメしたいプロテインです。



新商品

大豆で作った粒タイプ

21534 〈三育〉

ベジ・デ・タコス

植物性原料だけで、タコスミートをつくりました。この商品はグルテンフリーです。〈180g〉

594円(税込価格) 550円(本体価格)



○JAN: 4974434201035 ○入数(発注単位): 12(1)

○原材料…粒状大豆たんぱく(国内製造)、トマトピューレ、トマトケチャップ、なたね油、植物性粉末ブイヨン、香辛料、チリパウダー、にんにく、でん粉、塩
○アレルギー…大豆 ○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…I

ムソー
担当者
から

このままでもお召上がりいただけますが、刻んだレタス、トマト、チーズをトッピングしますと、トルティーヤとともにタコスとして、ご飯とともにタコライスとしてより美味しくお召上がりいただけます。

表示変更

つぶつぶ有機たまねぎの甘み

新たに「ノウフクJAS」の認証を取得しました。
ラベル表示に「ノウフクJASマーク」を追加します。

11月末頃

10271 〈ヒカリ〉 国産なたね油使用・ 野菜ドレッシングTB

〈200ml〉
464円(税込価格) 430円(本体価格)

○原材料…有機米酢(有機米(国産))、なたね油、有機たまねぎ、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、食塩、でんぶん、昆布、有機にんじん、有機レモン、香辛料
○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…I



ムソー
担当者
から

ノウフクとは、障がい者が農林水産業に就労し、農林水産物の生産工程に携わる取り組みのことで、原材料の「有機たまねぎ」の生産工程に障がい者の方々が携わっています。

天然由来成分100%、大隅半島生まれのアグリコスメ

BOTANICANON®

New 10月25日発売済

化粧水と組み合わせ
「オイル美容」に

63025 〈ボタニカノン〉 フェイスオイルEX

お肌を柔らかくすることをコンセプトに、軽いタッチで角質層にしっかりなじむ厳選された植物油を組み合わせでつくったオイル。〈30ml〉

3,410円(税込価格) 3,100円(本体価格)

○JAN : 4589698280896

○入数(発注単位) : 9(1)

○全成分…ホホバ種子油、スクワラン、ツバキ種子油、アルガニアスピノサ核油、ワサビノキ種子油、タンカン果皮油、マンダリンオレンジ果皮油、ジャスミン油



New 10月25日発売済

ボタニカノン フェイスオイル
との相性抜群

63083 〈ボタニカノン〉 パッションフルーツ ローション

パッションフルーツの規格外を使用したアップサイクル品。肌本来の力を維持し、ハリと弾力を与える、フェイス、ボディ用ローション。〈100ml〉

1,650円(税込価格)

1,500円(本体価格)

○JAN : 4589698280902

○入数(発注単位) : 9(1)

○全成分…クダモノトケイソウ果実水、グリセリン、BG、シロキクラゲ多糖体、クダモノトケイソウ果実エキス、オウゴン根エキス、ビルベリー葉エキス、ウイキョウ果実エキス、ビターオレンジ果実エキス、オレンジ果皮エキス、クエン酸●BGはサトウキビ由来の原料から作られ植物エキスの抽出溶媒として使用。



New 10月25日発売済

頭皮マッサージ、
寝癖直しにも

63084 〈ボタニカノン〉 シトラススカルプ& ヘアローション

シトラス蒸留水と14種類のエキスがフケやかゆみを抑え、ヘアの成長サイクルをサポート。シラヌヒの規格外を使用したアップサイクル品です。

〈100ml〉

2,750円(税込価格)

2,500円(本体価格)

○JAN : 4589698281015

○入数(発注単位) : 9(1)

○全成分…マンダリンオレンジ果実水、グリセリン、BG、マンダリンオレンジ果実エキス、オランダカラシエキス、エゴマ葉エキス、オニチゴ根エキス、カミツレ花エキス、キハダ樹皮エキス、アカヤシオ根エキス、イチョウ葉エキス、ビワ葉エキス、コンフリー葉エキス、センブリエキス、オタネニンジン根エキス、アシタバ葉/茎エキス、ヒノキチオール、ラベンダー油、イランイラン花油、ビターオレンジ果皮エキス、ラベンダー油、イランイラン花油●BGはサトウキビ由来の原料から作られ植物エキスの抽出溶媒として使用。



好評発売中

ヴィーガン・ロー・オーガニック

10月末日再開済

ローシクOGチョコレート



冬季商品

北欧・エストニアから届く究極のローチョコレート。スーパーフード・カカオの栄養を摂りたい女性に人気です。〈各37g〉

各745円(税込価格) 各690円(本体価格)

32981 〈トレテス〉
ハイカカオ77%

32983 〈トレテス〉
マイルド

32985 〈トレテス〉
スパイス

32982 〈トレテス〉
ストロベリー

32984 〈トレテス〉
ブルーベリー

32986 〈トレテス〉
コーヒー

32987 〈トレテス〉
抹茶



ムソー
担当者
から

カカオをローストせずに作るロー(raw=生)チョコレート。低温で発酵もしくは乾燥させたカカオ豆を使い、練り上げる際も4℃以下の低温で加工するので、過熱による栄養素の破壊(減少)が最小限です。

好評発売中

コクのあるうまみと香り

11206 〈内堀〉 有機・玄米酢



有機玄米から酒を造り、酢酸発酵を通じて丁寧に醸造した香りの良い玄米酢です。純米酢に比べより深いうま味や香りが特徴です。

〈500ml〉

583円(税込価格) 540円(本体価格)

○原材料…有機玄米(アルゼンチン産又はアメリカ産) ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

同じくムソー限定販売の「10122(内堀)国産純りんご酢500ml」「11171(内堀)国産有機純米酢500ml」と併せたラベルにリニューアル済み。3本並べて統一感ある棚作りを。

欲張りな私の
理想を叶える。

カラダにいい时间短。

“そのまま使える”だいちデイズの蒸し豆は、トッピングにぴったり。手軽に用意して、ゆったり味わうactivusオーガニックスープにのせて、「人」にも「環境」にも優しい温活を。

(画像&レシピ提供・だいちデイズ&むそう商事)



マッシュルームスープ×蒸し雑穀

旨味のあるマッシュルームを贅沢に使ったスープに、10種の蒸し雑穀をのせて。



21977 〈むそう〉
activus OG
マッシュルームスープ
〈400g〉
600円(税込価格)
556円(本体価格)

21745 〈だいちデイズ〉
国産10種の蒸し雑穀
〈70g〉
248円(税込価格)
230円(本体価格)

コーンスープ×蒸しひよこ豆

甘味のあるコーンにココナッツクリームとスパイスを加えたスープに、蒸しひよこ豆をのせて。



21979 〈むそう〉
activus OG
コーンスープ
〈400g〉
600円(税込価格)
556円(本体価格)

21687 〈だいちデイズ〉
有機蒸しひよこ豆
〈85g〉
302円(税込価格)
280円(本体価格)

チリビーンズ×蒸しもち麦

ピリ辛スパイスとじっくり煮込んだ豆の旨みがとけ合うスープに、蒸しもち麦をのせて。



21980 〈むそう〉
activus OG
チリビーンズ
〈400g〉
600円(税込価格)
556円(本体価格)

21668 〈だいちデイズ〉
国産有機原料使用蒸しもち麦
〈70g〉
248円(税込価格)
230円(本体価格)

トマトスープ×蒸し発芽黒豆

バジルやオレガノのハーブが入った爽やかトマトのスープに、蒸し発芽黒豆をのせて。



21974 〈むそう〉
activus OG
トマトスープ
〈400g〉
600円(税込価格)
556円(本体価格)

21715 〈だいちデイズ〉
蒸し発芽黒豆
〈70g〉
248円(税込価格)
230円(本体価格)

ビーツスープ×蒸し発芽大豆

赤色のビーツを贅沢に使った東欧の代表料理・ボルシチスープに、蒸し発芽大豆をのせて。



21978 〈むそう〉
activus OG
ビーツスープ
〈400g〉
600円(税込価格)
556円(本体価格)

21714 〈だいちデイズ〉
蒸し発芽大豆
〈100g〉
248円(税込価格)
230円(本体価格)

ミネストローネ×蒸し大豆

9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープに、蒸し大豆をのせて。



21976 〈むそう〉
activus OG
ミネストローネ
〈400g〉
600円(税込価格)
556円(本体価格)

21712 〈だいちデイズ〉
有機蒸し大豆
〈100g〉
302円(税込価格)
280円(本体価格)

キャロットスープ×蒸しミックスビーンズ

ココナッツミルクを使った濃厚で甘みのある人参ポタージュに、蒸しミックスビーンズをのせて。



21975 〈むそう〉
activus OG
キャロットスープ
〈400g〉
600円(税込価格)
556円(本体価格)

21690 〈だいちデイズ〉
有機蒸しミックスビーンズ
〈85g〉
302円(税込価格)
280円(本体価格)

野菜のおかけ×蒸し大豆

国内産野菜素材を中心として作り上げた「洋風スープの素」に、蒸し大豆をのせて。



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)

21712 〈だいちデイズ〉
有機蒸し大豆
〈100g〉
302円(税込価格)
280円(本体価格)