

謹賀新年



昨年 は 格別 の 御 厚 情 を 賜 り、厚 く 御 礼 を 申 し 上 げ ま す。

2025年4月から半年間開催された日本国際博覧会（大阪・関西万博）は、スタート前の今一つ盛り上がり欠けていた状況から、閉幕が迫るにつれ大変な賑わいとなり、最終的には2500万人以上の来場者が世界各地から集まり、盛況のうちに終わりました。関西地区に寄与した経済効果は非常に大きかったと思いますが、万博の影響による関西エリアの物価高は身近な生活支出や食品消費にとって向かい風になったと感じます。万博に限らず予測や仮説を立てながら環境に適応していくことは事業者として、また一個人としても大切ですが、人がその時その時の“欲”によってどう動くか予測するのは実に難しいことを教えられます。万博跡地では2030年秋頃の開業に向けて、統合型リゾート（大阪IR）の施設本体の建設が始まりました。観光産業による経済効果を見込んでの一大プロジェクトですが、私たち日本で生活する人々の志向がこれから更に問われる気がします。優先すべきは経済成長なのか国際競争力なのか、はたまたエンターテインメント性なのか。経済の潤い、楽しみや喜び

は私たちにとって大切な欲求の一つですが、諸外国で繰り広げられる紛争を見れば、最も優先すべきは安心で安全な生活環境だと思うのは私だけではないでしょう。戦後80年となった2025年は、過去を振り返る報道や複数の書籍発行、映画でも平和の在り方が改めて問われました。戦後11年目に結成された日本被団協（日本原水爆被害者団体協議会）は将来の平和の在り方を強く提言し続け、2024年12月にノーベル平和賞を受賞されました。記憶を受け継ぎ未来へつなぐ運動が国際的に理解され評価された受賞でした。平和であり、安全であり、健全で健康な生活、食べ物を奪い合うような争いのない世界が今年こそ実現するよう願ってやみません。さて、「新米」と呼ばれる時期はそろそろ終盤ですが、今年度の米価格は予測を更に超えるスタートとなりました。過去から続いた農業（稲作）政策の歪み、習慣的な商流や消費者側の低価格感など、いくつもの要素で表面上は成り立っていた国内のコメ市場が一昨年より転換期を迎えています。供給と市場バランスが

崩れると状況は大きく変化し簡単にはもとは戻れませんが、2026年以降も数年間は需要と供給のアンバランスが続く、価格は安定しないと予測されます。オーガニックへの熱意が高い有機米生産者も市場状況に暫く翻弄されることと思われますが、商品価値に見合った商品提供を弊社も一緒に取り組んでいきたいと思っています。またお米に限らずオーガニック農作物の供給と獲得はいつそう大きな課題となっています。国内のオーガニック市場は緩やかに成長していますが、天候不順による収穫不良や新たな病気や害虫問題、また生産者さん自体の超高齢化と人手不足は解決方法が簡単に見いだせない状況です。弊社は主力穀物である有機栽培の米、大豆、麦の安定確保に数年来取り組んできました。将来に向けた国内オーガニック市場の成長と食糧自給率アップの一助となるよう、いっそう注力してまいります。万博で空飛ぶ自動車が披露され実用化が数十歩進んだように、生活環境の利便性はこれからますます高まり、生活手段も変わっていくでしょう。

事業環境では効率化や生産性の向上が求められますが、私たちの「健康」と「食」の関係は効率でははかれない結びつきがあります。将来への期待と安心感はロボットやAIではなく、人が創出し繋いでいくものだと思っています。2026年はこれまで以上の営業活動や情報・サービスのご提供、また商品開発や物流サービスの向上に取り組む、皆様のお役に立てるよう社員一同邁進いたします。

2026年が皆様にとって素晴らしい一年でありますように祈念いたしますとともに、変わらずご愛顧、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。年頭のご挨拶とさせていただきます。

ムソー株式会社
代表取締役

出口 裕起



心と体の健康を願って120年

三育フーズは、キリスト教プロテスタントの一派であるセブンズデー・アドベンチスト教会を母体とした食品会社です。社名は知育「教育」、徳育「心」、体育「健康」の三つのバランスのとれたライフスタイルを目指して名付けられました。

穀物・卵乳菜食のポリシーを掲げて120余年。「健康に良い食べ物は穀類、堅果類、果物、野菜、海藻類などのバランスのとれた食事にある」との考えから植物たんぱく食品、シリアル、ゴマ加工品などを製造しています。

ヘルシーな 植物性たんぱく食品

三育フーズは、植物性の食品と卵・乳製品を摂る「卵乳菜食」を推奨していますが、ビーガンの方にも召し上がれるよう、一切の動物性原料を含まない植物性たんぱく食品も販売しています。

小麦や大豆たんぱくを使ったロングセラー「グルテンミート」「グルテンバーガー」「リン

ケッツ」に加え、昨年は有機エンドウ豆と有機そら豆から作った「豆なエンドウミート」も開発。日本のベジタリアンにとって、頼りになる存在です。

開缶して 盛付けるだけ 「ベジ・デ・タコス」

新商品「ベジ・デ・タコス」は穀菜食が初めての方、若い世代の方を意識して開発。

植物性原料のみで作られ、缶を開けて盛付けるだけの簡単ヘルシーなタコスミートです。

大豆たんぱくを主原料に、トマトピューレや香辛料などでスパイシーに味付けしてあるので、とても食べやすいです。おなじみのグルテンミートは薄味の料理素材缶ですが、ベジ・デ・タコスはそのまま召し上がれますから、忙しいけどヘルシーな食生活を続けたい方におススメです。キャンプに持参したり、たんぱく源として備蓄したり、使い道は無限



大です。

インスタグラムに“次世代タコパはコレで決まり！”とアップしたところ、タコスパーティーの“映え画像”がどっと投稿されて、プレゼント(ベジ・デ・タコス1年分!)の発送に追われた由。「多くの人に知ってもらいたい一心です。今の若い方にも響く伝え方を模索中です」と三育フーズの金城裕規さん。

信念を守りながら、次の世代に希望を手渡す。三育フーズの真面目さに打たれました。



New

10月25日発売済

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…-



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。

三育 豆なエンドウミート

有機エンドウ豆、有機そら豆、塩。

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、五葷抜き。

21552 〈三育〉 豆なエンドウミート(小粒)

〈23g〉

399円(税込価格)

369円(本体価格)

○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

好評発売中



たんぱく質
12.2g



21553 〈三育〉 豆なエンドウミート(中粒)

〈20g〉

399円(税込価格)

369円(本体価格)

○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

好評発売中



たんぱく質
10.6g



冬の おすすめ 温活 & 保湿 アイテム

生姜&本葛でポカポカ

国内産の有機栽培されたしょうがを100%使用した、とても香りのよいしょうが湯です。

32671 〈ムソー〉 有機生姜使用・ しょうが湯

〈20g×5〉

432円(税込価格) 400円(本体価格)

○原材料…砂糖(国内製造、ブラジル製造)、有機生姜、くず粉(でん粉(馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉)、本くず)、れんこん粉末



32672 〈ムソー〉 有機生姜使用 しょうが湯・箱入り

〈20g×15〉

1,274円(税込価格)

1,180円(本体価格)

○原材料…同上

ムソー品質管理室に訊く しょうが湯Q&A

Q1. 熱湯で溶いても 黒っぽい浮遊物や沈澱物が残ることがあります。これは何ですか？

A1. 生姜は皮ごとすりおろして使用していますので、稀に原料由来の不溶解物が含まれることがありますが、品質に問題はありません。国内産有機生姜ですので、皮まで安心して召し上がれます。

伝統的に生姜は皮ごと使うと風味や辛みが強くなるとされますし、皮ごとの使用はマクロビオティックの理念「一物全体」にも合致します。



化粧水と組み合わせて 「オイル美容」に

63025 〈ボタニカノン〉 フェイスオイルEX

水分の蒸発を防ぎ外部刺激から肌を守ります。化粧水の効果を最大限に引き上げる、潤いブースターの決定版。洗顔後、オイルで優しくマッサージし、蒸留水ベースの化粧水を重ねることで、水分と油分を効果的に角質層へ。〈30ml〉

3,410円(税込価格)

3,100円(本体価格)



唇にうるおいを

63091 〈ボタニカノン〉 リップバーム シトラス&ハニー

ジャスミン、ベルガモット、ユーカリなどとタンカンが奏でる優雅な香りのリップバームです。国産ハチミツや鹿児島県桜島産ツバキオイルなど、繊細な唇にうるおいを与えるボタニカルオイルをブレンドしました。〈4.5g〉

990円(税込価格)

900円(本体価格)

63090 〈ボタニカノン〉 リップバーム ホーリーバジル &ハニー

農薬不使用で育てたホーリーバジルのインフューズドオイルを贅沢に使った無香料のリップバームです。国産ハチミツや鹿児島県桜島産ツバキオイルなど、繊細な唇にうるおいを与えるボタニカルオイルをブレンドしました。〈4.5g〉

990円(税込価格) 900円(本体価格)





2月3日は「節分」

今年の恵方は 南南東やや南



日本のオーガニックを応援！

北海道産有機
転換期間中

節分豆

きな粉(21118)に続いて、日本のオーガニックを応援するムソーの取り組みが形になりました。北海道の契約農家が栽培した転換期間中有機大豆をムソーが手配し、専門工場に渡して、ふっくら焙煎した炒り大豆です。

国産の有機穀物原料が不足する一方で、有機JAS認証制度の過程で生まれる「転換期間中有機の穀物原料」は積極的な購入に至らず、だぶついているのが現状です。有機栽培に挑戦する生産者がいる限り毎年、転換期間中の農産物が生産されます。ムソーがいろいろな生産者の転換期間中農産物をリレーして買い支え、おいしく加工し

て世に出し続けることに意味があると確信します。

国産有機大豆が高騰する中、転換期間中の大豆を使用することでお手頃な価格を実現しました。品種は甘みのあるユキホマレ、大豆の風味と甘みを感じられる炒り豆です。「鬼は外、福は内!」おいしく食べて応援よろしくお願いします。

33999 〈ムソー〉
北海道産有機転換期間中
節分豆

New

〈50g〉

270円(税込価格)

250円(本体価格)

○原材料…有機転換期間中大豆(北海道)



韓国風の手巻き

7578 〈ムソー〉

伊賀牛使用キンパ **冷凍**

牛味付焼肉、国産ほうれん草とにんじんのナムル、厚焼き玉子、本干したくあんを、ごま油や塩で味付けした「あやひめ」のごはんで巻きました。

〈1本〉

1,772円(税込価格)

1,640円(本体価格)



ジャパニーズモダンな1本

33192 〈三源庵〉

黒豆ロールカステラ

節分限定!ムソーおせち企画の丹波篠山産黒煮豆をカステラ生地に入れてじっくり焼き上げ、職人が手で巻いています。〈1本〉

2,214円

(税込価格)

2,050円

(本体価格)



この他にも毎年人気の恵方巻を始め、節分そばなどを取り揃えております。詳しくは別紙「節分チラシ」をご覧ください。



注文締切日: 1月9日(金)

出荷開始日: 常温品1月5日(月) ※黒豆ロールカステラのみ1月9日(金)

冷凍品1月16日(金)より

●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。※冷凍品受注単位: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) ●常温品は別途注文書をご利用ください。

2026 MUSO's St.Valentine's Day

木槽搾りの酒粕と カカオのマリアージュ

37379(青砥酒造) 香る酒粕チョコ (ミルク)

〈70g(16粒)〉

¥2,117 (税込価格) ¥1,960 (本体価格)



37382(青砥酒造) 香る酒粕チョコ (ホワイト) **New**

〈70g(16粒)〉

¥2,117 (税込価格) ¥1,960 (本体価格)



37383(青砥酒造) 香る酒粕チョコ (抹茶) **New**

〈70g(16粒)〉

¥2,160 (税込価格) ¥2,000 (本体価格)



青砥酒造は1895年(明治28年)創業、こだわりの純米酒「蒼斗七星」で知られる島根県安来市の地酒蔵。ムソーの「みやこの料理酒」もここで造っていたています。

「香る酒粕チョコ」は、木槽(きぶね)しぼりの純米酒の酒粕が入ったチョコレートです。木槽しぼりとは、もろみを詰め

た酒袋を並べて積み重ね、上から圧力かけるしぼり方で、「やぶた」という大型機械でしぼった酒より雑味が少なく、柔らかい酒質になります。酒粕に残る酒粕も、木槽のほうがお酒たっぷりです。香りが高いです。

この貴重な木槽しぼりの酒粕を、上質な有機原料使用の

チョコレートと混ぜ合わせた逸品。生クリームや香料を使っていないのに、生チョコのような食感と酒粕の芳醇な香りをお楽しみいただけます。

ミルクチョコベースの「ミルク」に加えて、ホワイトチョコベースのまろやかな「ホワイト」と、ホワイトに有機抹茶を加えたほろ苦い「抹茶」も新登

場。大人のバレンタインに、おすすめです。



木槽に酒袋を積み蔵人

4つの味わいが楽しい

37480 (seed) ショコラクッキー缶

2種類のチョコクッキー、玄米粉を使用したパリパリ食感のショコラアーモンドリーフ、バリーメレンゲ。4つの味わいを詰め合わせました。〈65g〉

¥1,491 (税込価格)

¥1,380 (本体価格)

New



カカオのコクとほろ苦さ

37479 (seed) 国産有機小麦の ショコラクッキー **New**

国産有機小麦粉、北海道産バター、鹿児島県産粗糖を使用。カカオの深いコクとほろ苦さが口いっぱいに広がります。〈8枚入〉

¥735 (税込価格)

¥680 (本体価格)



ご注文は別紙「2026年 バレンタイン商品ご注文書」をご利用ください。【ご注文締切日：1月30日(金)】※数に限りがございます。お早めにお申し込み下さい。

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巻頭ページをご参照ください。

包材変更

なめらかで濃厚なチョコレート

包材不足のため、透明スパウト袋に変更して販売を継続します。

12月中旬頃から

70671 〈エンテック〉

有機チョコレートシロップ

冬季商品

〈200g〉

698円(税込価格) 646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

原材料は、有機砂糖と有機ココアパウダーと食塩だけ。アイスやパンにトッピングしたり、温かい豆乳に入れてホットココアに。粉末でないでダマにならず溶けやすく、製菓材料としてもおすすめです。

好評発売中

スーパーフルーツ「ざくろ」を手軽に

10月25日発売済

41609 〈プレマ〉

OGざくろ100% ストレートジュース



ジョージア産オーガニックざくろを、種ごと丁寧に搾った贅沢なストレートジュースです。コールドプレス製法により、果実そのものが持つナチュラルで力強い味わいをそのまま楽しめます。

〈750ml〉

2,160円(税込価格) 2,000円(本体価格)

○JAN : 4860112620031

○入数(発注単位) : 6(1)

○原材料…有機ざくろ

○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

ざくろはポリフェノール的一种であるエラグ酸を豊富に含み、体内でウロリチンを生成することから、健康効果の高いスーパーフルーツとしても注目されています。

仕様変更

髪や肌、環境にもやさしい

包材パウチの材質を変更します。製品の品質、内容、価格などへの影響はありません。

12月下旬

63562 〈シャボン玉〉

EMせっけんシャンプー詰替

〈420ml〉 PE,PA → PE,PA,PET に変更

853円(税込価格) 775円(本体価格)

2026年1月下旬

63564 〈シャボン玉〉

EMせっけんシャンプー 専用リンス詰替

〈420ml〉

PE,PA → PE,PA,PET に変更

853円(税込価格) 775円(本体価格)

2026年3月中旬頃

63566 〈シャボン玉〉

EMボディソープ詰替

〈420ml〉

PE,PA → PE,PA,PET に変更

+注意書きの文言見直し

710円(税込価格) 645円(本体価格)



玄米が初めての方も、おいしく手軽に

国産有機玄米の新穀が入荷しましたため、再開いたします。



21863 〈コジマ〉 11月下旬頃再開済
有機発芽玄米
おにぎり・小豆

有機発芽玄米100%使用。有機小豆と一緒にふくら炊き上げたごはんをおにぎりにし、パックに詰めました。黒ごま入りです。〈90g×2〉

486円(税込価格) 450円(本体価格)
○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



21757 〈コジマ〉 11月下旬頃再開済
有機発芽玄米
おにぎり・しそ

有機発芽玄米100%使用。ふくら炊き上げたごはんをおにぎりにし、パックに詰めました。和歌山産のしその粉入りです。〈90g×2〉

486円(税込価格) 450円(本体価格)
○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M

21865 〈コジマ〉 11月下旬頃再開済
有機発芽玄米
おにぎり・おかか

有機発芽玄米100%使用。ごはんをおにぎりにし、パックに詰めました。九州産の鰹節と本醸造醤油を混ぜたおにぎりです。〈90g×2〉

486円(税込価格) 450円(本体価格)
○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F

21808 〈コジマ〉 再開済
玄米いも粥

国内産水稲うるち玄米とさつまいもを鉄釜で調理した、こだわりの玄米いも粥です。食塩は海の精を使用。〈200g〉

259円(税込価格) 240円(本体価格)

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M

21807 〈コジマ〉 再開済
玄米かぼちゃ粥

国内産有機水稲うるち玄米とかぼちゃを圧力釜で調理した、こだわりの玄米かぼちゃ粥です。食塩は海の精を使用。〈200g〉

259円(税込価格) 240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😊

原料不足で休止していたコジマフーズの国産有機玄米シリーズ、新穀で再開しました。

湯煎や電子レンジで温めるだけです。ちょっとごはんがほしい時に助かります。備蓄用にもおすすめです。

好評発売中

身体を温める手当法

53683 〈無双本舗〉
有機梅醤陽寿

有機青梅を梅干にし、有機醤油を使ってつくりました。無双番茶を注いで、梅醤番茶でお召し上がりください。〈250g〉

2,052円(税込価格)
1,900円(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆
○遺伝子組み換え…F



53684 〈無双本舗〉
生姜・番茶入り
梅醤

お湯を注いでそのまま飲む、生姜入り梅醤です。梅醤に加えて、生姜でポカポカと。〈250g〉

1,620円(税込価格)
1,500円(本体価格)

○アレルギー…小麦、大豆
○遺伝子組み換え…F



再開商品

コーヒー好きも満足の味

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

12月1日再開済

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。〈1,000ml〉

799円(税込価格)
740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😊

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。お客様のお声に応じて通年商品に昇格したのに原料不足で休止し、ご迷惑をおかけしました。冬はこたつで♪お楽しみください。

〔先手必勝〕早春のおすすめ

3月3日は「おひな祭り」。店頭におひな様、ぼんぼり、桃の花など可愛く飾って、ひと足早い春を演出しましょう。

21377 〈ムソー〉

国産野菜の 五目ちらし寿司の素

〈2合用〉

540円(税込価格) 500円(本体価格)



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

41770 〈ヤマト〉

有機玄米甘酒とろとろ玄米

〈300ml〉

713円(税込価格)

660円(本体価格)



お好みでショウガの搾り汁やレモン果汁を少々加えたり、シナモンパウダーを一振りかけても。



大盛況でした。

2025 ムソー商談会

2025年10月22日(水)・10月23日(木)
東京都立産業貿易センター浜松町館にて



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>

 ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp/>