

ムソーからのお便り VOL.190

今月のFACE 生産者紹介

茶のみやぐら 近江製茶

滋賀県甲賀市
信楽町下朝宮

滋賀県甲賀市
土山町前野

日本五大銘茶の一つ「朝宮茶」

おみのくに
近江国滋賀県の南東部、甲賀市土山町から信楽町に広がる丘陵地で栽培されるお茶を“近江の茶”と呼びます。この一帯は一日の気温格差が大きいため霧が発生しやすく、鈴鹿山系の伏流水にも恵まれ、茶づくりには理想的な土地柄です。

近江の茶の中でも古来、愛好家に高く評価されてきた銘茶が、信楽町朝宮地区の「朝宮茶」です。“香りの朝宮”という美称の通り、特有の香氣と滋味を持ち、日本五大銘茶の一つにも数えられます。

近江製茶は明治4年創業、本物の香味を追求する近江の茶の産地問屋。地元の至宝・朝宮茶の魅力を広く知っていただくべく、このたび「有機 朝宮煎茶」を発売します。

“山の茶”的 爽やかな香りを大切に

朝宮地区で原料の茶葉を育てる茶のみやぐらの圃場は、標高300~450mの山間傾斜地にあります。「信楽町の中でも朝宮地区は特に冬の冷え込みが厳しい。寒さのストレスに耐え

てじっくり育つ朝宮茶は、分厚くたくましい“山の茶”です。山で育ったままの爽やかな香りを大切に、朝宮茶の特徴を保ったまま有機栽培したい、というのが私の考えです」と、取締役の樋口昌直さん。

ヤブキタ種の収穫は5月から7月まで続きますが、「有機 朝宮煎茶」は5月に収穫した一番茶のみを使用し、お茶本来の香りを重視する伝統の蒸し加減にもこだわっています。収穫した生葉はその日のうちに蒸して酵素を失活させ、5段階に分けて揉んで水分を飛ばしながら茶の形を整え、乾燥させて“荒茶”にして近江製茶に出荷します。

お茶の葉が聞く時間を楽しむ

近江製茶の仕事は仕上げ加工です。原料荒茶を選別して火入れ乾燥し、合組(ブレンド)します。「樋口さんが1日で刈り取る量が1ロット。複数ロットを合組して品質を整え、完成です」。

社長の川崎裕子さんに「有機 朝宮煎茶」を淹れていただきました。美しい水色、さわや

かな香り、すっきりとした優しい味わい…煎茶ってこんなにおいしいんですね。「旨み、甘み、苦み、渋み、香りなど全体の奥行を重視しています。有機栽培で使える資材が限られる中で、どこまでできるか楽しんでいる感じです」。

急須でお茶を淹れる人が減った、といわれますが、一度きちんと覚えると一生の財産です。「5分間ほど充分に沸騰させたお湯を使います。煎茶の場合は70°Cまで湯冷ましてから急須にゆっくり注ぎ、蓋をして1分ほど蒸らし、湯呑みに少しづつ注ぎ分けて最後の一滴まで注ぎきる。二煎目はお湯を冷まさずに入れて手早く注ぎきる」。

お茶の葉が聞くのを待つひとときは、静かでピースフル。今年は自分のために、極上のお茶を淹れてみませんか。



撮影:入交佐妃



撮影:入交佐妃

近江製茶の有機 朝宮煎茶を次のページで紹介します



有機朝宮煎茶



さわやかな香り、
すっきりとした優しい味わい

滋賀県甲賀市の標高三百から四百五十メートルの山間傾斜地で栽培される「朝宮茶」は特有の香気と滋味を持つ銘茶です。また千二百年以上の茶栽培の歴史を持ち、日本五大銘茶の一つにも数えられます。

このお茶は有機栽培された朝宮茶を丁寧に煎茶に仕上げました。さわやかな香りとすっきりとした優しい味わいをお楽しみください。

New 1月26日発売 数量限定

41513 〈近江製茶〉
有機朝宮煎茶

〈60g〉

842円(税込価格) **780円**(本体価格)

○JAN : 4985819366263

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料…有機緑茶

○アレルゲン…なし

○賞味期限…6ヶ月

○遺伝子組み換え…M



■ 近江製茶さん直伝 煎茶の淹れ方

①

充分に沸騰させた
お湯を人数分の湯
呑みに注ぎ、1分程
度湯冷ましする

②

急須に茶の葉を入
れる(3人分で6~
8g、ティースプーン
3杯程度)

③

湯呑みのお湯が
70℃程度に冷め
たらゆっくりと急須
に注ぎ、フタをする

④

1分程度待ち、茶の
葉が開いてきたら
湯呑みに少しづつ
交互に均等に注ぎ
きる

⑤

二煎目以降はお湯
を冷まさず入れ、
手早く注ぎきる

東海はちみつ

岐阜県岐阜市御望

みつばちと、山と共に在る

東海はちみつは昭和27年創業の親子三代にわたる養蜂家です。私たちは春が訪れるとき、野趣豊かな岐阜県(高山市・飛騨市)の山林を拠点に、県境の富山県五箇山周辺や福井県大野市周辺の山林に花を求めて、大切に育てている蜜蜂と共に移動しながら生活しています。山深い大自然の大地からは、蜜蜂たちがトチ、アカシア、キハダなど折々の蜂蜜を集めてくれます。(東海はちみつHPより)

ムソーヘはアカシアの蜂蜜を出荷していただきます。三代目として修業中の郷純太郎さん(25才)にお話を聞きました。



甘い香りを放つアカシアの花

アカシアの花から花へ

祖父が蜜蜂の世話をしている姿は覚えていませんが、採蜜箱の中にはおじいちゃんの代から使っているものもあります。昔の杉の箱は丈夫なんです。

飛騨高山でアカシアの花が咲くのは、5月末から6月初旬の10日間ほど。蜜蜂は仲間と一緒に蜜を取りにいき、持ち帰った花蜜を羽であおいで水分を蒸発させて糖度を高めています。数日後、巣にミツロウのフタができたら、糖度80~81に濃縮されて熟成した証です。

採蜜は、この熟成をじゅうぶん待ってから行います。巣箱から巣枠を取り出し、蜜蜂を振るい落として巣に戻してから、遠心分離機で蜂蜜を取り出します。

養蜂家がつくる ピュアな蜂蜜

採れたままの結晶化した蜂蜜を、酵素活性が残るよう50~55度以下で加熱して溶かし、



山の中で作業



濾過して瓶に詰めます。異性化糖や砂糖など余分なものを加えたりせず、自然本来のおいしさを大切にしています。

蜂蜜業界でも分業化が進んで、原料蜂蜜を仕入れて加工して販売するメーカーさんが大半です。私たちは蜜蜂を育てるところから手掛け、蜜を集めて瓶詰めまで自分たちの手で一貫生産。純粋で質の高い安心安全な「国産」の蜂蜜をご提供できるよう、日々努力しています。



New 1月26日発売

10583 〈東海はちみつ〉

国産はちみつ・ アカシア (倒立ボトル)

他のはちみつと比べて上品な甘みがあり、クセがないのでどんな料理にも合います。色の透明感もあり、贈答用としても人気の高い蜂蜜です。<200g>

2,344円 (税込価格)

2,170円 (本体価格)

○JAN : 4580728620712

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料…はちみつ(国産) ○アレルゲン…なし ○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…M



トーストやヨーグルト、紅茶に合うのはもちろん、
緑茶にも意外に合います。(郷純太郎さん)



長崎県五島列島産 有機安納芋100%使用 野菜サクッチ・安納芋チップス (有機安納芋使用)

農家が集まって作った会社

2000年7月、環境に負荷をかけない農業に早くから取り組んできた生産農家が全国から集まり、「株式会社イー・有機生活」を作りました。

加工品作りは2002年、さんぶ野菜ネットワークの有機人参を使用したトロトロ食感の人参ジュースから始め、加工食品のブランド「なちゅらる生活」が誕生。「なちゅらる生活」は素材にこだわり(可能な限り国産、生産地が明確、トレーサビリティーが信頼できる)、添加物を可能な限り使用しません。

近年はフリーズドライのスープなど加工度の高い品に力を入れてきましたが、「我々の原点は野菜。国産の旬の野菜でチップスを作ろう」と決意し、「野菜サクッチ」の開発に取り組んだそうです。

「国産有機野菜100%使用のチップス」新登場

野菜サクッチのコンセプトは“野菜不足を「美味しく & 楽しく」補う”。国産野菜とこめ

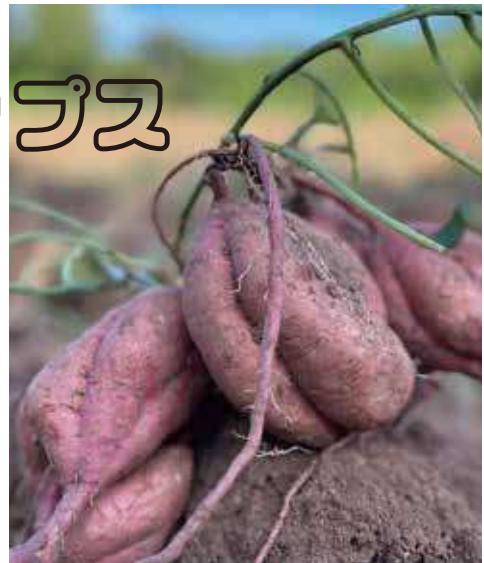
油のみで作り上げた野菜チップスです。素材本来の味を活かしたシンプルな美味しさと「サクサク、パリパリ食感」が特徴です。

国産素材で美味しい、栄養も摂れる、体に優しい野菜サクッチシリーズ初の有機原料を使用したチップスが新登場。長崎県五島列島の有機安納芋を100%使用しています。

噛むほどにこみ上げる、甘さと旨さ

力強い太陽の光と360度を海に囲まれ、海風、島風、ミネラル水をたっぷり吸いこんだ長崎五島の土壤で育った有機安納芋。まるで蜂蜜が入っているような甘みたっぷりで加熱することで蜜が出て、さらに甘みが増し、ねっとりとした食感が特徴のお芋です。

安納芋そのものが甘いので、チップスも表面



を砂糖や水飴でコーティングする必要がありません。食塩による味付けもなし。サクサクっと軽い食感で、素材本来のおいしさが楽しめます。

New 1月26日発売

32616 〈なちゅらる生活〉 野菜サクッチ・安納芋 チップス(有機安納芋使用)

〈28g〉

432円(税込価格) 400円(本体価格)

○JAN : 4562118553862

○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料…有機安納芋(長崎県産)、こめ油 ○アレルゲン…なし ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



好評発売中

フレッシュな国産野菜でつくる野菜チップス

32617 〈なちゅらる生活〉

野菜サクッチ・ 国産にんじんチップス (真空フライ)

〈19g〉

346円(税込価格) 320円(本体価格)



32620 〈なちゅらる生活〉

野菜サクッチ・ 国産さつまいも チップス

〈19g〉

346円(税込価格) 320円(本体価格)



32618 〈なちゅらる生活〉

野菜サクッチ・ 国産れんこんチップス (真空フライ)

〈19g〉

346円(税込価格) 320円(本体価格)



32621 〈なちゅらる生活〉

野菜サクッチ・ 国産ごぼうチップス

〈19g〉

346円(税込価格) 320円(本体価格)



MUSO 2026

おひな祭り



口の中でほろっと崩れる

37443 (seed)

しあわせの種 国産苺

国産有機小麦粉を使用した生地に国産苺パウダーをまぶしました。口の中でほろっとくずれ、いちごとバターの香りやチーズのコク、美味しいしあわせが広がります。<4粒>

411円(税込価格)

380円(本体価格)



芳ばしいお米&いちごのマリアージュ いちごころりん

製造者の粟新(大阪市住吉区)は、明治25年創業の粟おこし屋さん。粟おこしは米を蒸し乾燥させた後、香ばしく焙じて甘みをつけただけの素朴な郷土菓子です。粟新では素材を厳選し、米の焙じた香りを大切にするべく、米の加工から製品まで一貫製造しています。

「いちごころりん」は、おこし屋の伝統製法を駆使した進化系おこし。国産うるち米の玄米を精米して洗って浸水し、軽い食感をつくるためにたっぷり水を含ませながら蒸し上げます。蒸し米を乾かし、細かく碎いた糒(ほしいい)は、焙炉(ほいろ)でさらに熱を加えてから焙煎します。じっくり深く丁寧に煎り上げることで、食感が軽くて芳ばしい、独特の粟おこしが生まれます。ここまでになんと1週間。

炊き上げた水飴と砂糖に生クリームとバターを加えて煮詰め、そこへ深く煎った米を入れて混ぜ、まとまつたら延ばしてサイコロ状に切り、イチゴパウダーを振りかけて「いちごこ

ろりん」の出来上がりです。

最初にいちごの酸味を、後からお米の芳ばしさをお楽しみいただけます。「いちご風味の粟おこしは初挑戦ですが、これ

意外といけますなあ」と粟新的向井祥三さん。桃の花を思わせる可愛いピンク色も、いちごの天然の色です。



37411 (粟新) いちごころりん New

<40g>

627円(税込価格) 580円(本体価格)

○原材料…甜菜糖(国内製造)、麦芽水飴(国内製造)、うるち米(国産)、有機アーモンド、生クリーム(乳成分を含む)、イチゴパウダー、バター ○賞味期限…常温90日



お祝い事に「お赤飯」

37416 (山清)

赤飯 祝御膳2合炊き

ご家庭の炊飯器で手軽に美味しいおこわ風の赤飯が作れます。小豆煮汁を100%使用して、自然な色調に仕上ります。<もち米300g、小豆煮汁140g、小豆煮豆70g>

1,145円(税込価格)

1,060円(本体価格)



調理例



店頭に、ひと足早い春を呼ぶ
「おひな祭り」商品を取り揃えております。
詳しくは別紙「おひな祭り」チラシをご覧ください。

ご注文締切日：2月7日(土)



今月の新商品 &リニューアル

アレルゲン

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。

再開商品

お子さまの初めてゼリーにも

33986〈ノースカラーズ〉

1月26日再開

純国産いちごゼリー

ゲル化剤・酸味料・香料・着色料不使用の、あまおうゼリーです。〈10個〉

334円(税込価格) **310円**(本体価格)

○原材料…含蜜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない)、いちごピューレ(いちご(福岡県産))、レモン果汁(レモン(国産))、寒天(海藻(国産))、こんにゃく粉(こんにゃく芋(国産))) ○アレルゲン…なし
○遺伝子組み換え…F



ムソー
担当者
から

福岡県産あまおうを贅沢につかい、ピューレ加工で"いちご感"を残したままゼリーにしました。ゼラチンの代わりに寒天とこんにゃく粉を使用しているので、とろけるような優しい口どけです。

新商品

甘すぎず、飲みやすい味わい

84819〈椿き家〉

1月26日発売

ほんのり美粧豆乳 冷蔵

粧甘酒とてん菜糖蜜の自然な甘味が、豆乳特有のクセをマイルドに仕上げてくれています。〈160g〉

246円(税込価格) **228円**(本体価格)



○JAN : 4965918002552 ○入数(発注単位) : 40(1)

○原材料…丸大豆(国産、分別生産流通管理済)、甘酒(米(国産)、米こうじ)、てん菜糖蜜(てん菜(北海道産)) ○アレルゲン…大豆 ○賞味期限…30日 ○遺伝子組み換え…I

ムソー
担当者
から

無調整豆乳と調整豆乳の中間の、飲みやすく健康的な豆乳があったら毎日飲んでみたいのに…という女性の声に応えた新商品。植物性たんぱく質と粧の力で、腸活・美肌づくりをサポートします。

再開商品

春先の美容と健康に

53840〈フジワラ〉

再開済~4月頃まで

はなどおり・カプセルタイプ

飲みやすいカプセルタイプ。
ティッシュの手放せないこの季節を快適に過ごすサポートをします。

〈310mg×84粒〉

2,592円(税込価格)

2,400円(本体価格)

○原材料…タラヨウ末(タラヨウ(中国産))/HPMC
○アレルゲン…なし
○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から

84カプセル(約14日分)です。1日に6粒程度を目安に、水又はぬるま湯でお召し上がり下さい。

好評発売中

ふりかけや調味料、塩や薬味に

21449〈ムソー〉

有機しそフレーク

国産の有機赤シソを食塩と有機梅酢で揉み込み、凍結乾燥したしそフレークです。〈30g〉

562円(税込価格) **520円**(本体価格)

○原材料…有機赤しそ(国産)、漬け原材料(食塩、有機梅酢)
○アレルゲン…なし ○遺伝子組み換え…M



ムソー
担当者
から 😊

風味豊かな赤しそをエアードライ乾燥させて作るワンランク上の赤しそふりかけです。ごはんのお供はもちろん、ポテトサラダやパスタの仕上げに振りかけると、赤しその風味と程よい塩味がつきます。

好評発売中

素材本来の味わい

87863〈七星食品〉

冷凍有機小麦粉使用 さぬきうどん(庖丁切) 冷凍

北海道産の希少な国産有機小麦を100%使用し、食品添加物に頼らず、素材本来の味わいを生かした冷凍うどんです。

〈200g×3〉

616円(税込価格) **570円**(本体価格)

○原材料…めん(小麦粉(有機小麦粉100%使用)(小麦(国産))、食塩) ○アレルゲン…小麦 ○遺伝子組み換え…M



食感を保つための食品添加物(加工でんぶんなど)を使用せず、原材料は小麦粉と塩だけ。しっかりと生地を練り上げ、麺を切る際も角を立たせることで、コシのある食感と煮崩れしにくい仕上がりを実現しています。

好評発売中

若いお客様に支持される醤油

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。

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)



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)



○原材料…有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩
○アレルゲン…大豆、小麦
○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から 😊

香りを確かめて、少量をなめていただくと「爽やか、軽い」「使いやすそう」と、特に若いお客様に好評です。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。もちろん煮物にも使えます。

好評発売中

天然由来成分100%、 大隅半島生まれのアグリコスメ

63083〈ボタニカノン〉

パッションフルーツ ローション

BOTANICANON®

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、ボディー用ローション。〈100ml〉

1,650円(税込価格)

1,500円(本体価格)



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)

シチュールウで楽しむ 冬のあったかおうちごはん



◎老舗洋食屋のような深いコク

国内産トマトと赤ワインで仕上げた、
老舗洋食屋のような深いコクの本格シチュールウです。



煮込みハンバーグ

両面に焼き色をつけたハンバーグを、ソース(バターで炒めた玉ねぎ+ハヤシ&シチュールウ+水)で煮込みます。

◎ナチュラルチーズで、とろけるうま味

お子様から大人までおいしく食べられる
濃厚でクリーミーな味わい深いシチュールウです。



クリームシチュー

毎日放送の人気番組・サタデープラスの“ひたすら試してランキング「クリームシチュー」(2023年1月7日放映)”で、ムソーの「直火焙煎クリームシチュールウ」が総合1位に!
チェックポイントは①溶けやすさ②とろみ③コスパ④ルーの味⑤全体の味、の由。

ムソー品質管理室に訊く

Q. ハヤシ&シチュールウや
カレールウの色が、いつもより
少し薄かったり濃かったりする
ことがあります。なぜですか?

A. ムソーの「直火焙煎ルウ」は、小さな釜を直接火にかけ、高温で長時間焼き上げる「直火釜製法」。ひと釜仕上げるのに3~4時間。暑い中、職人が釜につきっきりでルウの味・色・香りに気を配り、深いコクを引き出します。5品とも国産小麦粉使用、乳化剤・甘味料・酸味料・香料不使用です。

外気温によって火加減や焼き上がり時間が変わるために、ロットによりルウの色調に差が出ることがあります。風味に違いはありません。ご理解の上安心してお召し上がりください。

10539 <ムソー>

直火焙煎ハヤシ& シチュールウ

<120g>

464円(税込価格) **430円**(本体価格)

○原材料…小麦粉(小麦(国産))、食用油脂、トマトピューレ、ナチュラルチーズ、砂糖、食塩、発酵乳(乳成分を含む)、酵母エキス、オニオンパウダー、畜肉エキス(豚肉、鶏肉を含む)、ワイン、香辛料、キャロットパウダー、こんにゃくペースト



ハヤシライス

10360 <ムソー>

直火焙煎クリーム シチュールウ

<120g>

454円(税込価格) **420円**(本体価格)

○原材料…小麦粉(小麦(国産))、食用油脂、玉ねぎペースト、脱脂粉乳、砂糖、食塩、ナチュラルチーズ、酵母エキス



グラタン

クリームシチューが残ったら翌日は、茹でたパンネを加えてチーズをのせて焼きましょう♪

