

ムソーからのお便り VOL.192

今月のFACE 生産者紹介

福池和由さん 徳島県鳴門市 鳴門町
宝海草 神戸市西区 伊川谷町

激しい潮流に揉まれて 育つわかめ

淡路島と四国東北端の間を流れる鳴門海峡の潮流は、世界の三大潮流のひとつに数えられ、特に3月から4月にかけての大潮の頃には潮の流れが時速20km以上にもなり、直径20m以上の大きな渦潮が見られます。ここで育つ「鳴門わかめ」は、激しい潮流に揉まれ、色も風味も食感も天下一品です。

わかめ漁最盛期の3月、ムソーの「鳴門産塩蔵わかめ」の生産者・福池和由さんは早朝5時半から海へ出て採ったわかめを陸に揚げ、浜で湯通しします。

湯をくぐり、鮮やかな緑色に

茶褐色の原藻わかめを一抱え、熱く沸騰した海水の釜に入れると、翡翠のような美しい緑色に。湯気と磯の香りの中、ぶ厚い茎が茹で上がるのを見計らって冷たい海水に移し、急冷しながらきれいに洗えば、鮮やかな緑色の新わかめの誕生です。

湯通しした新わかめは保存のため、すぐに下漬の塩をまぶし、一日置いて水切りしま



船に上げる。ずっしり重い



茶褐色の原藻わかめ



茹でて洗って
鮮やかな緑に

す。こうして塩蔵したわかめの芯(茎わかめ)を取り、柔らかい葉だけを宝海草(株)に出荷。宝海草でいったん塩抜きし、赤穂の天塩で改めて塩蔵わかめに仕上げ出荷します。素朴ともいえる工程に、食品加工の原点を見る気がします。

潮の流れに負けない80馬力の“えびす丸”に乗り、港から5分ほど走った沖に福池さんのわかめ養殖イカダがあります。「ここ大毛浜は鳴門の中でも渦潮に近いけん、潮に揉まれていいわかめができる。吉野川が運ぶミネラル分も大事」。

海面近く格子状に張られたロープから、茶褐色のわかめが生え、海中でゆらゆら巨体を揺らしています。根元には分厚く固くぬるぬるした「めかぶ」がついていて、生きているぞと主張しているようです。

種苗から手塩にかけて育てる

わかめの養殖は春の種作りから。種苗を購入する漁師が多い中、福池さんは自ら種を採り苗から丈夫に育てます。昔から稲作で「苗半作(お米の出来の半分は苗で決まる)」と言いますが、海を舞台にしたわかめ養殖も同じことです。

5月中旬、丈夫で大きいめかぶを刈ってきて、海水の水槽の中で採んで種(孢子)を採り、種糸を張った枠を浸けます。10月中旬になると幼芽が数mmに育ち、これが養殖用の苗になります。わかめの赤ちゃんが付いた種糸を2~3cmに切って均等にロープに挟み込み、11月中旬に沖へ運んで海中に吊るせば、海の養分と太陽の光をいっぱい受けて、翌年3月上旬から4月上旬、鳴門新わかめとして収穫されます。

福池さんは75才で現役、「今日の昼は、わかめと穴子をシャブシャブにした。めかぶは茹でて刻んで酢醤油で食べよる、おいしいで」。私たちが若さを保つ“若布”を毎日いただきます。



浜で湯通しする福池さん

今月の
イチ押し商品

生産者の顔が見える

新物

鳴門わかめ



22198 <ムソー>

鳴門産塩蔵わかめ

日配品 要冷蔵

鳴門海域で生産した養殖わかめを湯通しし、保存のため食塩(赤穂の天塩)をまぶしたものです。乾燥させていない生わかめですので、水で戻す必要がなく、水洗いで塩を落としてすぐ使えます。湯通ししているため鮮やかな緑色に仕上がっています。<100g>※食塩含有量50%

324円(税込価格) 300円(本体価格)

○JAN: 4978609221989 ○入数(発注単位): 10(1)

○原材料…わかめ(鳴門産)、食塩 ○アレルギー…なし ○賞味期限…90日
○遺伝子組み換え…M

※3月中旬~4月上旬メーカー出荷分より随時「新物シール」を貼付け、1ヵ月ほどでシールなしに戻します ※5月1日より税込378円(本体350円)に価格変更いたします



5月5日は「わかめの日」

子どもの成長に欠かせないわかめをもっと食卓に!という願いを込めて、こどもの日は「わかめの日」。ちょうど新わかめが出回り、たけのここと取り合わせた若竹煮のシーズンでもあります。

塩抜きのコツ

適量の塩蔵わかめを容器に入れ、水を十分に入れて2~3

分間浸します。水を完全にさらずに、ザル等に引き上げておきます。2~3分で水分がわかめに浸透し、肉厚で歯ごたえの良

いわかめに戻ります。塩抜き後、そのまま酢の物や海草サラダに。味噌汁等に入れるときは、熱を加え過ぎないように。



磯の風味を味わう／わかめ料理

わかめごはん

材料:
米2合に対して塩抜きした塩蔵わかめ20g、白だし小さじ1

米を研ぎ、塩抜きしてこまかく切った塩蔵わかめと白だしを入れて炊くだけ。



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)



ごま中華スープ

10629 <ムソー>

圧搾一番しぼり胡麻油

<165g>

864円(税込価格)

800円(本体価格)



10630 <ムソー>

圧搾一番しぼり胡麻油

<910g>

2,873円(税込価格) 2,660円(本体価格)



さっぱり酢の物

こんにゃくとわかめの八芳酢かけ



糸寒天とわかめの酢の物



11058 <ムソー>

カンタン八芳酢<徳用タイプ>

<900ml> 1,080円(税込価格) 1,000円(本体価格)

10966 <ムソー>

カンタン八芳酢

<360ml> 562円(税込価格) 520円(本体価格)



麺のトッピング



85018 <ムソー>

自然伝麺・ごまだれ冷麺

冷蔵

<2人前> 659円(税込価格) 610円(本体価格)

夏季商品

4月1日再開



私の理想、
詰め込みました。

カラダ想いを、
ひとつのボウルに。



“そのまま使える”だいずデイズの蒸し豆や蒸し雑穀は、トッピングにぴったり。

お好きなサラダに混ぜ込むだけで、主食にもなるサラダボウルに。

おいしさ、栄養、彩り、食物繊維…ひとつのボウルで満足、満足。(画像&レシピ提供・だいずデイズ&むそう商事)

オリーブ香るイタリアンドレッシング お豆ゴロゴロサラダボウル



【材料】

サラダボウル

- ・お好きなお野菜
- ・ミックスビーンズ(大豆、ひよこ豆もオススメ!)

ドレッシング

- ・オーガニックエキストラバージンオリーブオイル…大さじ2
- ・カンタン八芳酢…大さじ1
- ・塩コショウ…小さじ1/4
- ・はちみつ…小さじ1/4

10647 〈むそう〉
OGEXバージンオリーブ
オイル(Olivalle) 
〈180g〉
1,359円(税込価格) 1,259円(本体価格)



10966 〈ムソー〉
カンタン
八芳酢
〈360ml〉
562円(税込価格)
520円(本体価格)



21690
〈だいずデイズ〉 
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)



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



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



酢がアクセント 和風醤油ドレッシング もち麦プチプチサラダボウル



【材料】

サラダボウル

- ・お好きなお野菜
(レンジでチン)
- ・有機原料蒸しもち麦
(蒸し雑穀もオススメ!)

ドレッシング

- ・木桶仕込み国産有機濃口醤油…大さじ1
- ・カンタン八芳酢…大さじ1
- ・ごま油…大さじ1
- ・砂糖…小さじ1
- ・コショウ…少々

10229 〈ムソー〉
木桶仕込み
国産有機濃口醤油
〈500ml〉 
1,188円(税込価格)
1,100円(本体価格)



10966 〈ムソー〉
カンタン八芳酢
〈360ml〉
562円(税込価格)
520円(本体価格)



21668 〈だいずデイズ〉
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)



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



ビーンチップスに
のせて食感プラス!



33439 〈むそう〉
有機グリーン
ピースチップス
〈45g〉 
298円(税込価格)
276円(本体価格)



33447 〈むそう〉
有機緑豆
チップス 
〈50g〉
298円(税込価格)
276円(本体価格)



植物由来成分100%
アルコール・ケミカルフリー
ボタニカノン

お肌を傷つけずにメイクを落とす

- サボンソウエキス:優しい洗浄力と保湿効果
- ムクロジ果皮エキス:天然の洗浄成分で毛穴の汚れにアプローチ
- キラヤ樹皮エキス:きめ細かな泡立ちで優しく洗浄
- キハダ樹皮エキス:引き締め効果と毛穴ケア

New 3月25日発売

63026 〈ボタニカノン〉
クレンジングクリーム

合成界面活性剤や洗浄剤を一切使用せず、油性マジックも落とせる乳液タイプの自然由来のメイク落としです。4種の天然植物エキスの力でメイクをやさしく、しっかりと落とします。

<100ml>

2,530円(税込価格)

2,300円(本体価格)

○JAN : 4589698280865

○入数(発注単位) : 12(1)

○全成分…クスノキ枝/幹水、スクワラン、オリーブ果実油、ホホバ種子油、マカデミア種子油、グリセリン、レシチン、BG、サボンソウエキス、ムクロジ果皮エキス、キラヤ樹皮エキス、キハダ樹皮エキス、ローズマリー葉エキス、キサンタンガム、ヒノキチオール、イランイラン花油、ラベンダー油、ティーツリー葉油



ホーリーバジルの優しい潤い

New 3月25日発売

63069 〈ボタニカノン〉
ホーリーバジルインフューズドバーム

鹿児島県産ホーリーバジルの有効成分を贅沢に配合。ふんわりクリーミーなホイップテクスチャーで、お肌を優しく包み込みます。お肌の乾燥がひどい方や過敏なお肌の方など、全身にお使いいただけます。〈25g〉

2,750円(税込価格) **2,500円**(本体価格)

○JAN : 4589698281176 ○入数(発注単位) : 12(1)

○全成分…ホホバ種子油、ミツロウ、ゴマ種子油、スクワラン、シア脂、ツバキ種子油、アルガン油、ニアスピノサ核油、水、カミメボウキエキス



ムソー担当者から

クレンジングクリームはしっとりした洗いあがり的魅力です。洗顔後のつっぱり感がなく驚きました。インフューズドバームは乾燥が気になる場所に塗ったり、リップバームやヘアバームとして、1つで何役もこなす優れたものです。ぜひお試しください!

「きれい」は、原料から創られる ボタニカル・ファクトリー(鹿児島県肝属郡南大隅町)

ボタニカノンは大隅半島生まれのアグリコスメ(地産化粧品)。豊かな大自然を最大限に活かすべく、原料づくりから製品までを一貫生産しています。

アロマオイルの抽出には、特注の常圧水蒸気蒸留器を使用。原料植物を蒸留釜に入れて水蒸気を送り込み、植物の精油を蒸発させた後、その水蒸気を冷やして精油を採ります。残った蒸留水が、水溶性の芳香成分を含むハーブウォーターです。例えば乾燥レモングラス10kgから、アロマオイル20ccとハーブウォーター 20リットルが採れます。

水溶性の植物エキスは、煮出して抽出します。例えば乾燥ホーリーバジル5kgに水10リットルを加え、1リットルまで煎じたのが

「ホーリーバジルエキス」です。油性性の植物エキスは、ホホバオイルに乾燥ハーブを2~3週間浸け込んで、インフューズドオイル(浸出油)として用います。



ホーリーバジル

シソ科のハーブ、和名は神目薯。インドの伝承医学アーユルヴェーダでは最高のハーブ。



お米の力で、
肌本来のうるおいを
引き出す
スキンケアローション



みんなでみらいを



オーガニックアロエが導く、 しなやかな素肌

通常の化粧水で水を使用するところを、アロエベラ液汁(基剤・整肌成分)をベースとして配合しました。乾燥による肌荒れを防ぎ、敏感に傾きやすい肌にも心地よくお使いいただける処方です。

米ぬかから生まれた、 やさしい肌バランス

イノシトール(米ぬか由来)は、乾燥によるかさつきを防ぎ、肌にうるおいを与える保湿成分です。皮脂によるべたつきや乾燥が気になる肌をすこやかに保つサポート成分として、混合肌の方にもご使用いただけます。

深いうるおいを宿す、 米ぬか由来オリザノール

オリザノール(米ぬか由来)は保湿・整肌成分として知られ、乾燥による肌荒れを防ぎ、肌をすこやかに保ちます。紫外線による乾燥ダメージから肌を守るように働き、なめらかな肌へと整えてくれます。



ふんわりと届く、 やさしいうるおいミスト

摩擦をかけずにうるおいを届けるミストタイプ。洗顔後の乾いた肌を包み込みます。さらさらでみずみずしく、さっぱりとした使い心地。

リニューアル 2月25日発売

「64050(みんなでみらいを)米ぬかスキンケアローション110ml」のリニューアル品です。

64089〈みんなでみらいを〉 米ぬかスキンケア ローション

〈100ml〉

2,970円(税込価格)

2,700円(本体価格)

○JAN :
4580341103722
○入数(発注単位) :
24(1)

○成分…アロエベラ液汁、
ベンチレングリコール、イ
ノシトール、オリザノール、
コメヌカ発酵エキス、海水、
クエン酸



【使用方法】

目を閉じて直接スプレーするか、清潔な手のひらに適量を取り、ゆっくりお肌になじませてください。

毎日誰もが使うもので 世界を変える

フロムファースト(大阪市中央区)

「みんなでみらいを」を展開するフロムファースト(株)の代表・阪口竜也さんは、大量生産・大量消費を前提とし、経済発展に伴い環境破壊がすすむ世界を変えたいと考えていました。

「人間は消費をすればするほどこの地球を破壊している。とはいえ、消費をやめることは不可能だ。ならば、新しい消費の仕組みを作れないか。誰でも簡単に社会貢献できるしくみを。」(阪口竜也著「世界は自分一人から変えられる」大和書房より引用)

そうしてたどり着いた答えは、毎日使うものだからこそ、使うほどに環境へ配慮できる製品づくりを目指し、「みんなでみらいを」の商品は生まれています。

米ぬかに含まれる有益な微生物の分解によりお肌をキレイにするだけでなく、川や自然にも配慮した米ぬか酵素洗顔クレンジング、与論島の海水を濃縮して使用した化粧水、同じく与論島の耕作放棄地を活用して新しい産業を作るためのヘナカラーセット、縄文昆布産業を活性化することでブルーカーボンの取り組みにも繋がる洗顔クレンジングパウダーS…みなさんご存知の通りです。

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

とろとろ、ふるるん♪

賞味期限を90日間から120日間に延長します。
製造方法や原材料の変更はございません。

夏季再開時より

33494 〈だいでイズ〉

お豆がおいしい
寒天ゼリー・あずき 夏季商品

〈110g〉 302円(税込価格) 280円(本体価格)



33495 〈だいでイズ〉

お豆がおいしい
寒天ゼリー・黒豆 夏季商品

〈110g〉 302円(税込価格) 280円(本体価格)



ムソー
担当者
から

本くず粉入りのふるふるの寒天に、お豆を合わせたヘルシーデザート。「あずき」は甘みのある北海道産あずき、「黒豆」はふっくらやわらかな北海道産黒豆を使用。どちらも甘さ控えめです。

再開商品

ボディ用ふきとり化粧水

64226 〈G-Place〉

4月1日再開

ナチュラルムーン・オーガニックコットン
アロマボディシート・シトラス 夏季商品

天然アロマ精油の爽やかな香りが広がるボディシートです。全身のベタつき、ニオイの元となる汗・皮脂をすっきり落とすことができます。〈12枚〉

660円(税込価格) 600円(本体価格)



○入数(発注単位) : 24(1)

○成分 : 水、エタノール、BG、メントール、ダマスクバラ花エキス、カミツレ花エキス、ラベンダー花エキス、ローズマリー葉エキス、アロエベラ葉エキス、ゲットウ花/葉/茎水、オレンジ油、レモン果皮油、ニオイテンジクアオイ油、レモンガラス油、ローズマリー葉油、アオモシ果実油

ムソー
担当者
から

夏季商品「64424(G-Place)ナチュラルムーン・オーガニックコットン アロマボディシート・アイスミント」も同時に再開します。どちらも厚手で丈夫なオーガニックコットンシートですから液もたっぷり。2品一緒にぜひ!

再開・価格変更

なめらかでとろっとした優しい味

再開と同時に価格を変更します。

3月25日再開

製造方法や原材料の変更はございません。

21932 〈富貴〉

有機の玄米ポタージュ・かぼちゃ 有機JAS

21933 〈富貴〉

有機の玄米ポタージュ・にんじん 有機JAS

21934 〈富貴〉

有機の玄米ポタージュ・ごぼう 有機JAS



〈各135g〉 各397円(税込価格) 各368円(本体価格)

ムソー
担当者
から

Macrobi Life® 温めるだけですぐ飲める
からだにごちそう // 優しい味のポタージュ。国産有機野菜と、じっくり煎った香ばしい国産有機玄米を使用しています。

健康的で満足度の高い、
ノンアルコール発酵飲料



発酵ジンジャーエールは、誰もが知る「ジンジャーエール」のルーツ。その始まりは、18世紀にイギリスで生まれた生姜を発酵させた炭酸飲料です。

※この商品はアルコール飲料ではありません



New 4月1日発売

41646 〈後藤製菓〉
発酵ジンジャーエール
ORIGINAL 夏季商品

ドライで
芳醇な味わい

ドライな飲み口でありながら、発酵ならではの奥深い香りと余韻が特徴のジンジャーエール。有機生姜と有機みかンを乳酸発酵させることで、華やかな香りと豊潤な味わいを醸しました。〈250ml〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)

○JAN: 4957376190223 ○入数(発注単位): 12(1)
○原材料: 有機生姜(国産)、有機砂糖、有機レモン果汁、有機みかん、乳酸菌/炭酸 ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M



New 4月1日発売

41647 〈後藤製菓〉
発酵ジンジャーエール
SweetHoney 夏季商品

花のような
香りと
優しい甘さ

まるで花のような優しい香りと甘さ。砂糖不使用で「有機生姜・有機みかん・はちみつ」のシンプルな素材でゆっくりと発酵させることで、自然由来の奥深い香りと余韻を醸しました。〈250ml〉

648円(税込価格) 600円(本体価格)

○JAN: 4957376190322 ○入数(発注単位): 12(1)
○原材料: 有機生姜(国産)、はちみつ、有機みかん、乳酸菌/炭酸 ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M



ムソー担当者から😊

有機生姜と向き合い続けるオーガニックブランド「生姜百景」シリーズから。全国のセレクトショップ、サービスエリアや空港、飲食店まで幅広いシーンで販売実績がある清涼飲料水です。

出荷制限を解除

玄米食に最適、炊飯器でも炊けます

「1回の注文で計30kgまで」の出荷制限を解除いたします。ムソー北海道特別栽培米注文書でご注文ください。 2月21日より解除済み

令和7年度・特別栽培米 直送
新篠津あやひめ

27128	27135	27106	27130
白米2kg	白米5kg	玄米2kg	玄米5kg
オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格



ムソー担当者から😊

ムソー北海道特別栽培米の中で最も低価格。あやひめは、もち米に近い低アミロース品種です。粘りがとても強く、たいへんやわらかいので玄米食に最適。圧力釜でも炊飯器でもおいしく炊けます。

再開商品・価格変更

味も香りも、にがりなし

国産天草100%使用。水と天草だけで作ったところてんで、黄色がかった透明の美しい見た目通り、味も香りもにがりがありません。保存水には純米酢を使用しています。 4月1日再開

81770 〈中尾〉
ところてん
ONECUP三杯酢 夏季商品

〈150g〉
287円(税込価格) 266円(本体価格)

○原材料: ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産、静岡県産)、米酢]、三杯酢[有機米酢(国内製造)、しょうゆ、発酵調味料、(一部に小麦・大豆を含む)] ○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F



81771 〈中尾〉
ところてん
ONECUP黒糖みつ 夏季商品

〈155g〉
287円(税込価格) 266円(本体価格)

○原材料: ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産、静岡県産)、米酢]、黒糖みつ[黒糖(さとうきび(沖縄県産))] ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



炊飯の理想を追求した 圧力炊飯鍋

GRAND CRU®

グラン・クリュ

3合炊きの
30G
新登場!

- ◎もちもちで甘くおいしい玄米ご飯が炊き上がる
- ◎炊飯は点火のみの手間いらず
- ◎フタのスムーズな開閉など使い勝手を重視
- ◎扱いやすい両手鍋、アルマイト加工の内鍋
- ◎ガスコンロ専用とIHコンロ専用の2種類



铸铁屋ホームページで、
ガス用とIH用の「玄米の炊き方
(おまかせ炊飯)」の動画を
ご紹介中です。

<http://imonoya.co.jp>

炊飯以外にも、毎日の圧力調理に大活躍



〈付属品〉
●内鍋、重いオモリ、軽いオモリ、掃除棒、料理本(2冊)、製品保証

好評発売中

ガスコンロ専用

64527 〈平和〉

圧力鍋
グラン・クリュ
GR-50G

〈4.8L〉

49,500円(税込価格)

45,000円(本体価格)

○JAN : 4580352230196

○入数(発注単位) : 4(1)

好評発売中

IHコンロ専用

64526 〈平和〉

圧力鍋
グラン・クリュ
GR-50H

〈4.8L〉

52,800円(税込価格)

48,000円(本体価格)

○JAN : 4580352230189

○入数(発注単位) : 4(1)

- 満水容量:4.8L ●内径:20cm ●外径:24.7cm
- 深さ:12.8cm●内鍋使用の炊飯量:0.7kg(約5合)

New

2月25日発売済

ガスコンロ専用

64524 〈平和〉

圧力鍋グラン・クリュGR-30G 〈3.3L〉

46,200円(税込価格) 42,000円(本体価格)

○JAN : 4580352230219 ○入数(発注単位) : 4(1)

- 満水容量:3.3L●内径:17cm●外径:22.2cm●深さ:11cm
- 内鍋使用の炊飯量:0.42kg(約3合)

ムソー
担当者
から

先秋のムソー商談会に新商品「グラン・クリュ GR-30G」を出展したところ、小家族向けの圧力鍋を待っていた!とのお声を多数いただきました。IHコンロ専用の30Hも、発売次第にご案内します。

放射性物質に関する取り組みについて

2026年3月11日

ムソー株式会社 品質管理室

2011年3月11日の東日本大震災より15年が経ちました。弊社は、福島第一原子力発電所の事故以降、独自の放射性物質基準を設け、皆様の「食への安全をご判断いただく指標」として、生産者及び商品製造者と共に放射性物質の測定を続けてまいりました。

食事による内部被曝はできる限り抑える

べきと考え、実現可能な範囲で被曝量を減らすために、引き続き放射性物質(セシウム134、セシウム137)を検出下限各3Bq/kg以下(一部1Bq/kg)であることを確認してまいります。

何卒、ご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

ムソー品質管理室担当者から

詳細な註を含む全文は、ムソーホームページでご覧いただけます。また同ページでムソーブランド商品およびメーカーブランド商品の放射性物質調査結果を随時更新しております。ご覧になりご不明の点があれば、ご遠慮なくお尋ねください。

Macrobiotic Facilitator

飛奴 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/>