

旬情報

ムソーがらのお便り

2016年8月号 VOL.76



今月のイチ押し

商品紹介

平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

慣れ親しんだ優しい味

身近な調味料のうち、マヨネーズは手作りしやすい品のひとつ。卵黄と酢の中に油を少しずつ垂らして混ぜると、とろ〜りとマヨネーズになっていく不思議…子どもの頃、お母さんの手元を見つめた方もいるでしょう。

ムソーのロングセラー「有精卵マヨネーズ」は、そんなご家庭の手作りに近い味です。リニューアルにあたり、ユーザー様アンケートを実施したところ、購入の理由は「おいしいから」「ムソーの商品は安心だから」「有精卵を使用したマヨネーズだから」がベスト3。風味・酸味・コクについても、それぞれ「ちょうどいい」という方が大半で、慣れ親しんだおいしいマヨネーズとして定着しているようです。「味が強くな、何にでも合うところが好き」というお声も寄せられました。

そこで今回のリニューアルは、大幅な味の変更は避け、酢と香辛料を見直して試作を重ねました。

りんご酢&レモン酢に変更

主原料の油と卵は従来通りです。油は、オーストラリア産非遺伝子組換え菜種を圧搾法で搾った一番搾りの菜種サラダ油を使用。卵は、元気な鶏が産んだ有精卵。親鶏は日本国内で育種改良された純国産鶏「もみじ」で、褐色の殻の色から赤玉とも呼ばれます。1㎡あたり8.5羽で平飼いし、メス20

羽に対してオス1羽の割合で混飼しているため、恋が生まれれば自然交配し、有精卵が得られます。

酢はワインビネガーと米酢のブレンドから、果実酢（りんご酢、レモン酢）100%にリニューアル。有機りんご酢はまるやかな酸味、瀬戸内レモン果汁から醸造したレモン酢はすっきりとした酸味が特徴です。香辛料は、くせの強いセロリ、ナツメグ、コショウを抜いて、マスタードのみでシンプルにしました。赤穂の天塩と三温糖は従来通りです。

1個1個、自社で手割り

製造は引き続き、富貴食研にご協力いただきます。厳選したシンプルな材料を使い、一切の食品添加物を使わず、少量生産に徹します。

製造は、有精卵を全卵のまま仕入れ、殺菌のために食酢を薄めた水に浸して手で拭き、1個ずつ手で割るところから始まります。あらかじめ卵の中身の液卵を使うメーカーが多い中、鮮度と安全性を大切にしている仕事ぶりに頭が下がります。マヨネーズには粘度とコクがある卵黄タイプと、なめらかであっさりした全卵タイプがあり、



新しい「平飼い鶏の有精卵マヨネーズ」は全卵タイプです。

Wキャップを採用

使いやすさも配慮しました。リニューアルを機に、アンケートでご要望の多かったWキャップを採用。細口キャップと星型の太口キャップ、二通りに絞れます。サラダにフライにお好み焼に、幅広くご利用ください。

平飼い鶏の有精卵マヨネーズを次のページで紹介いたします。



今月のイチ押し

商品紹介

平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

10894 (ムソー) 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

リニューアル
7月22日発売

290g ¥470 (本体価格) ¥508 (税込価格)

ムソーの「平飼い鶏の有精卵マヨネーズ」は、サラダはもちろん、サンドイッチ・フライもの・魚のオイル漬け・お寿司・漬物等いろいろな料理にご使用いただけます。また、レモン・醤油・とうがらし・マスタード等を加えるとひと味違った調味料としてご利用いただけます。

- JAN: 497869108945
- 人数(先注単位): 30(1)
- 原材料: なたね油、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料
- アレルゲン: 卵 ● 賞味期限: 6ヶ月
- 遺伝子組み換え: F



なたね油 遺伝子組換えでない菜種の圧搾一番搾り油

有精卵 雌鶏と雄鶏が自然に交配できる環境(平飼い)で産んだ卵

果実酢 まろやかな酸味の有機りんご酢とすっきりとした酸味の瀬戸内レモン酢



手軽でおいしい

富貴食研のドレッシング&たれ

10278 (富貴) 玉ねぎドレッシング

230ml ¥524 (本体価格) ¥566 (税込価格)

淡路産のたまねぎに徳島産のゆず果汁を加えたドレッシングです。

【原材料】りんご酢、たまねぎ、しょうゆ、食用植物油(なたね油、オリーブ油)、水あめ、砂糖、ゆず果汁、食塩、赤ピーマン、いわしエキス、寒天、酵母エキス、香辛料 (原材料の一部に大豆、小麦を含む)



10339 (富貴) 焼肉のたれ・醤油

240g ¥550 (本体価格) ¥594 (税込価格)

自家製「熟成にんにくだれ」を使った、醤油の風味とフルーツの甘味のある焼肉のたれです。

【原材料】しょうゆ、砂糖、梨果汁、リンゴペースト、みりん、チャツネ、発酵調味料、にんにく、梅酒、食用植物油(ごま油、なたね油)、レモン果汁、醸造酢、ごま、いわしエキス、澱粉、香辛料 (原材料の一部に小麦、大豆を含む)



10340 (富貴) 焼肉のたれ・味噌

240g ¥550 (本体価格) ¥594 (税込価格)

自家製「熟成にんにくだれ」を使った、信州味噌の風味を生かしたコクと旨味、フルーツの甘味のある焼肉のたれです。

【原材料】しょうゆ、みりん、砂糖、米みそ、リンゴペースト、チャツネ、梅酒、にんにく、発酵調味料、食用植物油(ごま油、なたね油)、ごま、いわしエキス、香辛料 (原材料の一部に小麦、大豆を含む)



おうちで真夏のカーニバル



牡蠣の簡単アヒージョ

1缶にオリーブオイルを少し足せば、小さいココット皿分は十分とれますよ！(千葉産直サービスより)

材料(2〜3人分) オイスターオリーブオイル漬け…1缶、にんにく…1片、鷹の爪(お好みで)…適量

作り方

- ①牡蠣のエキスをたっぷり含んだオイルごと、耐熱皿に移します。
- ②にんにくをスライスまたは細かく刻んで加え、香りが立つまでトースターなどで加熱します。
- ※お好みで鷹の爪を加えたり、ハーブやスパイスをどうぞ。
- ③にんにくに火が通ったら、出来上がり。残ったオイルは牡蠣の旨味が溶け込んでいるので、パンに付けたり、パスタなどに絡めてお召し上がりください。(レシピ&画像提供: 千葉産直サービス)

22408 (千葉産直) オイスターオリーブオイル漬け

100g ¥775 (本体価格) ¥837 (税込価格)



スペイン



マンゴードリンク

そのままだけもちろん、ライムやレモンをしばっても美味。他にも牛乳を1:1でよく混ぜ合わせてマンゴーオレに。プレーンヨーグルトを2:1でよく混ぜ合わせてヘルシーなマンゴーラッシーでも！

42972 (シタール) マンゴードリンク

500ml ¥820 (本体価格) ¥886 (税込価格)

インド産の最高級品種であるアルフォンソマンゴーの芳醇な味をお楽しみ下さい。



要予約

インド



韓国



タイ



タイカレー

本場タイの有機力レーペーストをベースに、こだわりのケビンや野菜などを使用した、流行のエスニックカレー。この夏、タイ旅行に行かない方へ！3種類堪能できれば、もう気分はタイ旅行！

10541 (むそう) タイ・グリーンカレー

170g ¥460 (本体価格) ¥497 (税込価格)



10542 (むそう) タイ・レッドカレー

170g ¥460 (本体価格) ¥497 (税込価格)



10543 (むそう) タイ・ベジタブルカレー

170g ¥460 (本体価格) ¥497 (税込価格)



クリスマス

クリスマスパーティーやハロウィンシーズンだけでなく、気軽にみんなで集まっておいしいものやおしゃべりを楽しみたい！でもホームパーティーって、料理の準備が大変そう…。そこで、キッチンに立ちっぱなしにならずに、パパッと作れてみんなで楽しめる、おいしくて簡単な各国のメニューを集めました！暑い夏に海やプールもいいけれど、おうちでゆったり世界の料理を楽しみませんか？



コチュジャンサラダ

お酒もご飯も進むこと間違いなし！

材料(4人分) 白身魚(お好きなお刺身)…200g、きゅうり…2本、春菊…1/2把、長ねぎ大さじ1、にんにく小さじ1、A(酢大さじ1、コチュジャン小さじ2、ごま油大さじ2、しょうゆ小さじ2)、白ごま…大さじ2

作り方

- ①きゅうりは縦半分に切って斜め薄切りにします。春菊は葉のやわらかいところを摘みます。
- ②長ねぎ、にんにくにAを混ぜます。
- ③白身魚と①を②で包み、白ごまを加えてざっと混ぜて盛り付けます。

10735 (ベストアミニティ) コチュジャン

80g ¥458 (本体価格) ¥494 (税込価格)



アガベシロップ

コーヒー、紅茶などの飲み物の甘み付けに♪高級テキーラの原料と同じ「ブルーアガベ」という植物から作られた低GIオーガニック甘味料です。

10477 (イデア) 有機アガベシロップ

330g ¥900 (本体価格) ¥972 (税込価格)



メキシコ



ペルー



アイスコーヒー

世界のコーヒーマーケットにおいて主流となっている高品質のアラビカ種のコーヒー豆を使用しています。他品種には真似のできない豊かな風味酸味を誇っています。この奥深い豊かな味わいを是非アイスコーヒーでお楽しみください。

43453 (むそう) OGアイス

1000ml ¥640 (本体価格) ¥691 (税込価格)



43454 (むそう) OGアイス

1000ml ¥640 (本体価格) ¥691 (税込価格)

