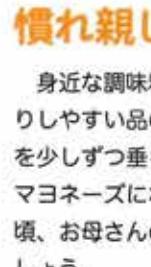


旬情報

ムソーカラの
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。「味が強くなく、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、大幅な味の変更是避け、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

主原料の油と卵は從来通りです。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單一の菜種サラダ油を使用。卵は、元気な雛が産んだ有精卵。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。1m²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ので、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。有機りんご果汁から醸造した有機りんご酢はまろやかな酸味、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、くせの強いセロリー、ナツメグ、コショウを抜いて、マスターのみでシンプルにしました。赤穂の天塩と三温糖は從来通りです。

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。あかじめ卵の中身だけの液卵を使うメーカーが多い中、鮮度と安全性を大切にす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、



パッケージも新じます

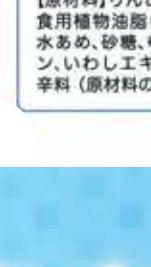


新しい「平飼い鶏の有精卵マヨネーズ」は全卵タイプです。

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。サラダにフレイにお好み焼に、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

290g

¥470 (本体価格) ¥508 (税込価格)

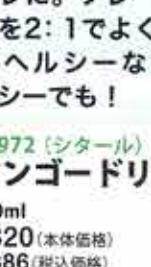
ムソーの「平飼い鶏の有精卵マヨネーズ」は、サラダはもちろん、サンドイッチ・フライもの・魚のオイル漬け・お寿司・漬物等いろいろな料理にご使用いただけます。また、レモン・醤油・どうがらし・マスター等を加えるとひと味違った調味料としてご利用いただけます。

JAN: 407869108045
●入数(発注単位): 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
●アルゲン...卵 ●賞味期限: 6ヶ月
●遺伝子組み換え...F

リニューアル

7月22日発売

- 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



富貴食研のドレッシング&たれ

10278 (富貴)

五ねぎドレッシング

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(ゆずね油、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)



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2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、薺の爪(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。
- ※お好みで薺の爪を加えたり、ハーブやスパイスをどうぞ。
- ③にんにくに火が当ったら、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)

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)、レモン果汁、醤油、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)

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くところを摘みます。
- ②長ねぎ、にんにくにAを混ぜます。
- ③白身魚と①を②で和え、白ごまを加えてざっと混ぜて盛り付けます。



富貴食研のドレッシング&たれ

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、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)、レモン果汁、醤油、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)



富貴食研のドレッシング&たれ

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)、レモン果汁、醤油、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)

富貴食研のドレッシング&たれ

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、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)、レモン果汁、醤油、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)

富貴食研のドレッシング&たれ

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)、レモン果汁、醤油、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)

富貴食研のドレッシング&たれ

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、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)、レモン果汁、醤油、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)

富貴食研のドレッシング&たれ

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)、レモン果汁、醤油、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)

富貴食研のドレッシング&たれ

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、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)、レモン果汁、醤油、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)

富貴食研のドレッシング&たれ

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)、レモン果汁、醤油、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)