

# 今月の★ リニューアル

## アレルギー

乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・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・N・S」で記載します。

M: 「遺伝子組み換え原料」とはまったく無縁な食品(8作物を含まない食品)  
F: GMO-Free、「遺伝子組み換え原料」の割合が0.1%未満  
N: NON-GMO、「遺伝子組み換え原料」の割合が5%未満  
S: 上記の他の食品

## リニューアル

# ワインを味わう 極上おつまみ

7月上旬以降メーカー在庫切り替わり次第

## 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)

原料高騰のため価格変更いたします。それに伴い、缶タイプ・デザイン、入数、JANコード、固形量(65g→60g)が変更となります。



●JAN...4934553010550 ●入数(発注単位)...24(1)  
●原材料...かき(広島県)、オリーブオイル、食塩  
●アレルギー...なし ●賞味期限...3年 ●遺伝子組み換え...M

「ムソー担当者から」/ 2014年度の広島牡蠣大幅減産の影響による価格改定です。従来の缶より厚さが薄く、面積が大きい缶に変わるので、開缶時、かきがちぎって詰まっている感が以前より伝わりやすいです。

## 再開商品 歯ごたえのある、 しっかりした食感

6月21日以降再開

大豆は「国内産有機丸大豆」、凝固剤には「にがり」(塩化マグネシウム)を使用し、膨軟剤を使わずに手間ひまかけて製造。重曹などを使った膨軟加工をしていないので、戻してもあまり大きくならず、ふんわり柔らかくなりません。多少歯ごたえのある昔ながらの風味・食感です。

※「21657(ムソー)国内産丸大豆使用にがり凍み豆腐6枚」「21658(ムソー)国内産丸大豆使用にがり高野豆腐6枚」は在庫なくなり次第、終売となります。  
※「21649(ムソー)有機大豆使用にがり粉豆腐50g」は7月22日に再開予定です。

## 21622 (ムソー) 有機大豆使用 にがり凍み豆腐

6枚 ¥380 (本体価格) ¥410 (税込価格)

厚さ約0.8cm。含め煮、卵とじ、巻き寿司やちらし寿司の具に。

●JAN...4978609216220  
●入数(発注単位)...12(1)  
●原材料...大豆(有機、遺伝子組み換えでない)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)  
●アレルギー...大豆 ●賞味期限...180日  
●遺伝子組み換え...F



## 21623 (ムソー) 有機大豆使用 にがり高野豆腐

6枚 ¥570 (本体価格) ¥616 (税込価格)

厚さ約1.5cm。挟み揚げ、具を詰めた射込み煮にも十分な厚さです。

●JAN...4978609216237  
●入数(発注単位)...12(1)  
●原材料...大豆(有機、遺伝子組み換えでない)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)  
●アレルギー...大豆 ●賞味期限...180日  
●遺伝子組み換え...F



「ムソー担当者から」/ 高タンパクで栄養価が高く、カルシウム豊富で消化もよい凍り豆腐は、日本古来の健康食品。滋味あふれる大豆タンパク食品として、正食でも欠かせない食材です。味覚の発達にとっても大切な亜鉛も多いので、お子さんにもたくさん食べさせてあげてください。

# 火を使わないで、お料理

火を使わずに手早く作れる夏向きレシピを、生産者に教えてもらいました。買い置き、あの品・この品がお役に立ちます。

## ●真夏のお昼に最適

### とろイワシ梅シソ ぶっかけそうめん



材料(1人分)  
ミニとろイワシ・味付...1缶(身は半分使用)  
そうめん...100g  
梅...1個  
シソ...3~5枚くらい  
オクラ...1~3本くらい  
みょうが...1本  
醤油...小さじ2

#### 作り方

- ①イワシ缶は身と汁に分ける  
※綺麗に仕上げる場合は、缶の汁を濾しておく。
- ②缶の汁に醤油小さじ1を入れ、冷しておく。
- ③梅は細かく刻み、シソも刻んでおく。オクラは茹でて小口切りにし、みょうがも刻んでおく。
- ④そうめんを茹で、よく水でしめて冷し、お皿に盛りつけて、イワシや梅、シソなどをすべてをトッピングし、②のつゆを回しかけて出来上がり。  
(レシピ&画像提供: 千葉産直サービス)

## 22351 (千葉産直) ミニとろイワシ・味付

100g ¥300 (本体価格) ¥324 (税込価格)

とりたての厳選されたイワシと粗製糖と醤油のみを原料に、缶詰にしました。少人数向けのミニ缶です。  
【原材料】いわし(鏡子港)、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)



## ●刻んで漬けましょう

### 彩り野菜のピクルス



材料(4人分)  
生野菜(お好みのもの)...300g  
富士ピクル酢...100cc

#### 作り方

- ①にんじん、きゅうり、大根、セロリ、ミニトマト、長いも...お好みの生野菜を一口大に切る。
- ②切った野菜をジッパー付き保存袋に入れ、分量の富士ピクル酢を注ぐ。
- ③冷蔵庫に保存し、まる1日経てば食べごろです。  
※エリンギやマッシュルームなどのキノコを加えて漬けると、さらに美味しく出来上がります。その際は、鍋に「富士ピクル酢」とキノコを入れて、80℃くらいまで加熱し、火が通ったら生野菜と共に漬けます。  
(レシピ&画像提供: 飯尾醸造)

## 10792 (飯尾) 富士ピクル酢

360ml ¥600 (本体価格) ¥648 (税込価格)

生野菜をそのまま漬けるだけで、簡単に美味しいピクルスが出来ます。  
【原材料】米酢、砂糖(粗糖)、塩、ドライトマト、香辛料



お酢や母娘の一言  
母: 漬けた液は捨てないで、ごま油やしょうゆなどいろいろな調味料を加えると美味しいドレッシングになるわよ。  
娘: オリーブオイル+塩+こしょう+マヨネーズ+味噌などもよさそうね。  
母: それに「オイスターソース+しょうゆ+ラー油」も美味しいわよ。

# 夏だ! レジャーだ!



## 日焼け対策

### 敏感肌のUV対策

## 64140 (リマナチュラル) サンプロテクター クリーム

30g  
¥2,800 (本体価格)  
¥3,024 (税込価格)

ウォーターベースの日焼け止めベースクリーム(化粧下地兼用)です。微粒子チタンがベールとなり紫外線を反射して防ぎます。男女兼用、オールシーズンタイプ。



### ママとベビーに

## 63934 (日本創健) ぴたっとサンミルク

45g  
¥2,100 (本体価格) ¥2,268 (税込価格)

使用感が良く、天然原料を多く使用し、UV効果はSPF30A++、強い紫外線からお肌をしっかりガードします。



## 冷やしてバツグに

### デトックスにも

## 43398 (むそう) オーガニック ココナッツウォーター

330ml  
¥300 (本体価格) ¥324 (税込価格)

日常の水分補給にはもちろん、スポーツの後などに最適です。

