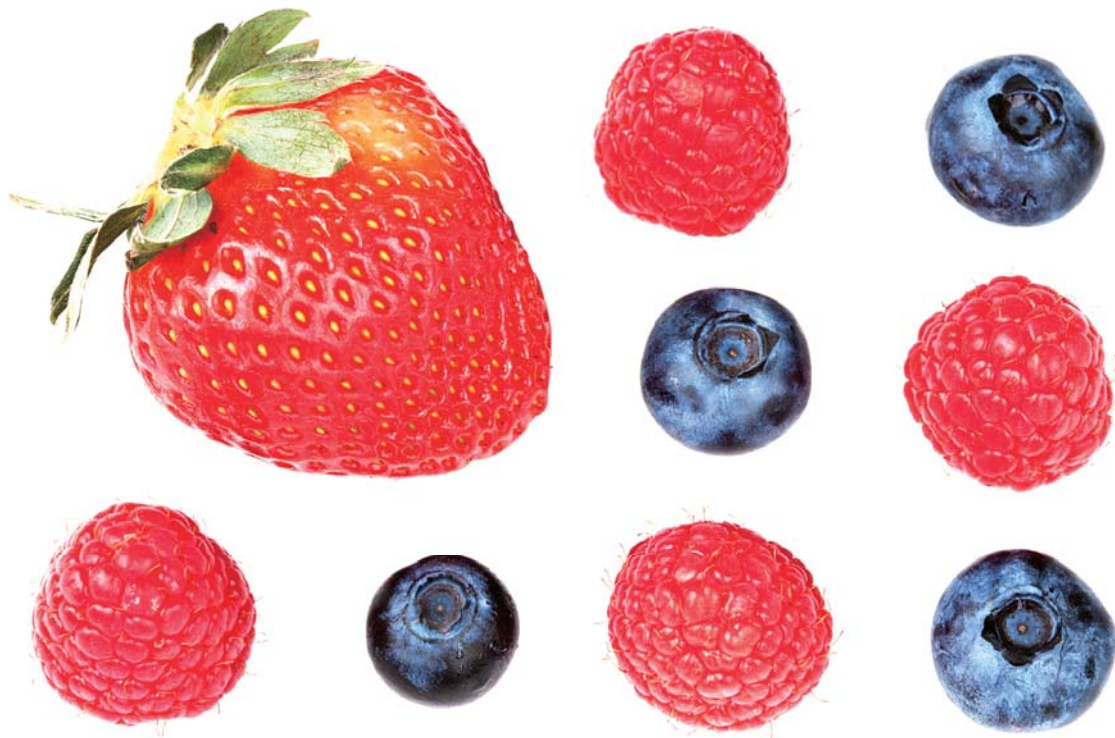


Organic Fruits

sustainably grown fresh fruits



ムソ-オーガニック®



オーガニック冷凍フルーツ

ストロベリー・ブルーベリー・ラズベリー・ミックスベリー



豊かな大地で太陽の光をいっぱい浴びた摘みたて果実を瞬間冷凍しました。色が濃く、味がしっかりとした有機フルーツを新鮮なまま冷凍しているので、そのまま食べたり、スムージーやお菓子作りにもぴったりです。



- 価格(税抜)
オーガニック冷凍ストロベリー 200g:400円
オーガニック冷凍ブルーベリー150g:500円
オーガニック冷凍ラズベリー150g:600円
オーガニック冷凍ミックスベリー200g:600円
- 賞味期限 24カ月
- 原産国
オーガニック冷凍ストロベリー:トルコ
オーガニック冷凍ブルーベリー:カナダ
オーガニック冷凍ラズベリー:トルコ
オーガニック冷凍ミックスベリー:トルコ、カナダ

HACCP、ISO22000に基づいた確かな品質管理

ムソーオーガニックの冷凍フルーツは、原料仕入れから加工における全ての工程が、HACCP、ISO22000*の厳しい品質基準に基づいて管理されています。

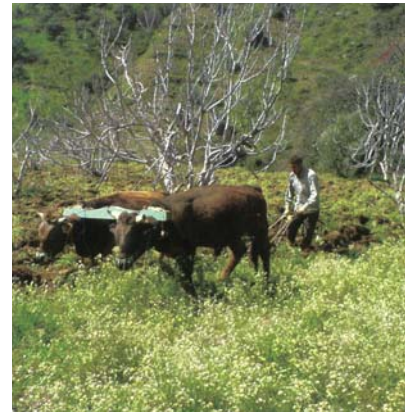
加工は、「IQF(個別急速冷凍)」施設を持つ工場で行われ、第一検査で基準をクリアした果実のみが原料として使用されます。全ての工程は厳重に監視されており、訓練を受けたスタッフによるレーザ・スキャナー、X線、金属探知機検査によって、徹底的に異物の混入を防止しています。



また、機械、製造ライン、天井、トイレなど工場内の全ての場所に清掃規則が定められており、清掃後のチェックも厳しく行われています。スタッフの「教育」と「意識強化」にも努め、管理者を含めた全スタッフが年に1度、社内外で訓練を受けています。最終製品は、果実の栽培者から加工工場まで、全ての段階でトレーサビリティが保証されています。

*オーガニックストロベリー、オーガニックラズベリーがHACCP認証、オーガニックブルーベリーがISO22000認証となります。

「HAPPY VILLAGE PROJECT」-有機農業の普及のために-



オーガニック冷凍ストロベリーを製造するIsik社は1991年、「Happy Village Project」を立ち上げました。トルコ全土にある小さな農村を有機化し、そこで栽培される作物を同社が買い取る仕組みで、有機農法の普及とトルコ国内の農業拡大を目的としています。

当プロジェクトでは、有機栽培の方法から、作物の品質向上のための堆肥作り、農薬混入防止方法など、農学者や研究機関の専門家による、農家に対しての包括的な教育訓練を行っています。また、農業だけでなくとどまらず、学校への寄付や地域の貯水施設建設など、農村の生活環境向上にも尽力しています。これらの活動により、農家の数は66%増加、農地の広さは214%拡大し、現在では、200以上の農村と2600以上の農家が当プロジェクトに参加しています。

レシピ

果実の甘さと酸っぱさを味わう 「オーガニックラズベリージャム」

材料

ムソーオーガニック冷凍ラズベリー150g、グラニュー糖50g、
レモン果汁適量

作り方 (調理時間: 約10分)

1. 鍋に冷凍ラズベリーをいれ、グラニュー糖をまぶして軽く混ぜ合わせる。
2. 強火にかけてアクをとった後、弱火で煮詰める。
3. とろみがついたらレモン果汁を加え、粗熱が取れたら出来上がり。

