



100%オーガニックグラノーラ

ORGANIC GRANOLA



[オーガニック素材100%のグラノーラ]



オーツ麦をはじめ、フルーツ、砂糖にいたるまで、
100%オーガニック素材のみで作りました。
朝食やおやつとして、毎日安心して
お召し上がりいただけます。

..... 不 使 用
・化学農薬、化学肥料 ・食品添加物
・人工甘味料 ・遺伝子組み換え原料



ホールグレイン(全粒穀物)のパワーで1日の元気をサポート



オーツ麦などのホールグレイン(全粒穀物)は、ふすまや胚芽がそのまま残っているので食物繊維やビタミンなどの栄養素をバランス良く摂ることができます。
米国農務省では1日に48gのホールグレインを摂取することを推奨しているほど、健康的な体づくりに大変役立つとされている食品です。

「穀物丸ごとだからこそオーガニックを」
化学農薬や化学肥料の心配のないオーガニックグラノーラなら、
ホールグレインを毎日の食生活に安心して取り入れることができます。

株式会社 **むそう商事**

〒530-0047 大阪市北区西天満3-7-22
TEL: 06-6316-6011 FAX: 06-6316-1740
HP:muso-intl.co.jp
E-MAIL:info@muso-intl.co.jp

ムソ-オーガニック

Online shop: biofloresta.jp

[BioFloresta](#) [検索](#)

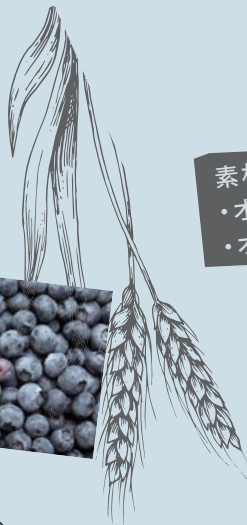
質の高いオーガニック素材を

贅沢に使用しています

Premium Quality

美味しさの決め手は、コストがかかっても決して妥協しない原材料にあります。ヨーロッパ産の穀物やベリー類、ヒマラヤ産の岩塩など、世界各地の生産者ネットワークを生かして、**品質の高い素材だけを厳選して**使用しています。

配合量にもこだわり、例えば、ベリーグラノーラにはオーガニックフリーズドライベリーをふんだんに使用。香料等の**添加物は使わず**フルーツのみで、甘酸っぱいフレッシュなおいしさを作りだしています。



素材が濃い

・オーガニックベリー・ココナッツ
・オーガニックドライベリー etc...

ハニー
[HONEY]

話題のSUPER FOOD
タイガーナッツ配合

オーガニックのオーツ麦や小麦などをフレークにし、蜂蜜やココナッツと混ぜて焼きあげたオーソドックスな蜂蜜味のグラノーラ。

※蜂蜜は日本にて有機規格がないため海外有機認証になります



ベーカリーオーブンで少量ずつ

焼いています

Oven-Baked

ベストな品質と美味しさを保つため、**少量ずつしか**生産していません。発売当初から変わらないオリジナルレシピで、できるかぎり手作りにこだわって作られたホームメイドなグラノーラです。

ベーカリー用の**オーブンで直火焼き**しているので、ザクザクと香ばしく、しっかりとした食感を楽しめます。



牛乳や豆乳をかけて朝食に。
アイスやヨーグルトのトッピングにもGOOD



ベリー

[BERRY]



蜂蜜味のグラノーラに4種類のオーガニックドライベリー(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー)をブレンドしました。ベリーの酸味が甘さの中にきわだちます。

オーガニックシリアルメーカー

BIO KING

since 1974



BIO KING社は、1974年にオーストリアで初めてとなる100%オーガニックのミューズリーを開発して以来、オーガニックにこだわった商品を作り続ける老舗メーカーです。設立者のペルリンガー氏は、オーストリアにおけるオーガニックのバイオニアともいえる存在で、当国の有機農法の普及に大きく貢献しました。

「**自然との調和からのみ、健康と繁栄はもたらされる**」を信条に、シリアルだけでなく、ドライフルーツやナッツなど幅広いオーガニック食品を取り扱っています。



自然な甘さ

・ハチミツ・オーガニックシュガー
・穀物シロップ

チョコレート
[CHOCOLATE]



カカオの香り豊かなオーガニックチョコレートとココナッツで味付けをしたチョコレートグラノーラ。お子様にも人気です。

