



vol.
35
WINTER

2021

新年あけましておめでとうございます



旧年中も格別のお引き立てを賜り有難うございました。
同ジャーナルも、今回で35号を迎えます。これもひとえに同ジャーナルを愛読頂き、当社商品、サービスにご賛同頂いております皆様のお陰であると感謝致しております。

原点回帰！他責から目覚める2021年でありますように



1年前のこの時期は、オリンピックイヤー歓迎ムードで、たかが対岸の火事と軽視していた新型コロナウィルスがまさか今ではこんな世界中の一大事になろうとは！誰もがそう感じているのではないでしょうか？改めて人類の無力さを認識すると共に、ウィルスと人類の歴史もまた共生であるという事実に今では“withコロナ”が当たり前の日常となりました。

コロナ禍であらゆる媒体（メディア）が報道し続けた感染予防方法や予防商品に皆の関心が向けられ、政策や対策に対する不安と不満だけが募る一方で、なぜ本来の免疫力を高める方法や特集はさほど取り上げられなかったのか？というものが日々の食分野から健康を保つことを考える私たち業界の疑問でもあります。今、様々な情報が簡単にネット・SNSで入手できる社会で、自分で情報を探したり、調べたりする自己管理や自己責任というものから、他人から与えられた情報や対策に合わせるライフスタイルが出来上がっている事がそもそもの原因かもしれません。勿論、あらゆる媒体から得られる情報を自分で正しく判断出来る（桜沢先生のいう自分の“魔法のメガネ”^{※1}を持つ）事がまずは求められますが、そこから自分達がどの情報を取り入れ、対策を取るべきかの自己判断を行い、土台となる自身の体の健康状態と免疫シールドをしっかりと保つ事で、ウィルスに負けない健康な体を作る事が大事であり、その上での感染対策があるべきではないでしょうか。

特に私達の商品をご愛好頂くお客様に対しては、我々が半世紀以上も培ってきた食養と正食法をはじめ、発酵食品などを活用した腸活など自己免疫力をいかに高める事が出来るのかという原点の情報をしっかりとお伝えする事が改めて求められていると実感しております。皆でワクチンの開発を待ちし、ウィルスに勝つ機を待つだけではなく、共に共生する方法を考える。陰陽の考えはいつも調和であると改めて感じます。

本年はこのような当社の原点ともいえる正食による免疫力UPの情報や対策、また海外の小売店のNew Normal情報等、皆様に参考になるような情報やトピックスをMUSOジャーナルを通じてご報告してまいりますので、本年もスタッフ一同宜しくお願い申し上げます。

代表取締役 社長 内田 征國 丑

魔法のメガネご紹介



「オススメ」

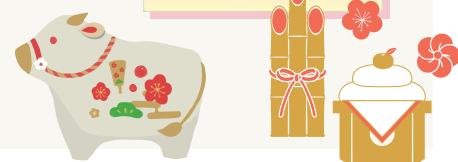
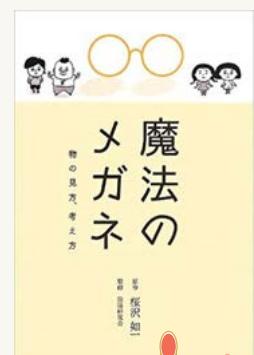
※1 『魔法のメガネ』 1940年、桜沢如一氏により書かれた9人の子ども達が「陰陽の法則」という名の「魔法のメガネ」を体得するまでを描いた陰陽の法則の入門書です。

2013年半世紀ぶりに復刊し、現代風にリメイクされたことにより、今の現代人にも読みやすくなっています。

▶あらすじ

ある街に伝わる、かけるだけで病気が治り、争い事がなくなるという『魔法のメガネ』。その真相を確かめようと9人の子どもたちが探検に出かけた。嵐に襲われ、森をさまよった先で出会ったのは、森に大昔から住んでいるというちょっと変わったおばあさん。彼女は子どもたちに『魔法のメガネ』の作り方を語り始めるが…。

現代を自分らしくしなやかに生きたいと願うあなたに贈る陰陽の法則の入門書。世の中に『正』や『悪』はない、すべてのものが補い合って存在しているという陰陽の規範を通して見れば、私たちはもっと賢く優しく、健やかになれる。



Interview

フレードコミニケーションツールを開発する企業
自然食品を通じて健康な生活をささえ
有限会社 ウイポップ様 ヘインタビューア



PICK UP

オーガニック

グルテンフリー

ノンフライ

無添加

豆と塩だけを使用した、究極の旨味を楽しめるシンプルなヘルシースナック

有機栽培されたグリーンピースと緑豆を油を使わずに焼き上げたノンフライなのにパリッと美味しい「ムソーオーガニックチップス」

こんな方におすすめ!!

- ✓ ベジタリアンやヴィーガンの方
- ✓ グルテンフリーのお菓子をお求めの方
- ✓ 夜食や間食、おつまみに安心安全のお菓子をお求めの方
- ✓ お菓子は食べたいけど、油や砂糖などが気になる方



ムソーオーガニック[®] 有機ビーンチップス

左から) 有機グリーンピースチップス 45g / 有機緑豆チップス 50g
各 260 円 (税抜)

Q1

むそう商事との関わりと「ビーンチップス」製品開発の経緯を教えてください。

A

当社はもともと機械の会社で、前身の会社時代も含めると、1970年代ごろよりポンせん機械を製造していました。むそう商事とはポンせん機械の輸出で取引がありました。20年以上前の展示会「FOOMA JAPAN」でむそう商事の社員からオーガニック大豆・オーガニック緑豆等の豆を使ったチップスの製品開発依頼を頂いたのがきっかけです。色々なタイプの豆で試作した結果、オーガニック緑豆チップス・オーガニック緑豆大豆チップス(2021年1月現在は取り扱い中止)を製品化することとなり、2002年から国内・海外への販売開始となりました。また、2009年にはオーガニックグリーンピースを使用した製品を発売しております。



Q2

製品作りでこだわっていることはありますか。(ポリシー・モットーなど)

A

常にオンリーワンにこだわっています。安易に製品の価値を落とすような価格競争に走らず、製品の価値を認めて頂いた方と協力していきたいです。

Q3

ビーンチップスのノンフライでありながら、ぱりっとした美味しい歯ごたえや食感はどのようにして作られるのですか。

A

製造過程で豆内に蒸気が抜ける穴が開くため、パリッとした食感が出てきます。



Q4

ビーンチップス製造工程の中で最も難しい工程などはありますか。

A

米と比べると、離型時に製品の形が崩れてしまい、ロスが多い事です。原料の水分などの調整と、焼型の整備・清掃を確実に行なうことが重要です。

Q5

自然食品業界のこれからについて何か思うことはありますか。

A

コロナ禍で、人々の食に対する価値観が変わり、より安心で安全なものを求める動きが出てきているように感じます。私たちも健康的なスナックの製造者として、消費者要望に応えられるように真摯に対応していきたいです。

輸出を担当している むそう商事海外部のコメント

嗜めば嗜むほど、豆本来の味と香りが広がるチップス。ぱりぱりとした軽い食感で、柔らかい豆が苦手な方にもお楽しみいただけるのではと思います。

海外の Amazon レビュー欄にも、ヘルシーで美味しいといったコメントを多数頂いており、中には家の近くのお店にも置いてあつたらな、といった嬉しい声もありました。

日本国内はもちろん、海外のより多くの方々に私たちの自信作であるビーンチップスをお届けできるよう、海外部としても頑張っていきたいと思います！



From Japan
海外部 佐藤



iChoc. björnsted のメーカー

Ecofinia

皆さん、ミルクチョコレートはお好きですか？ハイカカオなダークチョコレートに抗酸化作用があり健康効果が高いと言われても、無性に甘い板チョコが食べたい！そんな気分になることもあるのではないでしょうか。でも、もし自分がヴィーガンだったら？自分のモラルや考え方を保ちつつ、“ミルク”チョコレートを食べることは難しいのではないかでしょうか。

そんな方のために開発したのが、ライスシロップパウダーを使ったiChocシリーズです。当シリーズのFacebookページのフォロワー数は16万5千人を超えて、世界的に人気の高いドイツのヴィーガンブランドとなりました。5種類のフレーバー全てがヴィーガン対応で、100%オーガニック。ヴィーガンのミルクチョコレート好きの皆さん、もう心配はいりません。iChocシリーズは、ミルクチョコレートの贅沢な味わいはそのままに、ヴィーガンやベジタリアンの方でも安心して召し上がって頂けます。

元々、iChocはBjornstedの姉妹ブランドとして誕生しました。ココヤシシュガーを使ったBjornstedのダークチョコレートは発売当初から注目されており、既に世界中で楽しんでいました。しかし、乳を使用しているため、ヴィーガンの方にはお召し上がり頂けませんでした。そこで、弊社製造責任者のアンドレアスは120年以上の歴史があるルートヴィヒチョコレート工場と協力し、2015年にiChocを発売しました。

iChocとBjornstedは高品質なオーガニックカカオ原料を使用しており、カカオ農園と弊社では、長期的でフェアなパートナーシップを結んでいます。
またパッケージには、**生分解性のNatureFlexフィルムと、森林の環境保全に配慮しているFSC認証を取得した紙パッケージを使用しています。**原料からパッケージまで、全てが持続可能な形で生産されており、皆様に心から安心してお楽しみ頂けるチョコレートとなっています。

ミルクチョコレートのような濃厚な味わいが動物性原料を使用せずに再現されたiChocと、ミルクのコクやカカオの香りが絶妙なバランスで、ハイカカオと言われるカカオ70%や85%のバリエーションも揃えたBjornsted。そのどちらも、フィンランド、イギリス、ポルトガル、そして日本の、最も自然食ブームが巻き起こっている4か国に輸出しています。

最後にEcofinia社アンドレアスの言葉で締めくくりたいと思います。

Message	Message	Message
1 オーガニックの原材料を使用すること 	2 生産者とフェアな立場で取引を行うこと 	3 環境に配慮したパッケージを使うこと

それらは全て、持続可能な社会の実現に繋がる重要な要素です。

日本の皆さんに私たちのチョコレートをお楽しみ頂くことが、持続可能な社会の実現に向けた一歩だと信じています。

今回は、弊社の冬季限定商品であるiChocとBjornstedの生産者、Ecofinia社からのメッセージをお届けしました。自然と人に配慮したEcofinia社のチョコレートは、ただオーガニック原料を使用しているだけでなく、その原料生産体制や商品パッケージ等の全てにおいて持続可能な方法を採用しています。生産者・販売者・消費者、全ての人々が安心できるチョコレート。贅沢品なイメージがあるチョコレートですが、その一口が社会貢献に繋がると思うと、自分へのご褒美にもつい選んでしまいますね。こうした背景を踏まえて、皆様に是非Ecofinia社のチョコレートを楽しんで頂ければ幸いです。



写真：Ecofinia社製造責任者アンドレアス氏



björnsted

老舗メーカーが厳選した

オリジナルのカカオ豆を焙煎し、

じっくり時間をかけて

練り上げたチョコレート。

“Bean to Bar”ならではの

カカオの深い味わいを

お楽しみください。



※写真はイメージです

ビヨンステッド Björnsted Bean to Bar チョコレート

各種 : 内容量100g
希望小売価格 : 500円(税抜)
原産国 : ドイツ

厳選された
有機農家

生産者との
公正な取引

UTZ認証
カカオ原料使用

環境に配慮された
パッケージ

エコフレンドリー



ムソーオガニック[®] ダーク 85%

甘さを抑えた大人の味の
ダークチョコレート。芳醇な
カカオの香りと深い味わいを
お楽しみいただけます。

賞味期限:24ヶ月 / 保管条件:
常温(冬季限定) / 原材料名:有機
カカオマス、有機ココアバター、
有機砂糖、*全粉乳
JAN: 4044889000498



ムソーオガニック[®] エクアドルダーク70%

苦すぎず、甘すぎず、バランスの
良い味わいのダークチョコレート。
花のような香りをお楽しみいただけます。

賞味期限:24ヶ月 / 保管条件:常温
(冬季限定) / 原材料名:有機カカオマス、
有機砂糖、有機ココアバター、*全粉乳
JAN: 4044889000481



ムソーフューラル ミルク

ミルクのコクとナッツのような
カカオの香りが絶妙なバランスの
ミルクチョコレート。クリーミーで
濃厚な味わいがお口いっぱいに
広がります。(カカオ含有率34%)

賞味期限:18ヶ月 / 保管条件:常温(冬季
限定) / 原材料名:砂糖、ココアバ
ター、全粉乳、カカオマス、クリームバ
ター、脱脂粉乳/バニラ香料
JAN: 4044889000375



ムソーフューラル カプチーノ

コーヒー味のチョコレートにホワイト
チョコを乗せた2層タイプのチョコレート。
カプチーノのはろ苦く甘い香りが口いつ
ぱいに広がります。(カカオ含有率40%)

賞味期限:18ヶ月 / 保管条件:常温(冬季限定)
原材料名:砂糖、ココアバター、全粉乳、カカ
オマス、クリームバター、コーヒー、脱脂粉
乳、ホエイバター/バニラ香料
JAN: 4044889000405

※ *全粉乳は原材料としては使用していませんが、製造ラインでの混入が避けられないため表記しております。
※ パッケージは発売時期により変更になる可能性がございます。

オーガニックの美味しさと想いを追求し小さな喜び・発見を提供します。

株式会社むそう商事

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

our secret : simple and pure
Björnsted is "from bean to bar".