

ムソー・オーガニック®



オーガ

auga 有機野菜スープ

auga

Cook Fast, Enjoy Slow...



環境にやさしい
スマートパック



ビスフェノール A
フリー



自然に
優しい方法で
育てています



添加物不使用



ビーガン
フレンドリー



調理済み
温めるだけ

“手軽” だけど “手抜き” じゃないおいしさ

自然豊かな大地で採れた有機野菜をギュッと閉じ込めた
温めるだけですぐに食べられる濃厚な旨みとなめらかなリトアニア産スープ

NEW



🌱 ビーツ

ビーツを贅沢に使った東欧の代表料理。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨みで食べやすく仕上げました。



🌱 マッシュルーム

旨味のあるマッシュルームを贅沢に使ったポタージュスープ。コナッツミルクでコクを出し、マイルドに仕上げました。



🌱 トマト

バジルやオレガノのスパイスも入ったトマトのスープ。口当たりもまろやかで濃厚な味わいです。



🌱 キャロット

コナッツミルクを使った濃厚で甘みのあるニンジンポタージュ。飽きのこない、クセになる味わいです。



🌱 ミネストローネ

9種類の有機野菜が一度に摂れる旨みの詰まったスープ。ハーブの香りが引き立つ濃厚な味わいです。

内容量：400g 賞味期限：18 ヶ月 保存方法：常温 希望小売価格：430 円（税込）

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**

〒540-0024 大阪市中央区南新町1-3-8 MUSO BLDG
TEL: 06-6920-6101 FAX: 06-6920-6111

HP: muso-intl.co.jp
EMAIL: info@muso-intl.co.jp

オーガニック auga 有機野菜スープ

内容量：400g 賞味期限：18ヶ月 保存方法：常温 希望小売価格：430円（税込）

NEW



ビーツ：内容量 400g

有機野菜（ビーツ、じゃがいも、人参、玉ねぎ）
有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機
てんさい糖、有機米粉、有機香辛料（黒コショウ、
パセリ）

■ JAN コード：4779039730313



トマト：内容量 400g

有機野菜（人参、トマト、玉ねぎ、パプリカ、西
洋ネギ）、有機トマトペースト、有機菜種油、有
機米粉、食塩、有機砂糖、有機香辛料（黒コショウ、
バジル、ペイリーフ、オレガノ）

■ JAN コード：4779039730276



キャロット：内容量 400g

有機人参、有機コナッツミルク、有機米粉、
食塩、有機オニオンパウダー、有機香辛料（ガー
リックパウダー、パセリ、生姜）

■ JAN コード：4779039730306



ミネストローネ：内容量 400g

有機野菜（人参、キャベツ、ポテト、いんげん、え
んどう豆、パプリカ、玉ねぎ、西洋ネギ）、有機トマ
トペースト、有機菜種油、食塩、有機砂糖、有機米粉、
有機香辛料（ガーリックパウダー、バジル、マジョ
ラム、オレガノ、黒コショウ）

■ JAN コード：4779039730290



マッシュルーム：内容量 400g

有機マッシュルーム、有機コナッツミルク、
有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有
機香辛料（ガーリックパウダー、パセリ、ペ
イリーフ、オールスパイス、黒コショウ、ナ
ツメグ）、有機西洋ネギ

■ JAN コード：4779039730283



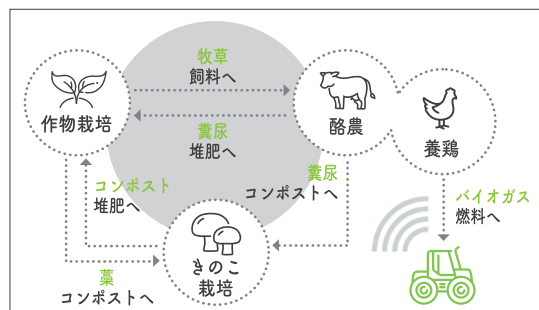
— auga について —

ヨーロッパの北部、スカンジナビア半島近くに位置する
自然豊かな国リトアニア。AUGA group はリトアニア国内の
広大な有機農地を所有する、バルト三国の中で最も大きい
オーガニック食品メーカーの会社です。

農産物栽培、畜産（養鶏・酪農）、きのこ栽培を行い、この3つの事業が互いに
補い合うことで、自然の原理に沿った循環型の生産体系を実現しています。

また、AUGA group は農場から最終梱包までを、自社で一貫した製造管理を
おこなうことにより、商品の新鮮さと高品質を保っています。

創業者の唱える“オーガニックを誰にでも買い求めやすいものに”をモットーに、
最先端の設備を取り入れた一次原料の生産や、製造工場では完全自動生産を
行うなど、効率的かつ持続可能な形で製造しています。



(左) 自然の原理に沿った
循環型の生産体系
(右) BRC 認証取得

400g ってどのくらい？



すぐに食べられるレトルトタイプ

- 電子レンジで温める場合
耐熱容器に移し、600W で約4分温めてください。
- お鍋で温める場合
 - ① お鍋にスープを入れ、かき混ぜながら中火で約3分温めてください。
 - ② 袋のまま沸騰したお湯に入れ、約10分温めてください。

余った時には、パスタソース、
リゾット、お肉・お魚の煮込み
ソースにも。
バリエーション豊かに変身さ
せられるんです！



詳しくは店頭または WEB ページのアレンジレシピ情報にて