

オーガニック 冷凍野菜・フレンチフライ

健康な毎日は野菜を選ぶことから。
ヨーロッパの大地で育った美味しい野菜。

農薬や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜。
野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で行っております。



●●●●● 産地 ●●●●●

ポテト：ベルギー
スイートコーン：ハンガリー・スペイン
グリーンピース：フランス・スペイン
いんげん：フランス

※産地は変更になることがあります。



●商品ラインナップ：
フレンチフライ 300g 356円(税込)
カーネルコーン・グリーンピース・
ミックスベジタブル・いんげん
各250g 324円(税込)

●賞味期限：24ヶ月

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。

ヨーロッパの大地から 美味しい安全野菜を届けます

ムソーオーガニックの安心+安全

SAFETY AND RELIABILITY

ムソーオーガニックの冷凍野菜シリーズは、品質の高さと、おいしさを第一に考え製造されています。農薬や化学肥料に頼らず、ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜のおいしさは、新鮮さが命。収穫後の鮮度を保ち、工場受入時の品質管理を厳しくし、素早く最終製品まで加工している為、取れたての野菜の風味が楽しめます。有機栽培ですので、遺伝子組み換え原料は勿論不使用、加工工程においても一切の合成添加物を使用していない安全な野菜です。



工場の品質管理

QUALITY CONTROL

生産拠点の工場は全て、BRC (British Retail Consortium)、IFS (International Food Standard) の認証を取得しています。又、最終加工工場である主要工場の2ヶ所では、HACCP、ISO9001:2008も取得しており、工場における製造過程においても厳格な品質管理を行っています。各工場にて原料受入時には、農薬と細菌検査を行い、おいしさと共に安全性も管理されています。



持続可能な社会を目指して

SUSTAINABILITY

有機野菜

持続可能な農業を目指し、顧客や仕入先と協力し持続可能な農業プロジェクトの推進を行っています。

- 1) オーガニック農業の推進
- 2) 伝統農法の継承
- 3) 経済循環と農業のバランス確保



工場

ベルギーにある工場は、政府により制定された「持続可能な企業憲章プログラム」に積極的に参加し、持続可能な社会を目指しています。このプログラムの参加企業には、制定された持続可能プログラムの行動計画に基づき、実施状況に関して年1回外部監査を受けています。

水

全ての製造ラインに浄水システムが完備されており、可能な限り浄化された再生水が利用されています。

包装資材

包装資材削減への取り組み。社内で使用する紙はすべてFSC認証紙を使用しています。

* FSC—森林管理協議会

この製品の製造者は持続可能な社会を目指し、環境に配慮した様々な取り組みを行っています。



エネルギー

100%グリーンエネルギーを使用しています。ソーラーパネルの設置が現在進行中です。



野菜くずの再利用

冷凍野菜やポテトの製造過程において、必ず野菜くずが発生します。これらもエネルギー価値、栄養価の点では通常の商品と変わらない為、飼料として再利用し、廃棄物削減にも積極的に取り組んでいます。

輸送

トラックや船による輸送を減らしCO2削減するため、鉄道輸送のパイロットプロジェクトに参加しており(冷凍野菜で初の試み)、他の冷凍食品会社2社と協力して、ベルギーからイタリア北部に鉄道で貨物を輸送しています。