ムソーオーガニック® JAS

Mine!

Dairy Free
卵・乳製品
不使用

ORGANIC

SOY GELATO

添加物を使用せずにジェラート特有のなめらかさを実現。
濃厚でコクがあるのに後味はさっぱりとした豆乳ジェラートです。

Mine!オーガニックSOYジェラートのこだわり

- 有機JAS認定品
- 100%植物性
- 食品添加物不使用
- 乳製品不使用なのにミルクのなめらかさ
- コレステロールゼロ
- ぎっしり素材の満足感
- カロリーや脂肪が気になる方に
- 女性の味方大豆イソフラボン

Mine! オーガニックSOYジェラート
85ml 各種394円（税込）



バニラ

豆乳のにおいが苦手という方にも楽しんでいただけるように、バニラの香りを最大限に引き出しました。

原材料名：有機豆乳、有機砂糖、有機デキストリン、有機紅花油、バニラビーンズ

JAN: 4958325101321



ストロベリー

贅沢にも有機いちごの果肉を25%使用。爽やかさと濃厚さを兼ね備えた味わいが優雅なひとときを作りだします。

原材料名：有機豆乳、有機いちご果肉、有機砂糖、有機デキストリン、有機紅花油、有機レモン果汁

JAN: 4958325101338



チョコレート

高品質を誇るオランダ産有機ココアパウダーを使用。カカオの香りが際立つ濃厚でちょっぴりビターな大人味です。

原材料名：有機豆乳、有機砂糖、有機ココアパウダー、有機デキストリン、有機紅花油

JAN: 4958325101345



抹　茶

国産有機抹茶を100%使用。豆乳と絶妙に混ざり合い、上品で濃く深い味わいとなりました。

原材料名：有機豆乳、有機砂糖、有機抹茶、有機デキストリン、有機紅花油

JAN: 4958325101352

※同一製造ライン上で、卵、乳、小麦、そば、落花生を使用した製品を製造しています。

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
〒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



誰にも教えたくない私だけのヘルシーアイス

暑い夏はもちろん、ついつい食べてしまう魅惑の食べ物アイスクリーム。「身体に良いもの」や「環境に優しいもの」を意識している方でも、アイスだけはクリーミーな美味しさに負けて、原材料に目をつむってしまいがちなのではないでしょうか？安心で美味しいオーガニックアイスがあれば‥。環境に優しく、ベジタリアンやヴィーガンの人達にも楽しんでもらいたい‥！そんな思いをカタチにしたくて、イタリアンジェラートのようになめらかでクリーミーなアイス作りに取り組みました。

自分へのご褒美に、特別でちょっと贅沢なアイスクリーム。冷凍庫に入れたそんなアイスを他の誰かが食べてしまう前に、「It's mine! (それは私のものよ!)」と言いたくなる、誰にも渡したくないほどのとっておき。それが「Mine! オーガニックソイジェラート」なのです。



豆乳でなめらかな美味しさを実現

従来なめらかなアイスクリームを作るには、乳化剤や安定剤を使用していますが、それらの添加物を使用しないアイスとなると、口どけが悪く、シャリシャリとした食感が否めません。

「Mine!オーガニックSOYジェラート」は、乳製品も添加物も使わず、非常になめらかな食感を実現した贅沢なジェラートアイスです。

原料のこだわり

「MineオーガニックSOYジェラート」は、ストロベリーやチョコレート、抹茶など、
国内外の有機栽培された原料をふんだんに使用した、環境にも体にもやさしいソイジェラートです。
主原料には有機無調整豆乳、有機砂糖、オレイン酸を多く含むハイオレックタイプの有機紅花油を
使用しています。また、キャッサバ芋から作られるタピオカでんぷんの有機デキストリンは
なめらかな口どけを作りだします。






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