

お見舞い

この度、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）による影響を受けられました皆様には、心よりお見舞い申し上げます。一日も早いご快復をお祈り申し上げます。

01 | 役割を実感すると共に、 コロナ（COVID-19）・震災から見える商品の新しい価値の発見

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

13 気候変動に
具体的な対策を



2020年が始まって現在まで、常に不安と隣り合わせの中で生活する事態となりました。ウィズコロナと呼ばれる社会の中で、私たちが自然食品を取り扱う会社として感じる役割は、

“世界の人々が食を通して健康で文化的な生活を送れるよう貢献する。”

“食の安心・安全をお届けする。”

といった、設立当初から掲げてきた企業理念を遂行するということです。

食とは、外との接触を可能な限り避ける中でも、どうしても外から取り込むことを避けられないものです。そんな中、自然食品として自然にも人にも優しく作られた弊社商品は、「色々な事を気にしてしまう時でも安心して食べられる。」と様々なお客様から嬉しいお声を頂いています。

また、お客様からそのように貴重なご意見をたくさん頂き、私たちにとって、安心・安全という観点から弊社商品を再度見つめ直す機会になりました。例えば、食品流通の停滞が危惧される中、豆缶やトマト缶などの缶詰食品、パスタやパスタソースはもちろんのこと、メープルシロップやAUGAスープのような商品も、長期保存が可能な手軽に高品質な物を食べられる商品としてご好評頂いております。

まさに緊急事態の最中、国内外の仕入先様や流通業者様、小売店様に支えられ、お客様の元に商品をお届けすることができましたが、一部商品は長期欠品の為ご迷惑をおかけしましたこと心よりお詫び申し上げます。

PICK UP

コロナ禍で人気だった
商品を一部ご紹介



左から豆缶・AUGA ミネストローネスープ・小麦粉・パスタ（乾麺系）

02 | いざ！もしもという時のために・・・ ローリングストック法がコロナ禍で伸長・見直される家庭内食品備蓄



非常食というと「気付いたら賞味期限が大幅に過ぎていて全て廃棄した」といった失敗が起こりがちです。

ローリングストック法とは、普段から在宅での避難に備えて、「日頃から利用している食品を少し多めに蓄えておく」という考え方です。防災目的や、外出自粛期間時にも安心して生活するため、国や自治体でも普及に力を入れている注目の非常食の考え方です。皆さんも、お気に入りの食品や、安心して食べられる食品に限って、必要な時に直ぐに売り切れてしまった経験、ありませんか？

心身の安心と安全はもちろん、大変な時にもホッと一息つけるのは「食の力」です。そんな時に備えて、ぜひローリングストック法を試してみてください。

次項は具体的な運用方法をご紹介いたします

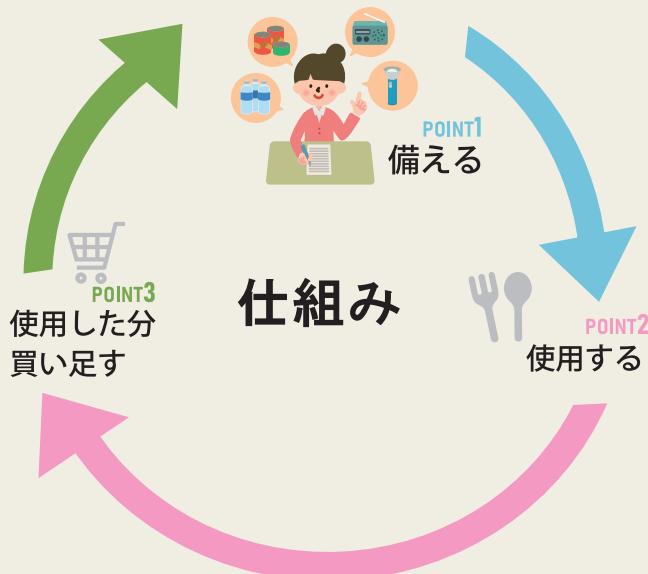


／食べながら備える、新しい食料備蓄の考え方／

ローリングストック法のポイント

備蓄の目安＝家族の人数 × 最低 3 日分

備蓄品の目安として、食べ物・飲み物ともに最低 3 日分（9 食・9 ℥）といわれています。
※できれば 1 週間分を備えましょう



在宅非難を行う場合は、水・電気・ガスのライフラインが止まることがあります。その時は、まずは冷蔵庫内の食品を食べ、その後にローリングストックで備蓄している食品を食べることで、ムダなく消費することができます。最低人数 × 3 日分、できれば 1 週間分を備蓄して、食品が調達できるまでに全員が安心して過ごせるようにしましょう。

メリット

01 賞味期限切れを防げる

月に 1 度「消費」→「備蓄」を繰り返すので賞味期限切れを防げます。

02 シミュレーションができる

いざという時の調理法や食べ方をシミュレーションすることができます。

03 なじみのある食品を非常食にできる

食べながらまわしていくので、賞味期限が 1 年程度あれば非常食にできます。

どんなものがおすすめ？

缶詰、レトルトのご飯やおかず、お湯を注ぐだけで食べられるカップ麺や粉末スープなどが活躍します。ストレス軽減のための、おやつもあるといいでしょう。

調理に欠かせないカセットコンロやボンベなども重要です。調理用にペットボトルの水も忘れないでください。

また、長い期間保存できて、開けたらすぐに食べられることも大切です。

国や自治体でも普及に力を入れている注目の非常食の考え方です。ぜひ取り入れてみてはいかがでしょうか。皆さん周りでローリングストックできる食品を見つけて、いざ！という時に備えましょう。



左から) パックに入ったおにぎり・粉末味噌汁・レトルトおかゆ

特集 | 海外メーカーからの
メッセージ



BIG LEVING
ORGANIC GRANOLA
オーガニックグラノーラ

私たち Philipp Loicht Organic Food GmbH は、親子2世代に渡って続く家族経営のオーガニック食品会社です。伝統製法を守りながら、職人達のもつ豊富な知識と経験で、革新的な商品を作り続けています。私たちがオーガニック食品にこだわる理由は、この地球の美しい水や大地が、次世代の大切な命を育むために必要不可欠だと信じているからです。

特に、私たちの住むオーストリアには綺麗な水や空気が満ちており、有機農業が国内の農業全体の22%を占めています。

そんな豊かな自然の中で、機械に頼らず、ほとんど手作業で作る私たちのグラノーラは、農家の方や職人達など、様々な人々との繋がりを大切にして作られています。

自然と人が共に作る、私たち Philipp Loicht のグラノーラを、ぜひお楽しみください。

Philipp Loicht

今回は、弊社で取り扱っているグラノーラのメーカーがどのような事を大切にして商品を作っているのか日本の読者の皆様に直接お届けしたく、このような紹介をさせて頂きました。

ヨーロッパでも特に自然豊かなオーストリアにある Philipp Loicht Organic Food GmbH では、1974年の設立から現在まで、職人達がこだわり抜いた製法を守り続けているため、毎回少量しかグラノーラが生産されていません。また、Philipp Loicht Organic Food GmbH はオーストリアで初めて 100% オーガニックの * ミューズリーを開発した会社であり、そこで作られるグラノーラは非常に高品質かつ美味しく仕上がっています。また、豊富な食物繊維等の栄養成分を含んでおり、自然だけでなく私たちの身体にも優しい商品になっています。

そしてこの度、職人達は、1974年から続いてきたオリジナルレシピをリニューアルすることにしました。新しいレシピで変わった点の一つとして、ヒマワリ油を使用しています。*ミューズリーとは：非加熱の穀物やナッツ、ドライフルーツを混ぜ合わせたもの

<p>POINT ヒマワリ油には</p>	<p>POINT1 オレイン酸が含まれている</p>	<p>POINT2 飽和脂肪酸が少ない</p>	
---------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	--

リニューアルによってより一層美味しくなったグラノーラ。下のシールが目印です！
ぜひお買い求め頂き、皆様の声をお聞かせください。私たちむそう商事が架け橋となって、オーストリアの職人達までお届け致します。

オーガニックグラノーラ



✿ オススメの食べ方 ✿

- ✓ 朝食やおやつに！
- ✓ 牛乳や豆乳をかけて！
- ✓ ヨーグルトやアイスクリームのトッピングに！

左から、チョコレート 810円（税込）/ベリー 756円（税込）/ハニー 702円（税込）

From Tree to the Glass

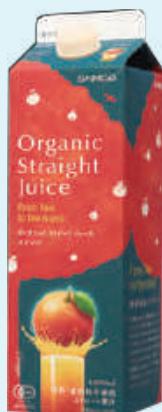
果樹園からグラスへ

ムゾーオーガニック®



Organic Straight Juice

オーガニックストレートジュースの最大の魅力は“美味しさ”
有機果実を贅沢ブレンドしました



数種類の有機オレンジをブレンドし、
厳選してパックに詰めました。甘味と
酸味のバランスがよく、すっきりした
後味が特徴です。

有機ストレートジュース

オレンジ 1ℓ

賞味期限:10ヶ月

希望小売価格 840円(税抜)



数種類の有機リンゴをブレンドし、
厳選してパックに詰めました。リンゴ
の断面のように白濁で口当たりまろ
やか、後を引く美味しさです。

有機ストレートジュース

クラウディアップル 1ℓ

賞味期限:10ヶ月

希望小売価格 780円(税抜)

オーガニック認証



砂糖不使用



保存料不使用



着色料不使用



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 E-MAIL:info@muso-intl.co.jp