



※竹皮風化粧包装

※イメージ

New



「あやひめ」は玄米特有の糖の匂いも少なく粘りがあり、玄米なのにもちもち・やわらか!



※イメージ

※竹皮風化粧箱

1 伊賀牛使用キンパ

冷凍 90日
卵 小麦 大豆

※北海道産特別栽培米あやひめ使用

1本(265g)
長さ:約18cm、幅:約5cm (税込) ¥1,674 (本体) ¥1,550

原材料:塩ご飯(米(国産)、ごま油、食塩)、牛味付焼肉(牛肉(三重県産)、たれ(しょうゆ、醃酵調味料、砂糖、コチュジャン、おろしにんにく、ごま油、ごま)、ナムル野菜(ほうれん草、人参、ごま、ごま油、食塩)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、麦芽水あめ、しょうゆ、米酢、小麦粉、食塩、なたね油)、たくあん(干し大根、漬け原材料(砂糖、梅酢、食塩、米水あめ、昆布だし、みりん、米ぬか))、のり、(一部に小麦・卵・大豆・牛肉・ごまを含む)

2 恵方巻(デラックス)

冷凍 90日
卵 小麦 えび 大豆

※北海道産特別栽培米あやひめ使用

1本(320g)
長さ:約18cm、幅:約5cm (税込) ¥1,728 (本体) ¥1,600

原材料:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、なたね油、食塩)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、麦芽水あめ、しょうゆ、米酢、小麦粉、食塩、なたね油)、煮あなご(あなご(国産)、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、ポイルえび(国内製造)、しいたけ煮(乾しいたけ(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、かんびよう煮(かんびよう(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、ほうれん草、魚肉でんぶ(鯛(国産)、砂糖、醃酵調味料、食塩)、ごま、のり、(一部に小麦・卵・えび・大豆・ごまを含む)



丸かぶり

令和7年
ムソ-の恵方巻

2月2日は
節分の日

巻寿司

まきずし

解凍方法
電子レンジ解凍
(自然解凍はお避けください)

その年の恵方に向かって目を閉じて一言も喋らず、願い事を思い浮かべながら太巻きを丸かぶり(丸かじり)するのが習わしとされています。



※イメージ

※竹皮風化粧包装

能本県産有明のり
北海道産特別栽培米
国内産 鯛でんぶ
国内産 無漂白かんびよう
九州産 ほうれん草
国内産 原本栽培椎茸

3 恵方巻(レギュラー)

冷凍 90日
卵 小麦 大豆

※北海道産特別栽培米あやひめ使用

1本(300g)
長さ:約18cm、幅:約5cm (税込) ¥1,188 (本体) ¥1,100

原材料:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、なたね油、食塩)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、麦芽水あめ、しょうゆ、米酢、小麦粉、食塩、なたね油)、しいたけ煮(乾しいたけ(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、かんびよう煮(かんびよう(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、ほうれん草、魚肉でんぶ(鯛(国産)、砂糖、醃酵調味料、食塩)、ごま、のり、(一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む)



※イメージ

※竹皮風化粧包装

冷凍 90日
卵 小麦 大豆

4 玄米恵方巻(レギュラー)

※北海道産特別栽培米あやひめ使用

1本(300g)
長さ:約18cm、幅:約5cm (税込) ¥1,350 (本体) ¥1,250

原材料:酢飯(玄米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、なたね油、食塩)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、麦芽水あめ、しょうゆ、米酢、小麦粉、食塩、なたね油)、しいたけ煮(乾しいたけ(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、かんびよう煮(かんびよう(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、ほうれん草、魚肉でんぶ(鯛(国産)、砂糖、醃酵調味料、食塩)、ごま、のり、(一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む)



「節分そば」は
いかがですか？

5 節分そば・つゆ付

2人前 (税込) ¥756 常温 180日 小麦 そば 大豆

(本体) ¥700

めん 100g×2食

つゆ 40g×2食

原材料:めん:そば粉(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩
つゆ:しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、みりん、削りぶし
(かつお、さば)(さばを含む)、醸造酢(りんごを含む)、にぼし、酵母
エキス



個包装で食べやすい!

北海道産原料使用!



6 節分・福豆

常温 180日 大豆

5g×9袋(税込) ¥346

(本体) ¥320

原材料:大豆(国産)

豆まきを演出する一品!



※イメージ



常温 180日

小麦 大豆

煎り大豆に砂糖の衣をかけた
可愛い三色の豆菓子です。

7 三色福豆

1袋80g (税込) ¥335

(本体) ¥310

原材料:甜菜糖(甜菜(北海道産))、
大豆(北海道産)、小麦粉(小麦(北
海道産))、宇治抹茶(茶(京都府産)) /
着色料(クチナシ)

8 節分・福豆ます

50g (税込) ¥357 常温 180日

(本体) ¥330

原材料:大豆(国産) (遺伝子組換えではない)

国産オーガニック!



遠赤焙煎で
中までサクサク!



10 国産有機・お福豆

40g (税込) ¥314 常温 240日

(本体) ¥290

原材料:有機大豆(国産)

9 黒豆 ロールカステラ

1本 (税込) ¥2,074 常温 45日

(本体) ¥1,920

原材料:鶏卵(国産)、砂糖、小麦粉、水飴、
黒大豆かご、蜂蜜(一部に卵・小麦・
大豆を含む)

乳 卵 小麦 そば 遺伝性 えび かに くるみ 大豆

アレルギー
えび・かに・くるみの8項目+大豆を
使用するものには記載しています。

※一部写真に付帯する仕器や備品は、商品に含まれておりません。
※商品の色が掲載写真と多少異なる場合がありますがご了承ください。
※商品によっては数量に限りがありますので、品切れの際はご容赦ください。

常温 冷蔵

Macrobiotic Facilitator

ムソ株式会社

本社 大阪市中央区大手通2丁目2番7号
東日本営業部 東京都板橋区板橋3丁目9番7号板橋センタービルディング3F
西日本営業部 大阪市中央区南新町1丁目3番8号 MUSO BLDG

●ご注文・お問い合わせは・・・
※数に限りがございます。お早めにお申し込みください。

HP <https://muso.co.jp>

Instagram http://www.instagram.com/muso_naturallifestyle