



※竹皮風
化粧包装

※イメージ



1 伊賀牛使用キンパ

冷凍 90日

※北海道産特別栽培米あやひめ使用

卵 小麦 大豆

1本(265g)
長さ:約18cm、幅:約5cm (税込) ¥1,772 (本体) ¥1,640

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)



※イメージ

※竹皮風
化粧包装

2 恵方巻(レギュラー)

冷凍 90日

※北海道産特別栽培米あやひめ使用

卵 小麦 大豆

1本(300g)
長さ:約18cm、幅:約5cm (税込) ¥1,253 (本体) ¥1,160

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)、かんぴょう煮(かんぴょう(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)



2月3日は
節分

令和8年 恵方巻 まるかぶり 巻寿司

解冻方法

電子レンジ解冻

(自然解冻はお避けください)

まぎずし



その年の
恵方に向かって
目を閉じて一言もしゃべらず。
願い事を思い浮かべながら
太巻きを丸かぶり
(丸かぶり)するのが
慣わしとされている恵方巻。

熊本県産 有明のり	北海道産 特別栽培米	国内産 鯛でんぶ	国内産 無漂白かんぴょう	九州産 ほうれん草	国内産 原本栽培椎茸
-----------	------------	----------	--------------	-----------	------------



※イメージ

「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!

※竹皮風
化粧包装

3 玄米恵方巻(レギュラー)

冷凍 90日

※北海道産特別栽培米あやひめ使用

卵 小麦 大豆

1本(300g)
長さ:約18cm、幅:約5cm (税込) ¥1,383 (本体) ¥1,280

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)、かんぴょう煮(かんぴょう(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

※竹皮風化粧箱

4 恵方巻(デラックス)

冷凍 90日

※北海道産特別栽培米あやひめ使用

卵 小麦 えび 大豆

1本(320g)
長さ:約18cm、幅:約5cm (税込) ¥1,804 (本体) ¥1,670

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)、ボイルえび(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)、かんぴょう煮(かんぴょう(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)



ムソー株式会社

契約栽培
有機転換期間中
大豆使用!



ムソーの有機生産者を広げる取り組みの中で、有機に取り組んでいらっしゃる北海道の生産者から仕入れた有機転換期間中大豆をふっくら焙煎しました。ユキホマレという甘みのある品種で大豆の風味と甘みを感じられる一品です。

New

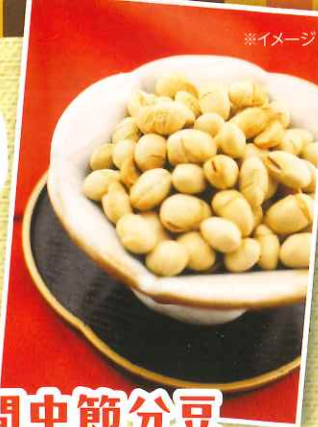


北海道産 有機転換期間中節分豆

50g (税込) ¥270 常温 180日 大豆

(本体) ¥250

原材料: 有機転換期間中大豆(北海道産)



※イメージ

北海道産大豆、
てんさい糖使用

明治35年創業当初より変わらぬ製法で大豆を
自社工場にて焙煎し、いり大豆に金平糖に似た
製法で蜜と小麦粉をコーティングした豆菓子の
逸品です。



※イメージ

国産大豆使用

大豆を熱風焙煎し、ソフトに煎り上げてあり
ますので大変食べやすく仕上がっております。



※イメージ

6 三色福豆

1袋80g (税込) ¥411

(本体) ¥380

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)

常温 180日

小麦 大豆

鬼の
お面付き

7 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)

丹波篠山産黒煮豆使用

黒豆をカステラ生地に入れじっくりと
丁寧に焼上げ、焼き上がったカステラ
は職人がひとつひとつ心を込め、手で
巻いております。



※イメージ

8 黒豆 ロールカステラ

1本
(税込) ¥2,214

(本体) ¥2,050

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

常温 45日

卵 小麦 大豆

国内産大豆を丹念に直火で
煎り上げました。

紙の枀の
容器付き



国内産のそば粉と
小麦粉を使用



※イメージ

10 節分そば・ つゆ付

取れたて挽き立てのそ
ば粉で仕上げた香り強
い奥出雲のそばです。

常温 365日

2人前 (税込) ¥756 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

9 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)

大豆

乳・卵・小麦・そば・落花生・

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什器や備品は、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 冷凍

Macrobiotic Facilitator

ムソー株式会社

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