クリームシチュー部門で総合1位に！

2023年2月17日（金）

報道関係各位

自然食品、オーガニック食品のムソー株式会社のプライベート商品「直火焙煎クリームシチュールゥ」が毎日放送のサタデープラス（TBS系全国ネット・毎週土曜日
生放送）の「ひたすら試してランキング」コーナーにて、クリームシチュー部門で総合1位に選ばれました！
二つ星レストランのシェフをもうならせた職人技のシチュールウ。ていねいに炒めた玉ねぎにナチュラルチーズを加え、コクある味を実現。
添加物は使用せず、安心安全な素材だけを使用してつくったこの直火焙煎クリームシチュールウ。フレークタイプなので使いやすく溶けやすい。
ぜひお試しください。

■概要

◎直火焙煎クリームシチュールゥ120g
410円（税込）/本体価格380円
原材料は、「小麦粉（国内製造）、食用油脂、玉ねぎペースト、脱脂粉乳、砂糖、食塩、ナチュラルチーズ、酵母エキス」添加物に頼らず作っているので安心。
化学調味料、乳化剤、酸化防止剤不使用。

※ご購入はオンラインで
ムソーオンラインショップ「ムスビ倶楽部」
https://musubi-club.net/view/item/000000000090

＜見逃せない直火焙煎シリーズ！＞
職人がていねいに手作りで作っているこの直火焙煎シリーズ。クリームシチュールウの他にもカレーやハヤシ・シチュールウも人気です。

フレークタイプだから使いやすい！溶けやすい！

■直火焙煎カレールゥ甘口・中辛・辛口（各170g）
各421円（税込）/本体価格390円

厳選した香り高いスパイスと野菜・果物を使用し、直火の釜で少量ずつ時間をかけて焙煎したカレー。化学調味料・カラメル色素不使用。
原材料は、「小麦粉（国内製造）、食用油脂（豚脂）、果実・野菜ペースト(トマト、りんご、玉ねぎ、にんにく)、カレー粉、食塩、砂糖、チャツネ、発酵乳、蓄肉エキス(鶏肉、豚肉を含む)、酵母エキス」

■直火焙煎ハヤシ＆シチュールゥ120g
432円（税込）/本体価格400円

国産トマトをたっぷり使い、赤ワインでまろやかな味に仕上げた本格志向のハヤシ＆ビーフシチュールゥ。もちろん化学調味料・カラメル色素不使用。
原材料は、「小麦粉(小麦（国産））、食用油脂、トマトピューレ、ナチュラルチーズ(乳成分を含む)、砂糖、食塩、発酵乳、酵母エキス、オニオンパウダー、畜肉エキス(豚肉、鶏肉を含む)、ワイン、香辛料、キャロットパウダー、にんにくペースト」

■本件に関するお問い合わせ先

URL：https://muso.co.jp
担当：管理部（稲並）
E-Mail：press@muso.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com