

# 旬情報

ムソーからの  
お便り



2011年9月号 VOL.17

## 今月のFACE 生産者紹介

### 無双本舗

(奈良県奈良市月ヶ瀬)

#### ●心ある丁寧な食品作り

梅醤エキス、生姜粉末、玄米クリーム、鉄火みそなどの無双本舗の正食品は、ムソー食品工業(株)が製造しています。同社は1980年にムソー株式会社の製造部門として設立。2002年に(有)無双本舗おばあちゃんの知恵袋を設立し、「身近な食物による手当て法」などマクロビオティック食品のブランド会社となりました。

先代の田島正敏社長は正食を深く学んだ実践者であり、人を信じる理想家、困っている方を放っておけない“おせっかい焼き”でもありました、と弟の田島本英さん。「食べ物、身体のエネルギーになる以外にも大きな力を持っています。昔の人はこのことをよく知っていました。むやみに薬に頼るのではなく、自然の力を見直しませんか?」。先代が残したこの言葉が、今も無双本舗の指針です。

#### ●マクロビオティックの定番「梅醤番茶」

正食＝マクロビオティックとは、日本に古くから伝わる食養生のこと。今、「食育」として注目されている石塚左玄の考えを引き継ぎ、東洋の深い知恵「易」の原理を加え、桜沢如一先生が「無双原理」として確立。世界に広めた新しい生活法です。

食養生手当て法の中で、生姜シップと並んで最も多く用いられるのが、身体を温める**梅醤番茶**です。梅干1個と純正醤油大さじ1杯をよく練り、そこ



に生姜おろし汁を2滴落とし、その上に熱い番茶を茶碗に八分目ほど注いでかき回してから服用します。

梅醤番茶は健康な人にもおすすめします。心身ともに爽快になるでしょう。特に夏の暑い時には梅醤番茶の塩分補給作用により夏バテ解消になりますし、冬は血行促進により身体をあたため活発にします。

梅醤番茶の卓効は、血行を良くし体内の新陳代謝を促進するからですが、材料である梅干・醤油・番茶の効用も見逃してはなりません。梅干のクエン酸は血液を浄化し、醤油の酵素は胃腸を活性化し、番茶には胃腸を整調する作用があります(正食出版「身近かな食物による手当て法」より)。

#### ●毎日手軽に続ける健康習慣

この優れた梅醤番茶をもっと身近に、と誕生したのが無双本舗のロングセラー「**有機梅醤陽寿**」です。奈良県奥吉野の大和まごころ会が有機栽培した青梅を、減塩しない本物の梅干にし、杉樽仕込みの有機醤油と練り合わせてあります。湯のみに小さじ1～2杯の梅醤陽寿を入れ、熱い無双番茶を七分目ほど注いでください。



少量の生姜を加えるとよりおいしくなります。

姉妹品の「生姜・番茶入り梅醤」「有機梅干番茶・スティック」も定番ですが、最近飛びぬけて人気なのが「**国産生姜入り梅干番茶スティック**」だそうです。こちらは国産青梅の梅干と、国産丸大豆・国産小麦・天日製塩の本醸造醤油を練り合わせた梅醤に、国産有機番茶粉末と国産生姜粉末を配合した品です。1袋に100mlほどのお湯を注ぐだけの手軽さ、携帯に便利なスティックタイプ、生姜によるポカポカ効果に加え、手頃な価格も魅力的。冷えに悩む女性も多い昨今、一年中おすすめしたい品です。



今月のイチ押し

# 商品紹介



53683 (無双本舗)  
**有機梅醬陽寿**  
 250g

1,890円 (税込価格)  
 1,800円 (本体価格)

【原材料】有機醤油(小麦・大豆を含む)、有機梅肉

## 梅醬番茶を おいしく手軽に

有機JAS(JONA)認定商品。奈良奥吉野の生産者と協力して栽培した有機青梅を、減塩しない本物の梅干にしたものと、有機栽培された国産丸大豆と小麦を使い、昔ながらの杉樽で仕込んだ有機醤油を使用しました。湯のみに小さじ1~2杯の梅醬陽寿を入れ、熱い無双番茶を七分目ほど注いでください。少量の生姜を加えるとよりおいしくなります。

**これがGOOD!**

- ★身体を温める手当て法の定番品
- ★有機醤油、有機梅肉100%
- ★熱い無双番茶を注ぐだけの手軽さ

### こんな方におすすめ

胃腸の調子がおかしい、疲れやすい、貧血気味、寒さに弱い、食欲がない、朝の目覚めがスッキリしないなどの方に。お腹がゆるかったり下痢をしていたり、風邪をひいたりしている場合は葛を加えてお飲みください。

### お料理にも使えます

野菜の和え物やおひたし、料理の隠し味にも。梅醬陽寿と練り胡麻とだし汁を溶き合わせ、麺つゆに使っても格別です。

### 効果的な飲み方

梅醬番茶は正食手当て法の中で陽性な療法にあたるため、朝一番など食前か空腹時に飲むようおすすめします。お薬ではありませんが、1日1~2杯が目安です。味加減は、飲む本人がおいしく感じるようにしてください。幼児や子どもには大人の4~5倍に薄めるなど、人の体質はそれぞれ異なりますから、それに応じて薄くしたり濃くしたりするのが大切です。



#### 梅醬2品 (ペーストタイプ)

◎今までは、体調のすぐれない時、冷えを感じた時など生姜をすって梅干を醤油と番茶を入れて飲んでいました。梅醬番茶は我が家に欠かせないものです。友人からお湯を注ぐだけでOKだというこの商品をすすめられ、ファンになりました。(岐阜県 O.U様)

◎家内が貴社の梅醬を見つけ、愛飲しております。小学生の子供二人も毎晩寝る前に飲んでます。夏でも熱いのを飲んでます。(愛知県 K.K様)

#### 梅干番茶2品 (スティックタイプ)

◎風邪気味の時だけでなく、普段のスープ代わりにとてもおいしく重宝しています。(東京都 O.Y様)

◎飲み始めたらやみつきです。夜寝る前に飲むと体がポカポカして朝までぐっすり眠れます。(東京都 K.H様)

◎今までは自分で調合していたのですが、簡単にできるし、味は同じなのでびっくりしました。手軽なので毎日飲むことができ、助かっています。(埼玉県 S.M様)

## 「有機梅醬陽寿」の姉妹品

53684 (無双本舗)  
**生姜・番茶入り梅醬**  
 250g  
 1,365円 (税込価格)  
 1,300円 (本体価格)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅醬です。梅醬に加えて、生姜に含まれる成分がより一層体を温めてくれます。  
 【原材料】梅肉、醤油、番茶(有機)、番茶粉末(有機)、生姜粉末(有機)(原料の一部に大豆・小麦含む)

53690 (無双本舗)  
**国産生姜入り梅干番茶・スティック**  
 8g×20  
 1,365円 (税込価格)  
 1,300円 (本体価格)

お湯を注ぐだけで、手軽においしく国産生姜入り梅干番茶をお楽しみいただける携帯に便利なスティックタイプです。  
 【原材料】梅肉、醤油、番茶(有機)、番茶粉末(有機)、生姜粉末 (原料の一部に小麦・大豆を含む)

53681 (無双本舗)  
**有機梅干番茶・スティック**  
 8g×20  
 1,575円 (税込価格) 1,500円 (本体価格)

53521 (無双本舗)  
**有機梅干番茶・スティック**  
 8g×40  
 2,940円 (税込価格) 2,800円 (本体価格)

お湯を注ぐだけで、手軽においしく有機梅干番茶をお楽しみいただける携帯に便利なスティックタイプです。  
 【原材料】有機梅肉、有機醤油、有機番茶、有機番茶粉末、有機生姜粉末 (原料の一部に小麦・大豆を含む)