ムソーオーガニック®

日本では珍しい有機てんさい糖新発売!!

非遺伝子組み換え

LITHUANIA
直輸入

お菓子作りに

ORGANIC BEET SUGAR

お料理に

ヨーロッパではお砂糖といえばてんさい糖(甜菜)

てんさい糖は日本ではあまり一般的ではありませんが、ヨーロッパではお砂糖といえばてんさい糖(甜菜)というくらい有名です。
寒い気候がてんさい作りに適しており、お菓子作りの盛んなヨーロッパでは、キメが細かく舌触りが良いてんさい糖はお菓子作りにもピッタリだと言われています。
すっきりとした甘みとまろやかな風味は調味料としてもオススメです。

すっきりした甘味&美味しい

味の決め手となる調味料はやっぱりオーガニック

有機てんさい糖 JAS

リトアニアの雄大な大地で栽培された有機砂糖大根100%でつくられたてんさい糖です。

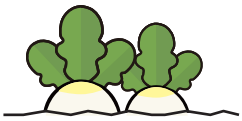
内容量	400g
希望小売価格	540円(税込)
原材料	有機砂糖大根
原産国	リトアニア
JAN	4958325120018

オーガニックの美味しさと想いを追究し小さな喜び・発見を提供します。

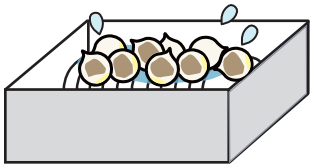
株式会社むそう商事
〒540-0024 大阪市中央区南新町1-3-8 MUSO BLDG
TEL: 06-6920-6101 FAX : 06-6920-6111
HP:muso-intl.co.jp
EMAIL:info@muso-intl.co.jp

てんさい糖ができるまで

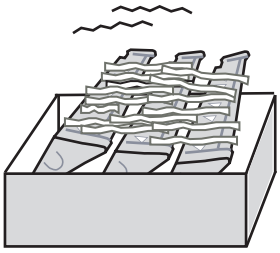
リトアニアの雄大な大地で有機栽培されたてんさい大根を精製しパッケージに詰めました。



収穫 てんさいを工場に搬入します。

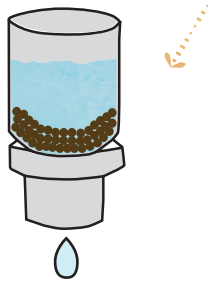


洗浄 てんさいの付着物（土砂・葉・雑草）を除去する

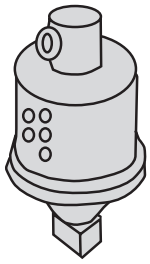


裁断 洗浄したてんさいの根を細長く裁断する

糖分を作り出す 浸水塔で温水に浸し糖分を抽出します



ろ過 色や不純物を取り除き砂糖の結晶を作る



煮詰める 糖液を煮詰めて結晶化させる

取り出す 遠心分離により結晶を取り出し、乾燥・冷却させる

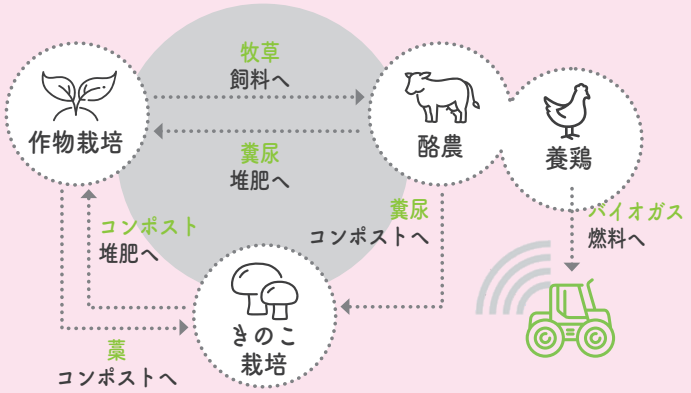
袋詰め

完成

auga について

ヨーロッパの北部、スカンジナビア半島近くに位置する自然豊かな国リトアニア。AUGA group はリトアニア国内の広大な有機農地を所有する、バルト三国の中で最も大きいオーガニック食品メーカーの一社です。
農産物栽培、畜産（養鶏・酪農）、きのこ栽培を行い、この３つの事業が互いに補い合うことで、自然の原理に沿った循環型の生産体系を実現しています。
また、AUGA group は農場から最終梱包までを、自社で一貫した製造管理をおこなうことにより、商品の新鮮さと高品質を保っています。
創業者の唱える“オーガニックを誰にでも買い求めやすいものに”をモットーに、最先端の設備を取り入れた一次原料の生産や、製造工場では完全自動生産を行うなど、効率的かつ持続可能な形で製造しています。

自然の原理に沿った循環型の生産体系



よくある質問

Q 他のてんさい糖と比べてなぜ白いのですか?

A 一般的にお砂糖が白く見えるのは、透明な氷の結晶である雪が白く見えるのと同じ原理です。活性炭処理やろ過工程など、自然で安全な方法を使って不純物が取り除かれ、一粒一粒は無色透明となり白く見えます。砂糖に漂白剤・・・と噂を聞きますが、実際には砂糖に漂白剤は使われておりません。

Q どんな使い方がおすすめですか?

A ムソーオーガニックの有機てんさい糖は香りを楽しみたい珈琲や紅茶、甘さを控えめにして素材の風味を活かすお菓子作りに最適です。後をひかないすっきりとした、やさしい甘みもてんさい糖の特徴の一つです。さっと溶けやすく、雑味がないのでどんなお料理にもお使いいただけます。

Recipe/ フルーツシロップジュース

材料

- 冷凍ミックスベリー 200g
  ※お好みのフルーツでも代用可
- てんさい糖 200g
- レモン汁 お好み量

作り方

①冷凍ミックスベリーとてんさい糖を交互に詰めていきます。

②お好みの濃さで炭酸水と割って冷やしてお飲みください。
※目安は1:1で割りレモン汁を加えても酸味が増し美味しくいただけます。