ムソーナチュラル

Biscuits bio fabriqués en Normandie

biscuits from Normandy



コクのある発酵バターの香りと
サクサクの食感をお楽しみください。

写真はイメージです。

ノルマンディの老舗ベーカリーのレシピを受け継いだ フランス産バタービスケット



発酵バターの香りが高く、あきのこないオーソドックスなバタービスケット

フランス産バタービスケット
プレーン 125g（バター22%使用）

内容量：5枚入×4パック／賞味期限：12ヵ月
希望小売価格：450円（税抜）



オーツ麦やライスパフが入ったシリアル生地のビスケットにミルクチョコレートをコーティング

フランス産バタービスケット 冬季限定
ミルクチョコレート 120g（バター6%使用）

内容量：4枚入×3パック／賞味期限：12ヵ月
希望小売価格：450円（税抜）



香ばしさとバターのコクがふんわり広がるサクッと軽い甘さ控えめビスケット

フランス産バタービスケット
そば粉 120g（バター18%使用）

内容量：5枚入×3パック／賞味期限：12ヵ月
希望小売価格：450円（税抜）







ムソーナチュラル
EU の厳しい
オーガニック基準*をクリア

Made in France
（素材は可能な限り
フランス産を使用）

食べきりサイズ
個包装

香り豊かな
バターの味わい

フランスのノルマンディってどんなところ？

英仏海峡に面したフランスの北西部に位置するノルマンディ地方は、世界文化遺産となっているモン・サン＝ミッシェル修道院がある地域としても世界的に有名です。
また、温暖な気候により牧草が良く育ち、ストレスなく育てられた乳牛のバターやチーズ製品もノルマンディの特産物として広く知られています。

オーガニックの美味しさと想いを追求し小さな喜び・発見を提供します。

株式会社むそう商事
〒530-0047 大阪市北区西天満3丁目7番22号　TEL：06-6316-6011　FAX：06-6316-1740
HP：muso-intl.co.jp　E-MAIL：info@muso-intl.co.jp

Il fait bon temps pour déguster un sablé Normand

ノルマンディのクッキーを楽しむ至福のとき。

“子供も大人も虜にする”・“フランス人がこよなく愛する”伝統的なレシピには、
EUオーガニックの発酵バターや小麦粉が使用され、素材の美味しさが最大限に活かされています。



どんな時に食べてほしい？

プレーン

発酵バターを使用した香り豊かな味わいのオーソドックスなバタービスケット。お子様のおやつやご友人のおもてなしに。



フランス産バタービスケット プレーン125g
原材料名：小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳 / バニラ香料、膨張剤
JANコード：4958325740001

冬季限定

ミルクチョコレート

サックリ軽い食感のビスケットとまろやかなチョコレートのバランスの良い美味しさが楽しめます。ひと休みしたい時におすすめ。



フランス産バタービスケット ミルクチョコレート 120g
原材料名：小麦粉、ミルクチョコレート（砂糖、全粉乳、カカオバター、カカオマス）、砂糖、バター、菜種油、オーツフレーク、米パフ、コーンフレーク、脱脂粉乳、食塩、全卵粉末、/ 膨張剤、バニラ香料
JANコード：4958325740018

そば粉

健康志向の高い方に人気のあるそば粉を使った食物繊維を含むビスケット。独特なそば粉の風味が、お抹茶や緑茶にも合います。



フランス産バタービスケット そば粉120g
原材料名：そば粉、小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳 / 膨張剤
JANコード：4958325740025

おいしいバターを作るには。

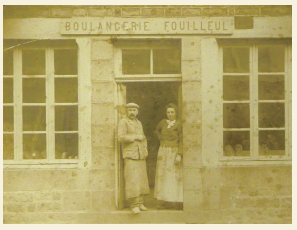
ムソーナチュラルのビスケットは、EU オーガニックの厳しい基準をクリアして作られたバターを使用して作られています。おいしいバターを作るため、乳牛は放牧され、快適な環境で育てられています。飼料は遺伝子組み換えではないことはもちろんのこと、成長促進剤や合成アミノ酸の使用はありません。穀物やアルファルファなどオーガニック飼料を食べています。のびのびとストレスなく育てられた乳牛のバターは、濃厚なミルクの味を味わえます。





ビスケット工場 Biscuiet de Abbaye（ビスケット・デ・アベイ）社の歴史

アベイ社の歴史は、1909年にフランス・ノルマンディ地方のLonlay l'Abbaye（ロンレイアベイ）という小さな村で、パン職人が作ったショートブレッドから始まります。そのショートブレッドは村中で愛され、「アベイのお菓子」として、多くのパリジャンからも人気を集める郷土菓子となりました。「ビスケット・デ・アベイ」のお菓子工場としてスタートしたのは1964年のこと。1968年パリ国際フードショーでベストビスケットに選ばれました。可能な限り地元産の原材料を使用し、安心できる素材のビスケットを次々と開発し、今ではフランスを代表するお菓子メーカーの一社となっています。







製造者の４つの取り組み（ミッション）

100年前より小さなベーカリーからスタートしたビスケット・デ・アベイ社は、ノルマンディを代表する企業として4つのミッションを掲げ、誠実なビスケット作りを行っています。

1 原材料へのこだわり
原材料は可能な限り
フランス産の原料を使用。

2 働く人への配慮
従業員の専門知識向上の支援。
シニアプログラム制度の採用。

3 社会への貢献
人道的活動団体や地域スポーツ団体への支援。
パートナーシップのあるマダガスカルへの農業教育支援。

4 環境への配慮
CO2排出量の削減。
リサイクルパッケージの推進。

株式会社むそう商事
〒530-0047 大阪市北区西天満3丁目7番22号　TEL：06-6316-6011　FAX：06-6316-1740
HP：muso-intl.co.jp　E-MAIL：info@muso-intl.co.jp