

本当に良いものだけを、 多くの人に届けたい。

その一つの願いから、私たちの活動は始まりました。
原料・製法・食べ方、作り手の想いや環境など、
様々な視点で「食」を捉え、本当に良いものとは、
“人と自然の調和から生まれたもの”と考えました。

人や自然にやさしい「食」が、
一つでも多くの人に届くことで、
健康や安心のある食生活につながります。

私たちは、調和のある「食」を通じて、
皆様に健康的で喜びと発見のある
ライフスタイルを提案いたします。



Organic

自然との調和をはかり
本当の食のあり方を追求

Natural

食本来の自然な姿を守る

Creating A Healthy Lifestyle

「食を中心とした健康的なライフスタイル創造企業」

Traditional

先人から受け継いだ食を継承

Environment

次世代のために守ること

Macrobiotic

健康で幸せな
食生活の実現

本当のモノを 届けたい。

オーガニック認定食品をはじめ
自然の摂理で生まれる食品、
日本の伝統食品を、
世界と日本に向けて届けます。

Organic

<オーガニック>

地球のすべてに やさしいモノ

オーガニックは、“持続可能な生態系維持方法”であり、“人と自然との共存共生に最適な方法”と考えています。
単に化学肥料、合成物質を使用しないだけでなく、大地の環境や人体にやさしい農法、製造方法で生産されます。



オーガニックのパイオニア

1988年、国内でいち早く認定事業者となり、現在まで日本の有機JAS、アメリカのNOP、ヨーロッパのECOCERTなど世界に通じる有機認証を取得し続けています。



Natural

<ナチュラル>

人と自然の共生で 生まれる食品

可能な限り人の手を入れず、何も足さずに「自然本来の姿」でつくられるモノを自然食品として扱っています。
自然な製法でつくられるものが最良の味と本来の食のあり方と考え、健康的な食生活を提案します。



むそう商事が選ぶ食品

オーガニック原料の農薬残留検査をはじめ、すべての食品には、化学添加物などは不使用のものを取り扱っています。

化学合成
添加物
化学調味料
不使用

遺伝子
組換え
原料
不使用

化学合成
農薬
不使用

化学合成
肥料
不使用

Traditional

<伝統食品>

いいモノは、 想いと時間で創られる

日本古来より脈々と引き継がれ、熟練した技術と先人の知恵により継承されてきたのが伝統食品です。
私たちは、代々受け継がれてきた土地で作られる技術・製法も含めて、大切なモノとして、世界へ届けています。



大切なコトを 守り伝えたい。

人と地球にとって、「本当にいいもの」が
良い環境の中で循環できるように
「食」を作ること、食べること、全ての環境について、
私たちができることを、常に取り組んでいます。

Tradition

<伝統文化>

伝統をつくる
文化も守る。

日本古来からある、伝統食品・工芸品には、それらを支える道具屋や慣しなどが絡み合い成り立っています。
その中の一つが欠けると、成り立たなくなる
繊細な日本文化を世界に届けるとともに、
私たちができることをサポートしています。



■ 木桶文化をサポート

味噌や醤油の発酵食品や伝統工芸に欠かせない木桶の生産が、年々難しくなっています。
400年以上の発酵蔵では、木桶がなくなると味が途絶えると言われ、伝統を支える文化のサポートを行っています。

Macrobiotic

<マクロビオティック>

半世紀にわたる
ライフスタイル活動。

マクロビオティックとは、自然の姿をそのまま受け入れる「食」を中心としたライフスタイルの考えです。
私たちは50年以上にわたり、「食と健康」の商品を届けると同時に、マクロビオティックを世界へ発信し続けています。



■ マクロビオティックについて

玄米食を中心に、肉・魚・卵・乳製品などの動物性タンパク質を控えて、季節の旬のものをバランスよく食べる食事法、食事療法です。
「身土不二」「陰陽調和」など、仏教、東洋の思想と、「一物全体」食材を丸ごと使用する考えなど、心と身体が健康になる食事と生活を行うことがマクロビオティックです。

Environment

<環境への取り組み>

健やかな「食」を
未来へつなげる。

健やかな「食」のある未来の礎には、“健全な地球という大地”、“健全な子供達”です。
私たちはこの基準で商品を提供し、頂いた利益で人・地球・環境を守るために還元いたします。正しい食を未来へ届けるために、今できることを常に考え行動いたします。



■ むそう商事が取り組むSDG's



Our Philosophy

我々は食を通して世界の人々が健康で
文化的な生活を送れるよう貢献する。
そのために、我々は、己を磨き、今を真剣に生き、
心豊かな生活が営める企業にする。

1968年の創業から50年以上にわたり、自然との調和を
考え本当の「食のあり方」を追求し続けてきました。
これからも求められる安全な「食」を製品やサービスを
かたちにし、世界と日本を結ぶ活動を続けていきます。
人々が健康で幸せな食生活を実現できるように、
食本来の自然の姿を守ること、人と地球と環境の
全てに貢献することが、私たちの事業の原点です。

「持続可能な未来のために」

Curator

これからの
「食」を導くために。

オーガニック・自然食品を通じて、
本来の「食」を広めることが私たちの使命です。

私たちは食のキュレーター（伝道者）として、人と地球の
健康を維持し続けることを真剣に考えます。
生産者や創り手の志や情熱を彩りある食卓を通して、
食べる人々の喜びと笑顔につなげます。未来の子ども
たちの世代が安心して暮らせる食文化の継承のために、
これからも持続可能な未来づくりに貢献していきます。

Our Credo

食のキュレーターとしてやわらかい頭とあたたかい心で、
人・自然・社会の未来につながる「ユウキ」を。
つくる人の優しさを、食べる人の喜びに、
つくる人の情熱を、食べる人の感動に。

MUSO Business

専門商社としての、ネットワークや情報力、
オーガニックのパイオニアとして培ってきたノウハウなど
6つのソリューションで、ご要望にお応えいたします。

1 「MUSO」の愛称で通じる 独自ネットワーク

世界40カ国に及ぶ国内外のオーガニック・ナチュラルフードの生産者、製造者、販売者とのネットワークを構築し、パートナーシップの関係を深めてきました。また、世界のマクロビオティック機関と連携し啓蒙活動を促進し続けています。



2 信頼を積み重ねた MUSOブランド

創業から50年以上にわたり、オーガニック・ナチュラルフードのパイオニアとして、国内外の取引先と積み上げてきた長期的な信頼のパートナーシップは、MUSOブランドとして安心・安全の証となっています。



3 徹底した品質管理

当社独自の明確な食品安全基準による商品の選定と管理を行なっています。ISO22000を軸にした仕入先様の食品安全向上のサポートから、有機JAS、GF（グルテンフリー）、KOSHER（ユダヤ教）など外部認証取得のノウハウと取得対応なども行います。

4 安心安全の商品開発

希少な有機原料を当社独自のルートで調達いたします。日本・世界の市場ニーズに適合した商品開発や、取引先とのタイアップした商品開発も行なっています。



6 取引先を支援する グループ体制

長年の実績を活かし輸出入サポートから、有機認定取得などの対応もスピーディに行います。また、国内外の市場トレンド情報をいち早くキャッチ。グループのネットワークを活用し、生産・製造・販売から食の教育まで一貫体制でサポートいたします。

5 独自の販売サポート

有機原料の供給、製品販売までを一環でサポートいたします。自然食品最大市場の米国、欧州への輸出促進サポートや国内関連会社と連携し、国内外へ広く商品を提供できる体制を整えています。

Business Outline <事業概要>

国内事業 ■ 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。

取扱アイテム

世界中のオーガニックネットワークを駆使し、厳選された原材料や選りすぐりの商品約200アイテムを取り揃えています。



商品開発・仕入

海外展示会等でトレンド視察を行い、日本市場のニーズに合わせて、仕入調達から商品開発を実施。国内外の製造現場にも定期視察を行い、より安心できる商品をお届けします。



販促活動

新商品紹介、オーガニック情報などをまとめた「Muso Journal」を発行したり、消費者向けのイベントでは試食販売やデモ販売、SNS等でも商品や生産者情報などの発信を行います。



展示会活動

スーパーマーケットトレードショー、FOODEX、モバックショーなど国内の食品展示会に出展し、オーガニック食品のPR活動を行っています。



通販事業

個人向けと卸専門のオンラインショップも展開しています。

ビオフィロresta

個人のお客様向けのオンラインショップ



<http://biofloresta.jp/>

むそう卸オンライン

業者専用のオンラインショップ



<http://muso-online.jp/>

海外事業 ■ 日本の自然食品をはじめ、伝統工芸品の輸出や販売のサポートを行います。

取扱アイテム

日本国内で取得した有機認証製品、グルテンフリー認証を含めた自然食品、伝統工芸品、業務用バルク製品など約400アイテムの製品を輸出しています。



商品開発

自社ブランド「MUSO FROM JAPAN」の製品開発や海外バイヤーの要望に合わせてプライベートブランド製品の開発サポートを行っています。



海外進出サポート

輸出業務、販売ルートの開拓など国内製造業者様の製品を輸出するサポートもいたします。世界各国の最新基準を遵守し、定期勉強会や海外の市場調査ツアーや同行営業も行います。



展示会活動

世界最大オーガニック見本市ドイツ開催「BioFach」、アメリカ開催の「ナチュラルプロダクトExpo」等、世界各地での食品展示会へ出展しJETROや仕入先様との共同出展も行っています。

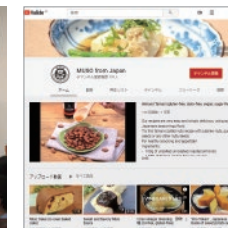


販促活動

日本の伝統的な発酵食品、和食文化を伝承するため、木桶のストーリー動画やレシピ動画を世界中のユーザーへ発信しています。マクロビオティックの啓蒙活動を中心に、展示会ブースやスタジオなどで料理セミナーを行い、顧客とのコミュニケーションを深めています。



料理セミナー



MUSO from Japan
YouTube チャンネル



MUSO, the Curator of
Traditional Japanese
"Washoku" Food

History <沿革>

むそう商事は、1953年にムソーグループの発祥である正食協会が自然食品と正しい食事法の普及活動で創設した食養新生会から始まり、ムソー株式会社の貿易部門を経て1986年に設立しました。



1993
中国でオーガニック大豆の契約農園開拓と認定の指導開始



1990
日本初の認定オーガニックコーヒー発売



1989
オーガニック認定商品立ち上げスタート



1974
日本の伝統食品、自然食品を欧米、欧州に輸出開始



1953
食養(新生)会で食事方法の普及活動を開始



2007
米国カリフォルニア州サンディエゴにJAPAN GOLD USA支店設立



1995
契約農場が中国で最初の有機認証取得



1988
米国より認定オーガニック商品と原料の輸入開始



1968
大阪天王寺区でムソー株式会社設立

1986
ムソー株式会社の貿易部門から「むそう商事」を設立

2018

米国GOLDMINE社より北米の食品卸事業の事業譲渡



MUSO Group

食を中心に人と社会を健康でつなぐムソーグループ

ムソー株式会社

自然食・オーガニック食品の国内販売問屋
自然食品店運営

正食協会

料理講習会・月刊誌 出版

株式会社むそう商事

自然食品、オーガニック食品の輸出入

株式会社 富貴食研

自然食品製造

ムソー食品工業株式会社

マクロビオティック食品製造

大連日華有機食品精選有限公司

有機穀物・原料選別工場

会社概要

名称	株式会社 むそう商事	事業内容	自然食品・オーガニック食品を中心とした日本食の輸出業 オーガニック食品・原材料の輸入卸売業 ナチュラル&オーガニック専門通信販売業
資本金	2,000万円		
創業	1953年(昭和28年)	所在地	本社：〒530-0047 大阪市北区西天満3丁目7番22号 アメリカ支店：米国カリフォルニア州 サンディエゴ Japan Gold USA
設立	1986年(昭和61年)		
代表	代表取締役 岡田 征剛		
取引銀行	みずほ銀行、三菱UFJ銀行、 三井住友銀行、りそな銀行		
決算期	年1回(8月)		