

食べタイヨ-! 知りタイヨ-?

Fresh, Discounting Everyday.
ダイヨ- BigHouse

まごころを食卓へお届けする情報誌

創刊号 01_0363102

FREE PAPER
ご自由にお持ちください



食卓・お弁当の強い味方 おいしいコロツケ!

タイヨ-コロツケの
おいしいさの秘密や
お得な情報が満載!

キミはだれ?



タイヨ-のコロツケ大特集!!

- ★じゃがいもがおいしくなる雪蔵の秘密
- ★タイヨ-コロツケができるまで
- ★コロツケキャラクター発表

こだわりのジャガイモって何?



アイデアコロツケレシピ



冷凍食品コロツケ大集合



タイヨーの ジャガイモは ここが違う



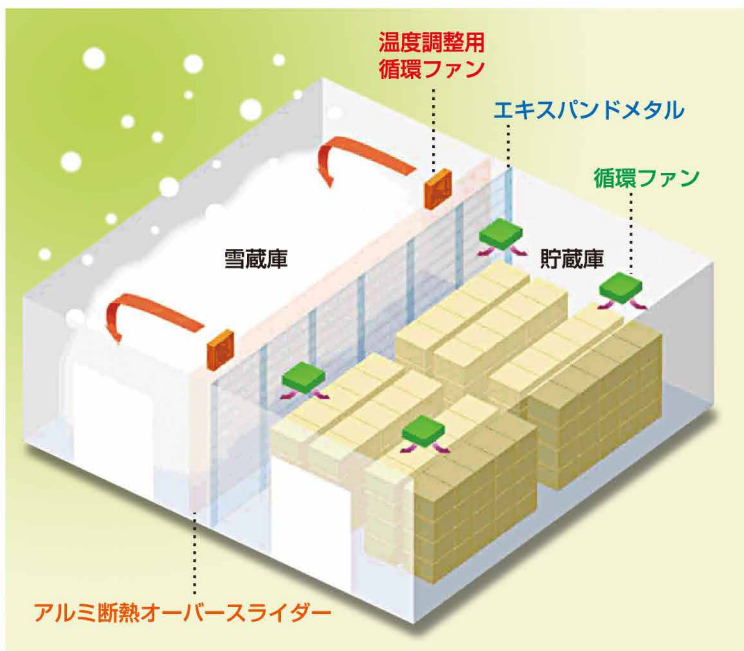
私たちが育てています



北海道で育ったジャガイモを
越冬雪蔵で最高においしく

●●●●● 雪蔵で野菜を貯蔵すると甘くなる! ●●●●●

タイヨーでは収穫したジャガイモを冬の間『雪蔵』と呼ばれる貯蔵庫に入れて保存しています。雪蔵でジャガイモ細胞の温度が0℃近くに下がると、細胞内のデンプンを糖に変えて細胞液を濃くし、凍結を防ぐ『自己保存機能』が働きます。これを『低温順化』といい、作物が甘くなる(糖化する)理由とされています。また、溶け出した雪水が貯蔵庫内の湿度を一定に保ってくれるため、作物の表面の乾燥を防ぎ品質を保ちます。



寒そうジャガ〜
冬の間、常に一定の温度が保たれています。



う〜ん、とても快適ジャガ……



◀ 貯蔵庫のしくみ



蔵の中は雪でいっぱい

洞爺湖(とうやこ) 雪蔵 だんしゃく

洞爺湖の肥沃な大地と温暖な気候で育てた、おいしいジャガイモを天然の『雪』の中で冬の間『雪蔵貯蔵』し、さらに実を甘くしたジャガイモです。そのため季節限定となっています。肉質は白系・粉質で粉ふきいもやポテトフライ等の揚げ物、ポテトサラダなどに適しています。



ジャガイモの歴史

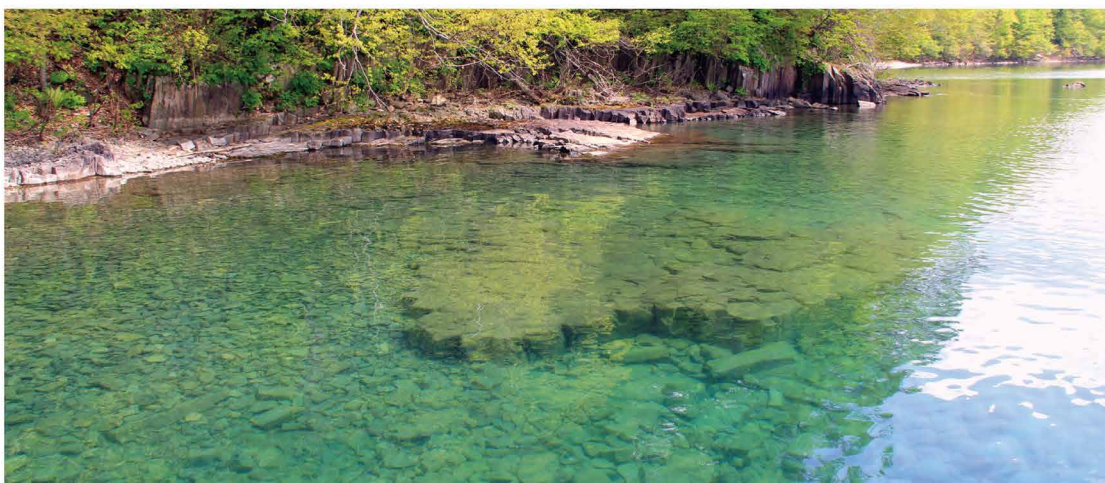
ジャガイモの原産地は南米アンデス山脈の高地で、紀元前8000年には知られていたとされています。16世紀には、スペイン人によりヨーロッパにもたらされ飢饉を救う作物として急速に普及したそうです。

日本には、1600年ごろにジャガタラ(現在のジャカルタ)からオランダ人によって伝えられ、『ジャガタライモ』を略して『ジャガイモ』と呼ばれるようになりました。最初は観賞用として栽培されていたそうです。今では25品種ほどあるといわれていますが、家庭で食べられているのはそのうち10種類くらいです。

また、ジャガイモは馬の首につける鈴に似ていることから『馬鈴薯(ばれいしょ)』とも呼ばれています。

洞爺湖

北海道虻田郡洞爺湖町にある、洞爺湖はユネスコの世界ジオパークに認定されています。自然豊かな地域で、清らかな水をたたえる洞爺湖は数万年前の昔、大噴火によって出来たカルデラ湖です。このカルデラ湖特有の気候と風土が洞爺湖周辺に豊穡の大地を恵んでくれました。澄んだ水と豊かな土こそが、洞爺産野菜の新鮮力と美味しさの秘密なのです。



タイヨーコロッケの工場を大公開!



コロッケの出来上がり!
各店舗でおいしく揚げています。

1 ジャガイモの皮と芽を取る

皮は専用の機械で、芽は手作業で取ります。
1日分の目安はジャガイモ約260kg~300kgです。

2 ジャガイモを蒸す

皮をむいたジャガイモを蒸し器に入れ、98℃で30分蒸します。

3 ジャガイモ以外の具を入れる

玉ねぎ…みじん切りにして13分機械で炒めます。
(1日約80kg~100kg)
ひき肉…機械で細々になるように炒めつうじしま通詞島の釜炊き塩、コショウで味付けします。

4 ジャガイモと具材を混ぜる

蒸し上がったジャガイモをサイコロ状にクラッシャーで潰し、**3**で炒めた玉ねぎとひき肉を混ぜます。
混ぜた具は、一度冷却器に入れ急速に冷やします。
(15℃まで下げます)

5 コロッケ成形ライン

- ①冷やした具を成型器に入れ、1つ60gのコロッケの形にします。
- ②成形した物はそのままラインでバター液に浸かりパン粉をつけます。
(パン粉は耳の部分が入ってない物を使用)
- ③パン粉がついたコロッケは、金属探知機で不純物が入ってないかを確認し、箱に入れて各お店に出荷します。

<一日約150ケース(15入り)>

通詞島の釜炊き塩のこだわり

通詞島の釜炊き塩って何?

通詞島の釜炊き塩は、熊本県通詞島の美しい天草の海水を汲み上げ、太陽と風の力だけで塩分濃度3%の海水から約4~6倍ほどの濃縮海水(鹹水)にします。その海水を大釜で煮詰めていきますが、塩の香りを守るためには燃料に木材を使い、弱火で気長に結晶化させます。その後、結晶化した塩をザルにあげ、ニガリと水分を滴らせて熟成し、甘くてまろやかな塩が出来上がります。

時間と手間をかけて丹精込めて創った昔ながらの天然塩で、バランスの良いミネラルが食材のコクや旨味を引き出してくれます。

①ミネラルが80種類以上

通詞島の釜炊き塩は自然のミネラルが約80種類と豊富に含まれています。コップやペットボトル1杯の水にひとつまみ加えるだけで、気軽にミネラル補給が出来ます。

②辛くない風味豊かでまろやかな味わいが特徴

辛くなく、風味豊かで、まろやかな味わいが特徴です。おにぎりや焼き魚はもちろんのこと、焼く・煮る・蒸す・揚げる・漬けるなど、様々なお料理にひとつまみ加えるだけで、食材の旨味がぐっとひき立ち、味に深みが生れます。



タイヨーの総菜で使用している油は

昭和産業株式会社
「昭和キャノーラ油」です

キャノーラ品種で作られた菜種油です。オレイン酸を含み、コレステロールゼロの油です。

コロッケとの相性バツグン!

- ◆サラッと軽く、くせのない淡白な風味
- ◆生食はもちろん、揚げもの、炒めものなど、色々なお料理に幅広くお使いいただけます。



キャノーラ油を使っています。

オレイン酸を含んだ、植物油です。サラッと軽い風味をお楽しみください。
(キャノーラ油とは、キャノーラ品種で作られた菜種油です。)



タイヨーで買える冷凍コロッケ



サンマルコ 北海道の味 男爵コロッケ 6個入

ポテトコロッケの味は、原材料の『いも』の良し悪しで決まるとも言われています。サンマルコ食品が使用しているのは名産地『羊蹄山麓』を中心とした北海道産の『男爵いも』。特徴は、『いも』らしい風味とほくほくの食感。それに豊富な澱粉質とビタミンを含んだ健康的な食品です。またの冷涼な気候ゆえ、あまり農業に頼らずに済む北海道では、常にクリーンな農業を目指しているため、『男爵いも』も安全・安心。サンマルコ食品が原料として北海道産の『男爵いも』にこだわる理由はそこにあります。発売から30年、北海道から変わらぬ美味しさをお届けしております。



ちぬや むかしのコロッケ袋 10個入

ちぬやの看板商品が、『むかしのコロッケ』です。昭和30年代にお肉屋さんで売られていた『甘いおやつのコロッケ』を再現しており、しょうゆと砂糖で甘辛く煮込み、旨みをギュッと凝縮した鶏肉を使うことで、「安くておいしいコロッケ」と評判になりました。発売以来、爆発的に販売を伸ばし、今ではメインサイズの60gシリーズだけで月間2000万個を販売するメガヒットコロッケとなっています。業務用で一番人気のコロッケを市販用でも出しております。おかずでもおやつでも色々な食のシーンで使えます。



ニチレイ 衣がサクサク牛肉コロッケ 6個入

北海道産ジャガイモと、オーストラリアの大自然で育った牛肉の旨味がたっぷり詰まった『牛肉コロッケ』です。衣と中種に一体感が出ることで本来のコロッケとしての食感を実現しました。自社製(長崎工場)のビーフブイオンを使用し、牛肉の旨みを強調することで、風味豊かに仕上げました。ニチレイ独自の製法によりレンジで温めるだけで、揚げたての様なサクサクの食感が味わえます。お客様の“安心・安全”志向に合わせ、使用しているジャガイモは十勝地区に限定しております。また今年で発売10周年のロングセラーとなる『お弁当にGOODシリーズ』ですので、保存料、着色料、科学調味料は使用しておりません。



あくれ とろ〜りコーンクリームコロッケ 8個入

『とろ〜りコーンクリームコロッケ』は糖度管理した甘みたっぷりの『スーパースイートコーン』にこだわったクリームコロッケです。サクとした衣の中身はコンスープのような甘〜いまるやかさと旨味がいっぱい詰まっています。また、コーンのつぶつぶ感と、とろ〜りとしたクリーミー感の2つの食感を味わえます。一口サイズで子供から、年配の方までどなたでも親しまれる味です。冷めてもクリームの柔らかさは変わらず、いつでも美味しく召し上がれますので、お弁当のおかずにもおすすめです。

おすすめ
コロッケに合うソース

ほうれん草ソース



★材料
ほうれん草(葉の部分) 1袋/バター 20g
塩 適量/白ワイン 大さじ3

- ①ほうれん草を細かく切る。
- ②熱したフライパンにバターを入れて溶かし①のほうれん草を加え、強火で炒め、塩をかけ白ワインを入れ、5分ほど炒めれば出来上がり!

POINT!

白ワインを入れることにより上品な味わいになります。コロッケだけでなく海鮮料理の炒め物にも合います。

りんご入りタルタルソース



★材料(2人分)
ゆで卵 2個/玉ねぎ 1/2個/りんご 1個
マヨネーズ/レモン汁 適量/塩・コショウ 適量

- ①玉ねぎとりんごをみじん切りにする。
 - ②ゆで卵をボールの中で潰し、玉ねぎ・りんご・マヨネーズ・レモン汁・塩・コショウを混ぜて出来上がり。
- ◆コロッケの上のせる時はソースをかけてから食べるとさらにおいしくなります。

POINT!

りんごを入れることにより、シャキシャキした食感と甘酸っぱさが癖になります。

キューピー具のソース 卵と野菜のオーロラソース



ケチャップの甘味を加えたマヨネーズ風味のオーロラソースを、ゆで卵や野菜で具たっぷりに仕立てました。かける、あえる、お料理にもどうぞ!

★材料
食パン 2枚/バター 適量
タイヨーコロッケ 1個/お好みの野菜
キューピー具のソース『卵と野菜のオーロラソース』

- ①パンをトースターで焦げ目が付くまで焼く。
- ②1枚のパンにバターを塗り、タイヨーのコロッケとお好みの野菜をひく。
- ③コロッケの上にキューピーの具のソース『卵と野菜のオーロラソース』をかけもう一枚のパンをのせれば出来上がり。

コロッケと相性抜群な商品紹介

みなさんはコロッケと、どんな食材やドリンクの組み合わせがお好きですか？
熱々のコロッケと御飯は相性抜群ですが、おやつやおつまみとしても最適です。
ここではコロッケをさらにおいしく引き立てる、ドリンクやソースをご紹介します。

ソース

キューピー株式会社 『具のソース 卵と野菜のオーロラのソース』

かける、あえる、もちろん料理にも最適！
ケチャップの甘味を加えたマヨネーズ風味のオーロラソースを、ゆで卵や野菜で具たっぷりに仕立てました。

コロッケとの相性

具材がたっぷり入って、パイナップル果汁やチーズフレーバーも加えた甘くフルーティーな味わいのソースです。

ほんのりとピンクがかった明るい色合いで、お料理に少し添えるだけで、パツと華やかに彩りを添えます。

コロッケとは、ソースの酸っぱいケチャップとフルーツ風味がマッチして、やみつきになります。



油

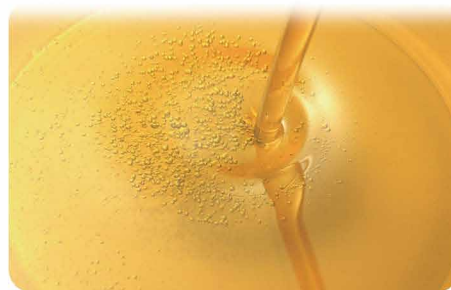
昭和産業株式会社『オレインリッチ』

オレイン酸が多く含まれている『ピュアひまわり油 100%』の油です。コレステロールゼロでビタミンEも豊富な栄養機能食品です。

コロッケとの相性

あっさりとした風味で油臭が少なくコロッケの素材の味を引き立ててくれる油です。

多様性があり、ドレッシングなどにもお使いいただけます。少々お値段が通常の他の油より高く感じますが、それを補う良さを持っている油です。



ドリンク

コカ・コーラ

炭酸の刺激と独特の味わいで、のどの渴きを癒すだけでなく、ココロとカラダの両方をリフレッシュし、前向きな楽しい気分へとスイッチしてくれます。

コロッケとの相性

基本、何でも相性の良いコカ・コーラですが特に揚げ物系の料理には抜群に相性が良いです。

コロッケを食べた後に残る油っぽさもコカ・コーラのスカットした炭酸と甘酸っぱい甘みで、ノドを爽快にしてくれます。



コカ・コーラは、1886年、薬剤師のジョン・S・ペンバートン博士により、米国ジョージア州アトランタで誕生しました。以降120年以上にわたり、国境や文化を越えて世界中の人々に愛されており、その規模は200以上の国や地域に及びます。
「コカ・コーラ」という名前は、発売当時経理を担当していたロビンソン氏が、リズムカルで覚えやすい名前がいいと考えてつけたものです。

ワイン

モルドバワイン ロゼ

シャトー・ヴァルトゥリー セレクトピノノワール ロゼ 2011
ワインの本場と言えば、フランスやドイツ、イタリアが一般的ですが、その起源となっているのがモルドバです。

世界最古のワインの生産地の1つと言われているモルドバ共和国は、7000年前から自生した葡萄が存在し、紀元前3000年頃にはすでにワインの生産がおこなわれていたそうです。

歴史も味もハイレベルなモルドバワインですが、近年までソビエト連邦の一画にあったモルドバと日本間の国交はなく、これまで日本に入ってくる事はありませんでした。

コロッケとの相性

甘味と酸味のバランスが非常に良くとれています。そのため揚げ物の後味をスッキリとさせてくれます。

さわやかな香りと華やかな酸味が豊かで、後味も残りにくいので、女性の方や、ワイン初心者の方にもおすすめです。

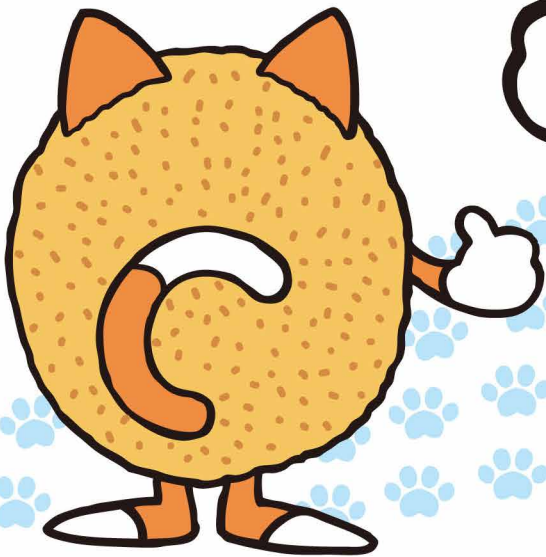


タイヨーに新しい仲間が来ました！

タイヨーオリジナルキャラクター
『ねころっけ』[®]です

はじめまして
よろしくニャ

後ろ姿もかわいニャ



ねころっけ[®]

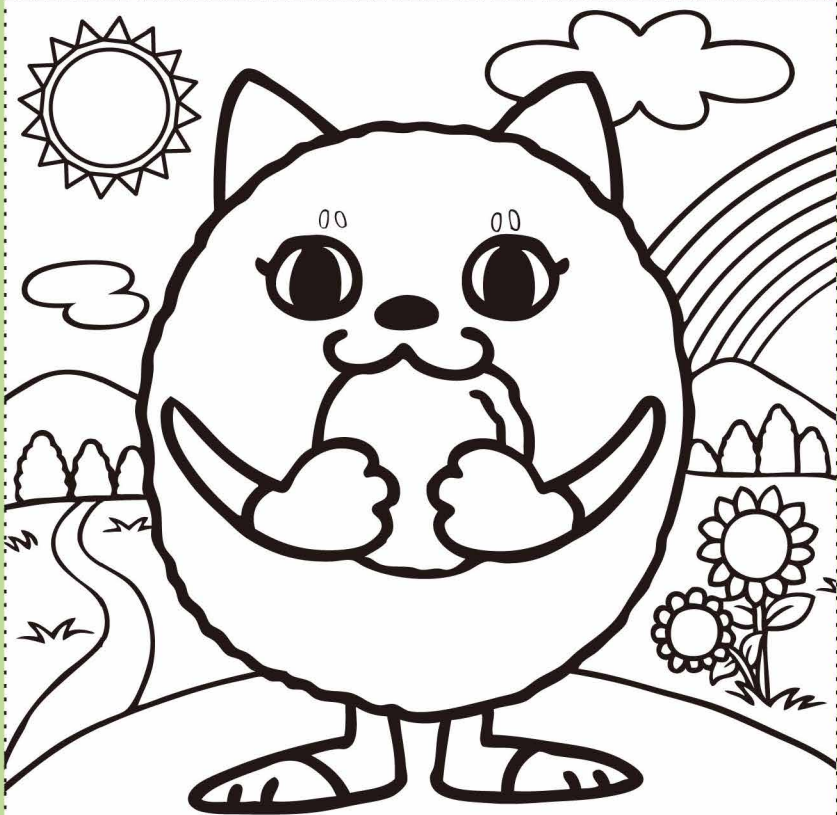
<しっぽが corokke 愛の "C" になっている>

◆北海道生まれタイヨー育ち◆

北海道の雪の下で眠っていたジャガイモが、うっかり寝過ぎてしまい、起きた時にはタイヨーで『ねころっけ（寝コロッケ）』になっていた。猫舌なのに熱々のコロッケが大好き。だけど冷めてもおいしいコロッケはもっと好き。今まで食べたコロッケを積み重ねると、スカイツリーくらいの高さになる・・・との噂。ソース、ケチャップ、マヨネーズ、しょうゆ柄の仲間もいる。

ねころっけ ぬりえ

かわいくぬってくださいニャ♥



各店舗 10 名様に『ねころっけ』のぬいぐるみをプレゼントします！

A



B



※Aタイプ・Bタイプは選べません。全高 15cm (ストラップ付き)

応募方法

①郵便番号・住所／②氏名・年齢／③電話番号
④好きなコロッケの味／⑤タイヨー兼ビックハウスのお好きな総菜／⑥「食べ TAIYO」に対するご意見・ご感想を官製はがきにご記入のうえ下記住所にお送りください。

〒314-0143 茨城県神栖市神栖二丁目4番18号
株式会社タイヨー チルドセンター ねころっけプレゼント係

応募期間 8月31日(必着)までにご応募ください。

当選の発表 厳正な抽選の結果、ご当選者には当選通知をお送りいたします。

※お送りいただいたお客様に関する住所、氏名、電話番号などの個人情報については今回の「プレゼント」対応のためにのみを使用し、その他の件には一切使用いたしません。

『ねころっけ』及び「ねころっけキャラクター」は登録商標です。【商標登録 5579122 号】

お家で作る簡単 カレーコロッケ



材料 ジャガイモ(中型) 4個/玉ねぎ 1個(みじん切り)
ひき肉 100g/カレー粉 大さじ2杯/パン粉
塩・コショウ 少々/卵 1個/小麦粉(適量)/油

- 1 ジャガイモは皮をむいて8等分に切る。(小さくし過ぎると、レンジで加熱した際に堅くなるので要注意)切ったジャガイモを耐熱容器に入れ、レンジで4~5分温める。
 - 2 加熱したジャガイモの芯まで熱が通ったかを確認して、スプーンの裏などで押しつぶす。
 - 3 フライパンにバターを溶かし、みじん切りにした玉ねぎとひき肉、カレー粉を炒める。色が変わってきたら、塩、コショウを加える。
 - 4 つぶしたジャガイモに③を加え、さらに塩、コショウで味を整えながら混ぜ合わせる。
 - 5 混ぜ合わせたら食べやすい大きさに成形する。小麦粉→溶き卵→パン粉の順で衣を付ける。
 - 6 フライパンに底から1cmくらいの高さの油を入れる。油が180℃になったら、コロッケを片面ずつキツネ色になるまで揚げる。(下準備で食材には熱を入れているので、両面がキツネ色になったらすぐに取り出す。)
- ★ 出来上がったコロッケにキャベツや野菜を盛りつけて食卓へ。

ジャガイモはスプーンの裏でつぶす



油の温度は180℃



★★★★★タイヨー銚子店オープン!★★★★★

タイヨー銚子店が2013年6月1日(土)にグランドオープンいたしました



タイヨー銚子店では「毎日安く」をモットーに、鮮度、味、価格にこだわった豊富な品揃えと真心のこもったサービスで地域の皆様に愛されるお店づくりに努めてまいります。皆様のご来店を従業員一同、心よりお待ちしております。



〒288-0045 千葉県銚子市三軒町2番1 | お得な情報はホームページをご覧ください
TEL 0479-21-3516 / FAX 0479-21-3517 | <http://taiyo-otoku.com/index.php>

豆知識情報

ジャガイモ あるある

ジャガイモの皮の活用法

普段は捨ててしまっているジャガイモの皮ですが、それを使ってお風呂場の鏡を磨いて、カラ拭きすると汚れも落ちて、曇りにくくなります。また、ガラスやシンクなどにも効果があります。

これは、ジャガイモの皮に含まれる『サポニン』と『デンプン質』に、汚れを包み込んで落とす『界面活性作用』があるからです。

そのため昔は“洗剤”として使用されていたそうです。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

『食べTAIYO!』から『食ベタイヨー! 知りタイヨー?』

タイヨー情報誌『食べTAIYO!』をご愛読してくださっていた皆様へ。

この度、タイヨーの情報誌が『食ベタイヨー! 知りタイヨー?』となってリニューアル創刊いたしました。

よりスーパータイヨーらしく、皆様にお伝えしたい「食べて、知って、特をする」情報の発信と、皆様との交流の場となるような情報誌を目指し努めて参ります。

リニューアル創刊号の『ジャガイモ特集』はいかがでしたか? 今後とも、どうぞ宜しくお願い申し上げます。

尚、発行は2ヶ月に一度の隔月刊誌となります。

『食ベタイヨー! 知りタイヨー?』: 編集部

