

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
タイヨー BigHouse

まごころを食卓へお届けする情報誌

第12号

12_03405102

<http://taiyo-otoku.com>

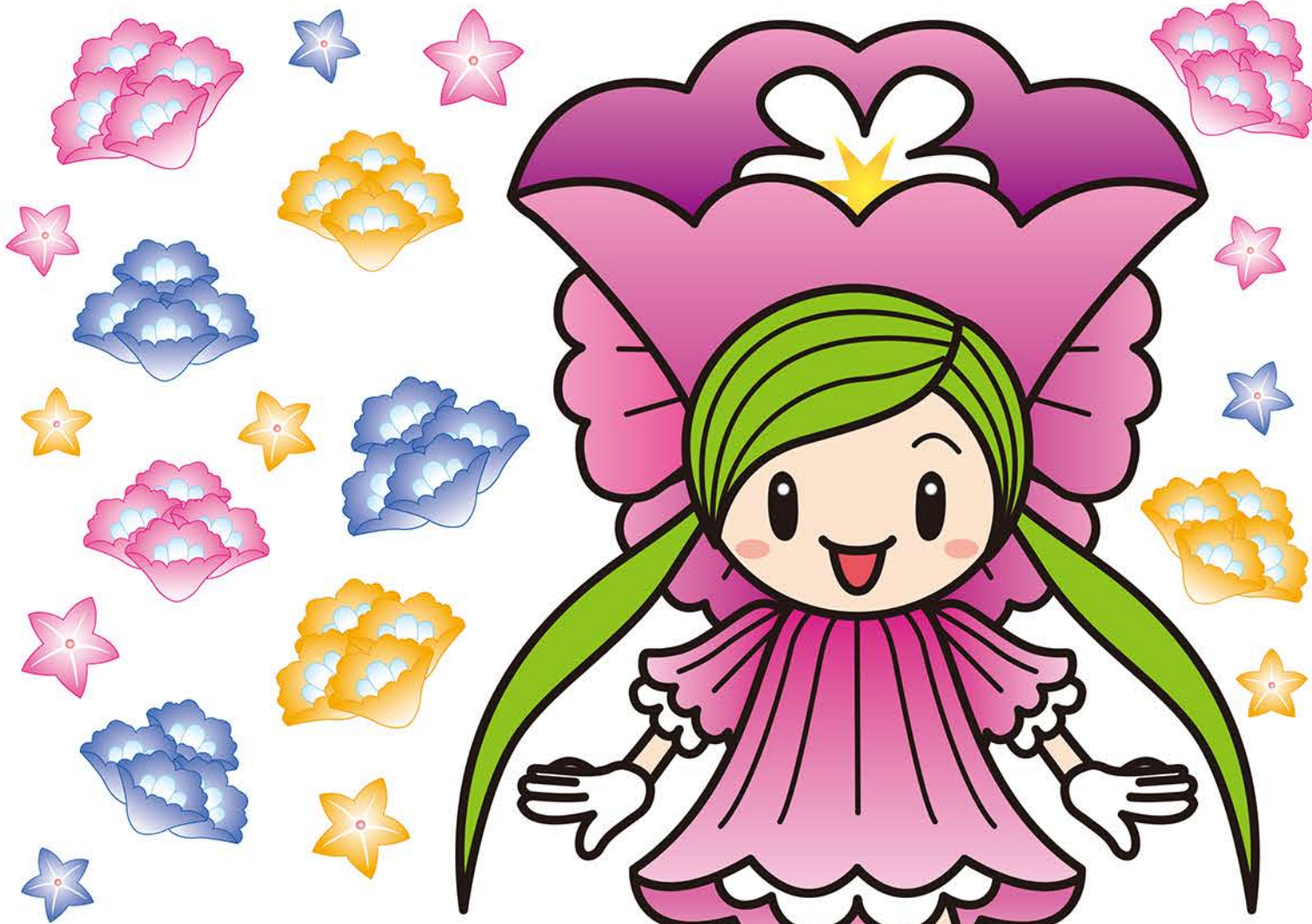
FREE PAPER
ご自由にお持ちください



行楽シーズン到来! お出かけの準備はタイヨーで

みんなで楽しいピクニック

茨城県潮来市で作られた
とっっても甘い、こだわりの
『みのりの郷トマト』ご紹介



チーズちゃん

タイヨーのスターチスは和歌山県生まれ!?

- ★大好評「エミちゃんのおすすめレシピ」簡単スペアリブ
- ★大人気キャラ「ねころっけ」のストラッププレゼント!
- ★お花のキャラクター「チーズちゃん」登場!!

タイヨーおすすめのレシピ満載



伊藤園 緑茶飲料発売30年



いばらき・ちばのおかずの本



各50名様にプレゼント!

ポカポカ陽気に誘われて、楽しいピクニックはいかが？

行楽シーズンの準備はぜひタイヨーで！
 せっかくのお出かけだから、ランチは手作りにこだわりたいですね。今回はそんな時の強い味方、ピクニックにオススメのレシピをご紹介します。



カッターチーズサラダパン



【材料】 4人分
 フランスパン 1本 (約40cm)
 カッターチーズ 200g (うらごしタイプ)
 ポロニアソーセージ 150g
 冷凍ミックスベジタブル 1袋 (250g)
 マヨネーズ 50g / 塩・コショウ 適量

ポロニアソーセージ食べてみた〜い



【作り方】
 ① フランスパンを1/2に切って中のパンをくりぬき、中身は細かく切る。
 ② 冷凍ミックスベジタブルはレンジにて加熱し、ポロニアソーセージは1cm角に切る。
 ③ ボールに②とカッターチーズ、マヨネーズ、細かく切ったパンの中身、塩、コショウを入れよくかき混ぜる。
 ④ くりぬいたフランスパンに③を入れ、ラップに包み冷蔵庫で30分寝かせる。
 ⑤ 冷蔵庫からパンを取り出し、2〜3cmの間隔で輪切りに切ったら完成です。

POINT フランスパンの中身はなるべく細かく切っておくと、混ぜやすいです。



本物のじゃがいもでじゃがインコ



じゃがインコ可愛いトン



【材料】 じゃがインコ用羽分
 小さいじゃがいも (体) 1個
 にんじん (羽・口バシ・しっぽ) 適量
 のり (まゆ毛) 適量 / ゴマ (目) 適量
 パスタ (固定用) 適量

【作り方】
 ① じゃがいもを蒸します。
 ② 蒸し上がった後少し冷やし、じゃがインコの顔になる場所だけ皮を剥きます。
 ③ にんじんをじゃがインコの羽、口バシ、しっぽの形に切り、パスタでじゃがいもに刺し固定します。
 ④ 最後にのりとゴマで顔を作ったら完成だインコ!



僕をいっぱい作ってちょ〜だインコ!

みんなもピクニック楽しんでね



じゃがいもコンビーフのサンド

【材料】 2人分
 食パン/じゃがいも 中2〜3個
 コンビーフ 1缶 (100g) / 塩 適量
 マーガリン又は バター 適量

POINT

ホットサンドメーカーで具を入れて焼いてもおいしく食べられます。

【作り方】
 ① じゃがいもは1cm各に切って茹でる。
 ② 熱したフライパンにコンビーフを入れてほぐし、油が出てきたら茹で上がった①を入れ、塩で味を整える。
 ③ 食パンをにマーガリン又はバターを塗り、②の具をはさんだら完成。



ボクにも作れるかなあ



牛乳寒天

お外でもデザートが食べられるなんて最高♥



【材料】 4人分
 牛乳 200cc
 フルーツ缶シロップ 100cc
 フルーツ缶の中身 適量
 砂糖 70g / 粉末寒天 4g / 水 300cc

【作り方】
 ① 鍋に水とフルーツ缶のシロップ、粉末寒天を入れ、火にかけかき混ぜる。
 ② ①が沸騰してから3分後に砂糖を加え、よく混ぜる。砂糖が溶けたら、火を止める。
 ③ ②に牛乳を200ccを加え混ぜる。
 ④ ③を容器に流し込み冷蔵庫で冷やします。
 ⑤ ④を冷蔵庫から取り出し、フルーツを飾ったら出来上がり。

POINT

粉末寒天は、水へ入れただけで溶けたように見えますが、しっかり沸騰しないと溶けない場合もあるので、しっかり沸騰させましょう。

小さいカップに入ればパーティにも使えます!



みのりの郷トマトのご紹介

『みのりの郷トマト』とは、茨城県潮来市で5農家の農業組合法人『みのりの郷』で作られているトマトです。



私たちみのりの郷は、おいしく安全な野菜作りを心がけています！



潮来市



酸味が少なく、糖度がフルーツトマトに近いぐらいの高さの甘味があります。トマトが苦手な食べタイヨー編集員でも美味しく食べられました！

収穫したてのトマトを皆様へ



収穫

朝



パック詰め

昼



市場へ

夕



タイヨーchildセンターへ

夜



店頭並びます

翌朝



年間を通して食べられる周年栽培！

タイヨー専属の5農家がそれぞれ栽培時期をずらし、季節に関係なく年間を通して行う周年栽培で作っているため1年中新鮮なトマトを食べることが出来ます。

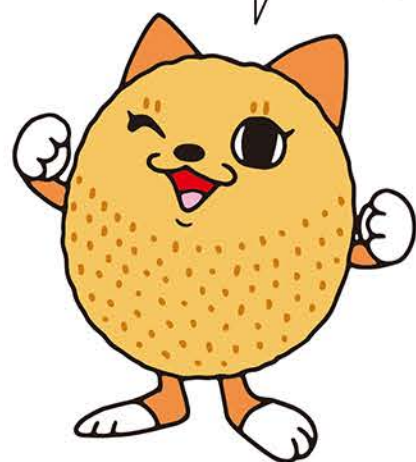
堆肥の秘密

家畜糞ではなく、もみがら、大豆くず、米ぬか、小麦くず、エッグミールなどを原料にした堆肥を完熟発酵させて使用しています。

美味しく食べるために...

トマトは冷蔵庫に入れず、常温で日当たらないところで保存し、食べる直前に冷蔵庫で冷やすのが最適です。

週3回出荷してるんだニャー



いばらきエコ農産物！

特別栽培と言われる栽培方法で、化学肥料、化学合成農薬を5割以上削減して作られていて、「いばらきエコ農産物」として県に認証されています。



このシールがパッケージに貼ってあります。



美味しいトマトの見極め方は、トマトの下側の先が★印になっていることです。

トマトの重ね煮

【材料】2人分
 トマト 3個/玉ねぎ 1個
 じゃがいも 2個/バター 20g
 とろけるチーズ 適量
 塩・こしょう 少々



【作り方】

- 1 トマト、玉ねぎ、じゃがいもを細くスライスし、バターも細かく刻む。
- 2 少し深めのフライパンに①をじゃがいも→玉ねぎ→トマト→刻んだバターの順に敷き詰める。それを2回重ねて塩こしょうをかける。
- 3 蓋をして30分ほど弱火で煮る。
- 4 野菜がしんなりして全体に火が通ったら上にとろけるチーズをふりかけて蓋をする。チーズがとけたら出来上がり。

1985年2月に「お〜いお茶」の前身である世界初の緑茶飲料、「缶入り煎茶」を発売してから30周年を迎えました。皆様からのご愛顧の贈物と深く感謝申し上げます。伊藤園はいくつもの「世界初」、「業界初」の技術革新により、日本の伝統飲料である「お茶」の新しい楽しみ方を提案してきました。現在、「お〜いお茶」は、おかげさまで茶系飲料の中でNo.1ブランドという地位を確立しております。国内外で日本の食文化が注目を集めている中、「お〜いお茶」は日本の伝統的な飲み物「お茶」を代表するブランドとして、今後もおいしさへの挑戦を続けてまいります。



「お〜いお茶」のおいしさの秘密

1 お茶の葉

「お〜いお茶」は専用茶葉を含む良質な国産茶葉を100%使用。専用のお茶の葉で香り、おいしさを最大限に高めました。

2 お茶の葉の仕上げ

お茶の葉の特徴に応じた最適な仕上げで、摘みたての香りをお愉しみ頂けます。

3 急須品質

独自の製法で、清く輝く澄んだおいしさ。



緑茶飲料発売30周年の歴史

- 1984 「缶入り煎茶」の発明
- 1985 「T-Nブロー技術」開発
世界初の緑茶飲料「缶入り煎茶」販売開始
「缶入り煎茶」が日経年間優秀製品賞を受賞
- 1989 「お〜いお茶」が誕生
- 1990 世界初ペットボトル入り緑茶飲料を販売
- 1996 「ナチュラル・クリアー製法」の特許取得
- 2000 ホット対応ペットボトル製品の販売開始
- 2001 宮崎県都城地区での茶産地育成事業に関する協定を締結
- 2003 「お〜いお茶」が全ての茶系飲料で販売量NO.1になる
- 2004 「お〜いお茶 濃い味」販売
- 2006 大分県および県内2市(臼杵市、杵築市)と茶産地育成事業に関する協定を締結
- 2011 「お〜いお茶 緑茶」が2011年度グッドデザイン・ロングライフデザイン賞受賞
- 2013 「フード・アクション・ニッポンアワード2013」研究開発・新技術部門 最優秀賞受賞
- 2015 緑茶飲料発売30周年新たな挑戦へ

お〜いお茶

濃い茶280ml
1ケース(12本)
と手軽に抹茶1袋
を100名様に
プレゼント!



手軽に抹茶

京都府産のてん茶を石臼で挽いて仕上げたお抹茶です。緑鮮やかで口当たりが良く、お点前だけでなくお料理やお菓子づくりにもご利用いただけます。



「手軽に抹茶」の簡単レシピ

抹茶の鮮やかな緑が映える抹茶ババロア。もっちりとした食感をお楽しみください。

抹茶ババロア

【材料】(6人分)
「手軽に抹茶」(振るっておく) 大さじ2
牛乳 400cc / グラニュー糖 40g
粉ゼラチン(水90ccでふやかす) 15g
卵黄 3個分 / 生クリーム 150cc

【作り方】
①牛乳を手鍋で沸騰しない程度に温めたら火を止め、水でふやかしたゼラチンを加えよく溶かす。
②卵黄にグラニュー糖を加えよく混ぜ、1を少しずつ加えさらによく混ぜ合わせる。
③②をザルでこし、弱火でとろみが付くまで温めた後冷ます。
④「手軽に抹茶」に生クリームを少しずつ加えながら八分程度(泡立て器ですくうと、先端のツノが曲がるくらい)泡立て、③と混ぜ合わせる。
⑤型に流して冷蔵庫で冷やし固める。
お好みで生クリームやゆであずきを添える。

パーティーにおすすめの、カニの赤と抹茶の緑のコントラストがきれいな、簡単押し寿司。

抹茶かに寿司

【材料】(1人分)
寿司めし 250g
「手軽に抹茶」 小さじ2
カニ(缶詰め) 約50g

【作り方】
①寿司めしに抹茶を混ぜ合わせておく。
②約12cm角の型にラップを敷き、カニを敷き詰めて①も押しながら詰める。
③②を箱から出して6個に切り分けて器に盛りつけて出来上がり。

ポイント
型に入れるとき、なるべくカニの赤い部分を底に並べると、美しく仕上がります。

タイヨーのスターチス

タイヨーでは全体90%のスターチスを和歌山県の「JAみなべいなみのスターチス」を販売しています。「JAみなべいなみのスターチス」は和歌山県のみなべ町と印南町で生産されています。この地域は温暖で日照時間の長い気候なので、他に比べて花色がとても鮮やかで茎も丈夫です。また、花卉流通業のISOと呼ばれるMPS(花きの環境国際認証)を取得しているので自信を持ってオススメ出来るお花です。アレンジメントやドライフラワーなどに使用してはいかがでしょうか？



お花は一部お取り扱いのない店舗があります。

JAみなべいばり

花き業界のメンバーによる、環境への配慮、花の鮮度・品質、さらに花の生産・流通サイドの社会責任などを保証する取り組みを認証する国際的な制度です。



1 栽培風景 マルチ被覆



2 病害虫の防除



3 花芽の整理



認証制度であるMPSを取得しております。



4 ネット張り作業



5 綺麗に咲きました



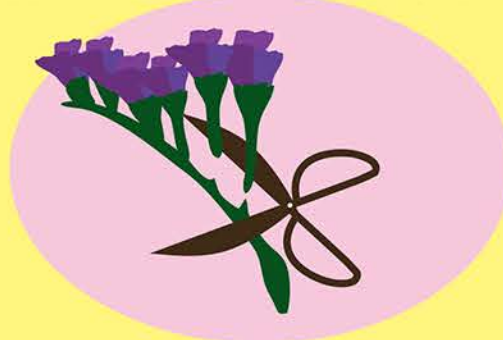
6 切り取り

スターチスで遊ぼう!!

①好きな色のスターチスを選びます。



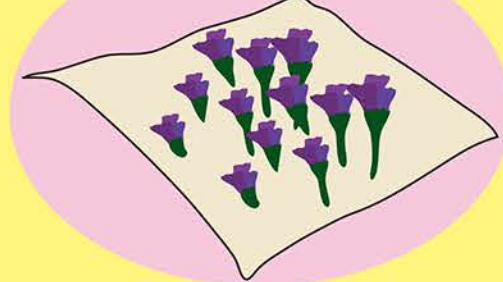
②花びら下の茎を0.5~1cmを残し切ります。



④給水性スポンジに絵を描きます。



③カットしたお花を一週間陰干し、ドライフラワーにします。



⑤好きな色のスターチスを絵の通りに隙間なく刺していきます。全部埋まったら完成です。



【必要な材料・道具】

- ★スターチス
- ★給水性スポンジ
- ★はさみ
- ★ペン



タイヨーのスターチスは4月~梅雨前までお買い得シーズンなので、ぜひ、この期間でアレンジやドライフラワーを楽しんでね!



タイヨースタッフ

♪ エミちゃんのおすすめレシピ ♪

簡単スペアリブ

【材料】 2人分
 スペアリブ 約400g / ☆マーマレード 100g
 ☆醤油 大3 / ☆酒 大3

- 【作り方】
- 1 フライパンに少し油を引いてスペアリブを両面こんがり焼く。
 - 2 鍋に☆を入れて沸騰するまで煮る。
 - 3 沸騰したら①を入れて弱火で煮る。
 - 4 時々スペアリブをひっくり返しながらかき混ぜ、汁がなくなったら出来上がり。

👉 焦がさないように注意して下さい！



簡単なのにゴージャスね♥

お野菜との相性も抜群！
 特にもやしがおススメ...
 かな!?



タイヨーの惣菜で作る アレンジレシピ

時間がない時のお助けメニュー！
 惣菜だけど手作りに見える
 簡単アレンジをご紹介します♪

アジの豆板醤和え

【材料】 2人分
 タイヨー惣菜の丸ごとアジ南蛮漬け 1パック
 ナス 2本 / ピーマン 2個
 ☆豆板醤 大1 / ☆お酢 200ml / ☆砂糖 大3

- 【作り方】
- 1 ナスとピーマンを一口大に切って、キッチンペーパーで水気を取り、素揚げする。
 - 2 ボールに☆を入れて混ぜる。
 - 3 ②にアジの南蛮漬けと①を入れて和えれば出来上がり。

砂糖の量は
 お好みで調整
 して下さい。



タイヨー
 イチオシの
 レシピ本

『いばらきのおかず』『ちばのおかず』 郷土の食材と料理の本

茨城と千葉のお母さんたちの協力を得て、200点以上の郷土料理のレシピを紹介しています。また、春夏秋冬の郷土食材も水彩画のイラストで紹介していますので、楽しみながら野菜の知識も学べます。昔ながら日本人が受け継がれてきた「あたりまえ」だった食生活を取り戻すための手引書です。



著者・編集：服部一景

『いばらきのおかず』
 掲載の料理をご紹介します

とっても簡単、意外な美味しさ ピーマンの即席漬け

【材料】 (4人分)
 ピーマン 4個 / しょうが 1片
 かつお節 3g
 A [醤油 大さじ2~3 / 酒 小さじ2]
 [みりん 小さじ2]

- 【作り方】
- 1 ピーマンはタネを取り、縦8等分くらいに切る。
 - 2 しょうがは皮をむき、千切りにする。
 - 3 ①②かつお節・Aを混ぜ合わせる。



ピーマンが苦手という人も
 試して頂きたい一品です。

おやつにも喜ばれる 納豆おやき

【材料】 (4人分)
 長ねぎ 4本 / ちくわ 4本
 納豆 (ひきわり) 60g / サラダ油 適量
 醤油 大さじ2強
 A [卵 2個 / 小麦粉 150g / 水 100cc]

- 【作り方】
- 1 長ねぎは十字に切り込みを入れてみじん切り、ちくわは縦四つ切りにして薄切りにする。
 - 2 ボウルに納豆を入れ、混ぜて粘りを出したら①とAを入れてよく混ぜる。
 - 3 フライパンにサラダ油を熱して②の1/4の量を入れ、中火で両面をきつね色になるまで焼く。
 - 4 お好みソースをかけて完成。



ソースは醤油、ポン酢、
 マヨネーズ等お好みで

『いばらきのおかず』『ちばのおかず』郷土の食材と料理の本を各50名様にプレゼント!

タイヨーの生花の新キャラクター

タイヨーのスターチスキャラクター
『**チーズちゃん**』です

チーズちゃん

<チャームポイントは帽子の中のお花>

◆和歌山県生まれ◆

チーズちゃんは流れ星に乗って地球に来ました★
チーズちゃんの足跡はお星様の形をして、歩いた跡がキラキラ光ってとってもキレイなんだよ★
帽子全体がお花に見えるけど実は『ガク』で本当のお花は帽子の中の白い部分なんだって★★★★★
特技はお絵描きとドライフラワー作り★★★★★
キャラクター界のアーティストとしても有名だよ★
時間を止める超能力が使えるっていう噂も・・・★



似顔絵&ぬりえ作品ご紹介

お送りいただいたぬりえ作品の一部をご紹介します



BH 鹿嶋店 京子さん



土浦店 未来さん



ヨコシがイカで賞

銚子店 彩江さん



羽かキレイで賞

横芝店 史子さん



何だか照れちゃって賞

BL 土浦北店 和音子さん

プレゼントのお知らせ!

新グッズ、ねころっけの3Dストラップが出来ました。イヤホンジャック付きでスマホにも使えます。

ぜひご応募下さい!

True Heart on a Dining Table

タイヨー BigHouse

ねころっけ

イヤホンジャック付ストラップ



©2014 TAIYO/Yasutomin/Bells

『食ベタイヨー! 知りタイヨー?』 ご意見感想やキャラクター似顔絵を大募集!

応募方法

タイヨーのキャラクターの似顔絵や本誌に対する感想を書いてハガキまたは封書に郵便番号、住所、氏名、電話番号、ご利用店名を記入の上、左記宛先までお送り下さい。

〒314-0143 茨城県神栖市 2-4-18

(株)タイヨー ナレッジルーム 食ベタイヨー編集部

★お送りいただいた方にはオリジナルシールをプレゼントします。

豆知識情報

トマトの意外なお話し??

トマトは「悪魔の実」と呼ばれていた!?

トマトの起源にはさまざまな説があります。その中でも有力な説はペルーで発祥したトマトが10世紀頃にメキシコに伝わり、栽培化され世界各地にトマトが広まったという説です。トマトがヨーロッパに伝わったのは16世紀頃。当時、トマトは有毒である植物に似ていたため、毒であると信じる人が多く最初は「悪魔の実」と呼ばれ観賞用とされていました。しかし、イタリアの貧困層で食用にしようとする人が現れ、200年にも及ぶ開発を経て現在に至りました。一般的に食用となったのは18世紀のことです。イタリア、ポルトガル、スペインの地中海地域で好まれるようになっていきました。日本には17世紀半ば位に伝えられていたと考えられ、最初はヨーロッパと同様に観賞用として珍重されていました。食用になったのは明治以降です。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

タイヨーの楽しいレシピ満載の12号はいかがでしたか?

皆さんこんにちは。
いよいよ行楽シーズン! 清々しい五月晴れが快い季節になりましたね。朝、窓を開けるとまぶしい朝日に思わず外に出掛けたくなくなります。私は公園で散歩やバレー、バドミントンなど体を動かしたいのですが、花粉症の友人達には辛い季節らしく外出を嫌がられてしまいます。多い日にはティッシュを1日1箱以上使うこともあるらしいので、やはり花粉症の方は行楽を楽しむのは辛そうですね。(ちなみにティッシュペーパーの消費量世界1位は日本だそうです) これからの行楽シーズン、予定を立てる時間もわくわくしますよね! 皆さんはどちらへ行かれるのでしょうか?

『食ベタイヨー! 知りタイヨー?』編集部

お家で作る簡単 炊飯器でエビピラフ



材 <4人分>
お米 3合 / 冷凍ミックスベジタブル 適量
冷凍むきエビ 適量 / バター 10g / 塩 少々

★ お米を研いでざるにあげておく。

★ フライパンにバターを溶かし冷凍ミックスベジタブルと冷凍むきエビを炒める。

★ ②にお米を入れて炒めて塩をふる。

★ 炊飯器に③を入れ3号弱までお水を入れて、炊けたら出来上がり。

炊く時の分量にご注意!

3合のメモリ以上入れないようにしてください。
お好みで胡椒を入れて味の調整をして下さいね。

エビピラフも
おにぎりにして
お手軽お弁当に
しちゃおかな



Fresh, Discounting Everyday.

Big House

桜の郷店 4月16日 OPENしました

茨城県東茨城郡茨城町 桜の郷 3344-2 ☎029-246-6161 営業時間 / 8:00~21:00



<切り取り線>

タイヨーの 店舗紹介 5



タイヨー第5号店
タイヨー成田店
1980年12月/タイヨー成田店OPEN!

営業時間 / 8:00~24:00
住所 / 千葉県成田市
土屋1412
☎ / 0476-24-0501

成田店 店長から一言

店舗は古いですが、地域のみなさんに喜んでいただけるお店を目標としています。

店長の好きな惣菜は?

ソースかつ丼が好きです。
昼間によく食べています。
お買い得価格でなおかつボリュームたっぷり!



食べタイヨー! 知りタイヨー? 第12号 プレゼント応募用紙

コピー可

応募方法

この応募用紙を切り取って、必要事項をご記入の上各店サービスカウンターにある応募箱にご投函下さい。
※応募箱以外での受付はいたしておりません。

★お願い★ 各商品お一人様、一回のみのご応募とさせていただきます。重複でのご応募は無効となります。

① どちらのプレゼント企画をご希望ですか? □に1つだけチェックをご記入下さい。

<input type="checkbox"/> 伊藤園	おかずの本 <input type="checkbox"/> いばらき <input type="checkbox"/> ちば	ねころつけ <input type="checkbox"/> めいぐるみ <input type="checkbox"/> ストラップ	オリジナルキーホルダー <input type="checkbox"/> ねころつけ <input type="checkbox"/> タコメちゃん <input type="checkbox"/> もやしし
------------------------------	---	---	---

② タイヨー、またはビックハウスのご利用頻度 □に1つだけチェックをご記入下さい。

月1~2回未満 週1回 週2~3回 週4回以上

③ 今回の食べタイヨー! 知りタイヨー? 第12号でおもしろかった特集は?

特集名

理由は?

④ 本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。

ふりがな	年齢	性別
氏名	歳	男・女
住所	〒 -	
電話	ご利用店舗名	店

④ 好きなお野菜は何ですか?

応募期間 平成27年5月1日~平成27年6月30日まで
当選発表 ご当選者の方には当選ハガキの発送をもってかえさせていただきます。
オリジナルキャラクターグッズ(各種)の当選は各店10名様となります。

※ご応募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使用し、その他の件には一切使用いたしません。