

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
ダイヨー Big House

まごころを食卓へお届けする情報誌

第 13 号 13_03605102

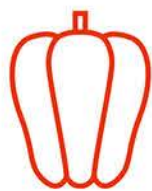
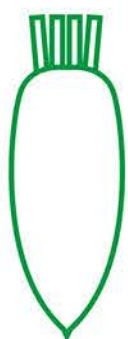
<http://taiyo-otoku.com>

FREE PAPER
ご自由にお持ちください

特集

野菜たっぷり! 栄養満点のサラダとドレッシング お手軽で安心・安全なサラダ

タイヨー自慢のカット野菜と
ちよく便利シリーズ紹介
おすすめドレッシングも!



ドレシーちゃん

タイヨーの野菜はいつでも新鮮!

- ★大好評「エミちゃんのおすすめレシピ」
- ★タイヨーおすすめの花「魚沼ユリ」
- ★新キャラクター「ドレシーちゃん」登場!!

タイヨーおすすめサラダ



「カルピス」おいしさの秘密



今巷で話題のおにぎらず





タイヨー こだわり カット野菜とドレッシング

タイヨーカット野菜は茨城県の筑波山からの紫峰水(地下水)を使用して、水にもこだわり、品質、独創性、利便性に配慮した商品をお届けしております。

野菜を美味しくする為に、水を自然な滝の原理を利用した、まろやかな「活性水」に変え、さらに「電解水」を使用し、普通の食品殺菌に使用されている次亜塩素酸ナトリウム溶液の、1/5の低い濃度で食品の風味をそこなわない様、殺菌・洗浄をしております。また、水質検査の実施や、栽培履歴・残留農薬検査書などを確認し、安全安心なカット野菜をお客様にご提供しております。

フレッシュ サラダ シリーズ

ミックスサラダ

一度にたくさんの野菜を取りたい方にオススメです。ハムやベーコン等、お好みのトッピングを添えるとより一層美味しくお召上がりいただけます。

<原料>キャベツ・人参・レタス・水菜・紫キャベツ・赤パプリカ・玉ねぎ・紫玉ねぎ・黄パプリカ・グリーンリーフ
<内容量>120g

和風サラダ

大根を主に中心としたとてもさっぱりしたサラダです。海藻やかつお節等を添えていただくのもおすすめ。

<原料>大根・人参・レタス・水菜
<内容量>180g

オニオンサラダ

玉ねぎを主に中心としたサラダです。サーモンやまぐろ、たこ等添えてカルパッチョにしてもおすすめ。

<原料>玉ねぎ・紫玉ねぎ・レタス・水菜
<内容量>180g

しっかりと野菜の種類と生産地が記載されています。



ちょっ便利 カット野菜

簡単に料理できるよう、あらかじめ洗って切っており、身近になったカット野菜です。カット野菜は、豊富な種類の野菜を手軽に食べられ、家庭での生ごみも減らす事ができます。



- 生ごみの量が減る!
- 食べ切りサイズですぐ使える!
- 料理をする時間が省けて時短になる!



干切りキャベツ



コロッケやフライ、ハンバーグ等いろいろな料理のワンポイントとしてお使い下さい。また、袋をあけてツナ等を添えてお好みのドレッシングをかければ簡単サラダの出来上がりです。

<原料>キャベツ
<内容量>180g



12種類のお野菜

簡単

おいしい

彩り豊か

12種類の野菜が入ったバランスのとれたサラダです。アレンジ次第でいろいろなお料理にお使い頂けます。ハムやサーモン、ローストビーフをのせて食べ応え満点のもりもりサラダやわかめ等の海藻を加えて酢の物などいろいろなお料理の材料におすすめです。

<原料>大根・レタス・グリーンリーフ・サニーレタス・紫玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・橙パプリカ・人参・トレビス・キュウリ・水菜

<内容量>約300g



タイヨーのカット野菜が出来るまで



1 野菜の仕入れ、冷蔵保管

野菜を市場や産地農家から仕入れ、冷蔵保管しています。



2 前処理

野菜の鮮度確認と、外葉や芯、枯葉、虫などを、とりのぞきます。



3 カット

野菜は、製品に応じてそれぞれのサイズ形状に機械や手で切ります。



4 洗浄・殺菌

洗浄殺菌機で洗浄し、目に見えない一般細菌・大腸菌群を除去します。



5 脱水

洗浄・殺菌した野菜の余分の水分を取り除きます。



6 計量・包装

自動パック機械で、野菜を計量・包装まで行います(同時に消費期限など表示が印字されます)



7 検査・ピッキング

計量・金属検知器による機械検査と、消費期限などの表示関係を確認した後、最終目視確認します。



8 冷蔵保管

完成した商品を冷蔵庫で予冷保管します。



9 出荷

タイヨーの配送センターまで冷蔵車で大切に運びます。

この工場からタイヨーに出荷されるんだね

タイヨー厳選の 野菜に良く合うドレッシング! ★色々な料理にも試してみてください!!

品名	シーザーサラダドレッシング	焙煎胡麻ドレッシング	卵と野菜のタルタル	大根おろしポン酢風味	ノンオイルドレッシング青じそ
パッケージ					
特徴	チェダー・パルメザン・ゴダダを由来としたプロセスチーズを使用したシーザーサラダドレッシングです。チーズの深いコクとレモンの酸味ですっきりと召し上がれます。	深煎りごまを使用した深みのあるクリーミタイプのドレッシングです。	ゆで卵とシャキシャキの玉ねぎにこだわったマヨネーズ風味のタルタルソースです。	大根おろしポン酢が50%配合されたポン酢風味のソースです。ふんわりとした大根おろしの食感そのままにさっぱりとした味わいになっています。	しその香り豊かなしょうゆベースのノンオイルドレッシングです。かつお節だし、こんぶだしを効かせ風味豊かに仕立てました。
おすすめメニュー	チキンシーザーサラダ エビとアボカドのタルタル	豆たっぷりサラダ 豚しゃぶサラダ	フライもの チキン南蛮 エビとブロッコリーの和え物	ぶりしゃぶサラダ お刺身 豚肉と水菜のさっぱりサラダ 餃子	ねばねばサラダ 海藻サラダ 蒸し鶏と香味野菜のあえもの



タイヨーおすすめの花 魚沼ユリ



夏期のシーズンにタイヨーで販売しているユリは新潟県魚沼市で栽培されています。魚沼市(旧堀之内町)における花き類の栽培は戦前から行われ、個々の農家で独自に販売されていました。

そして昭和13年に「堀之内町花き園芸組合」を設立し切り花の共同出荷が行われるようになりました。(平成23年「魚沼花き園芸組合」に改名)



この「魚沼花き園芸組合」では加盟生産者141人の方々によって年間約800万本以上のユリを各地に出荷しています。

栽培する品種は約200種類で夏場の栽培面積は日本有数を誇ります。

夏場の魚沼産のユリは露地栽培のため茎もしっかり育ち、各品種の特徴がはっきりとした花姿です。

魚沼ユリ 収穫までの流れ 人工的に春の気候を作り、継続的に出荷が可能。

植え付ける球根はオランダから冷凍の状態では運ばれてきます。マイナス1℃程度の冷凍庫で貯蔵し、植え込むまでまず5℃の冷蔵庫で一週間ほどゆっくりと解凍します。解凍後10℃の冷蔵庫に移動して2週間～20日間、じっくりと芽を伸ばします。



球根の冷蔵庫



解凍中の球根



芽を伸ばし中



現在(6月上旬取材)植え付けているユリはお盆あたりに出荷されます。



植え付けから約30日

植え付けは4月下旬～8月中旬まで行われます。植え付けから70日～80日で収穫。



日よけと、雨が降った時に泥水が上に跳ねてユリに付かないように根元に藁を敷く工夫がされています。

お花を育てるのは大変だニャ



出荷作業

収穫された切り花はJA堀之内町集出荷予冷施設(現 魚沼市)に集荷され、JA職員による受付検査後、出荷市場別に分荷される。



市場よりタイヨー花加工場に納品後、花束に加工されて各店へ送られます。



「水あげ1番、朝飯2番」花持ちを良くするため収穫後すばやく水あげをして鮮度を保つように心がけています。

※お花は一部お取り扱いのない店舗があります。

昨年、タイヨーでは約18,000本弱の魚沼のユリを販売したんだよ!

タイヨーの一押しの品種は「カサブランカ」よ



リリー



ラーラ

カラダにピース CALPIS

「カルピス」の誕生日は七夕!

1902年、創業者・三島海雲(当時25歳)は、大きな夢と希望を抱いて中国大陸へ渡り、その2年後、仕事で内モンゴルを訪れました。

長旅の疲れで体調をくずした海雲は、内モンゴルの人から酸っぱいミルクのような飲み物をふるまわれました。

それがとてもおいしく、飲み続けているうちに体の調子がよくなったのです。これは牛や馬の乳を乳酸菌で発酵させた「酸乳」でした。

やがて日本に帰国した海雲は、この「酸乳」をヒントに、“おいしくて体によいもの”を創りたいと乳酸菌の研究を開始。

そして生まれたのが日本初の乳酸菌飲料「カルピス」です。

「カルピス」が7月7日の七夕の日に誕生したことから、当時の宣伝部の社員が天の川をイメージしてパッケージをデザインしました。

出典:「カルピス社員のとっておきレシピ/池田書店」



発売当時の「カルピス」



三島海雲(1905年)

「カルピス」が出来るまで 「カルピス」の主な原料は新鮮な生乳です。搾りたてで安全な生乳のみ厳選しています。

1 脱脂

遠心分離器により生乳から乳脂肪分を取り除きます。取り除いた脂肪分はバターになります。

2 「カルピス菌」添加

「カルピス菌」(乳酸菌と酵母の集まり)を含む発酵乳(スターター)を加えます。

3 発酵～1回目～

乳酸菌が活動しやすい温度で一晩かけて発酵させます。乳酸菌が活発に働き、“すっぱい味”(乳酸)を作り出します。できた発酵乳を「カルピス酸乳」とよんでいます。



一次発酵乳タンク内

4 熟成

じっくり熟成させます。

乳酸菌や酵母の力でできる「カルピス」の製造工程では、温度管理が重要なのね。

5 発酵～2回目～

砂糖を加えた後、酵母が働きやすい温度でさらに1～2日ほど発酵させます。この工程では、酵母が活発に働き、「カルピス」特有の“香り”や風味を作り出します。



二次発酵乳タンク内

6 出来上がり

風味を保つために加熱殺菌した後、ボトルに充填してキャップを締め、最終品質検査に合格すると完成です。



ラインを流れるピースボトル

たらこトマトの冷たいパスタ

【材料】2人分
スパゲティ 1.6mm 160g / 水 350cc
A [たらこ 1腹 / 「カルピス」 40cc]
トマト 1個



たらこ「カルピス」で絶妙な甘さと酸味が楽しめます。

【作り方】

- 1 たらこは薄皮を外す。トマトは5mmの角切り。
- 2 鍋にスパゲティ・水を入れて蓋をして強火で加熱する。沸騰後、時々鍋底をこそぐように混ぜながら、パッケージの表示時間通り中火で加熱する。
- 3 蓋を外して水分を完全に飛ばす。水分がほぼなくなったらボウルにうつし、冷水で冷やし、水気を切る。
- 4 ボウルにAを合わせ、③を加え和える。
- 5 皿に盛り、トマトをちらし、お好みでタイムを添える。

シュワシュワ・ラムネアイス

【材料】2人分
生クリーム 200cc / 「カルピス」 100cc
市販のラムネ菓子1本 (30g前後)



【作り方】

- 1 ボウルに生クリームを入れ、8分立てに泡立てる。「カルピス」を2回に分けて加え、角が立つまでさらに泡立てる。
- 2 ラムネを加え混ぜ、フリーザーバッグに入れて冷凍庫で冷やし固める(3時間～)。
- 3 器に盛り、お好みでミントの葉を添える。

「カルピス」の手作りゼリー

【材料】4人分
「カルピス」 160cc / 水 160cc
牛乳 400cc / レモン汁 1個分
粉ゼラチン 18g + 水 60cc



【作り方】

- 1 水に粉ゼラチンをふり入れてふやかしてから、水半量を加えて湯煎する。
- 2 牛乳に「カルピス」とレモン汁、残りの水80ccを加え、①を入れて混ぜ合わせる。
- 3 グラスに②を注いで、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 仕上げに好みのフルーツなどを飾るとよい。

ティータイムにもデザートにもOK。

紙コップシフォンケーキ

【材料】
紙コップ (205ml) 6個分
卵黄3個分 / 卵白3個分
砂糖 40g / 「カルピス」 50cc
サラダ油 20g / 薄力粉 30g



【作り方】

- ★オーブンの予熱を入れておく(190℃)
- 1 ボウルに卵黄・1/2量の砂糖を入れて、ふんわりとするまでハンドミキサーで泡立てる。
- 2 「カルピス」・サラダ油を加え混ぜ、薄力粉をふるって加え、ゴムベラで切り混ぜる。
- 3 別のボウルに卵白を入れてハンドミキサーで泡立て、角がたってきたら残りの砂糖を3回に分けて加え、さらに泡立ててしっかりとしたメレンゲを作る。
- 4 ①に②を3回に分けて加え、泡を消さないようやさしく切り混ぜる。
- 5 紙コップに分け入れ、オーブンで焼く(190℃ 20分～25分)。

紙コップで作る簡単シフォンケーキ。「カルピス」のさわやかなケーキを外でも楽しんで。



ミルク&「カルピス」

【材料】
「カルピス」 / 牛乳

【作り方】

「カルピス」を牛乳で割る
(「カルピス」1:牛乳5)



★とろろり濃厚な味わいだね!

60名様にプレゼント!



「カルピス」白470ml (希釈タイプ) 2本



「カルピス」社員のとっておきレシピ」 池田書店 1冊

タイヨースタッフ

エミちゃんのおすすめレシピ

まるごとキャベツの煮込みスープ

【材料】4~6人分
 キャベツ 1個/玉ねぎ 1個/にんじん 1/2本/ウィンナー 10本
 ベーコン 100g/コンソメ 5個/水 1500cc/トマト缶 1缶/
 塩 少々/パジル 少々

- 【作り方】
- 1 玉ねぎ、にんじんを薄く切り、ウィンナーは半分に切る。
 - 2 キャベツは芯を残して8等分の切り込みを入れ、ベーコンを挟む。
 - 3 鍋に①②を入れ、水を入れて中火で煮る。
 - 4 沸騰したらコンソメ、トマト缶、塩を入れ蓋をして弱火で30分ほど煮込む。
 - 5 キャベツがしなっとなったら最後にパジルをかけて出来上がり。

👉 食べる時にお好みでトマトケチャップを入れてもOK。



野菜たっぷり
栄養満点ニン!



ウサニン

タイヨートンカツで作るカツ煮

【材料】2人分
 タイヨートンカツ 2枚/白ごま 適量
 ★醤油 大3/★酒 大4/★砂糖 大4

- 【作り方】
- 1 ★を混ぜ合わせてフライパンで一煮立ちしたら弱火にする。
 - 2 食べやすい大きさに切ったとんかつを①に入れ、味をしみ込ませる。
 - 3 水分がなくなったら出来上がり。

👉 一煮立ちのし過ぎに注意して下さい。沸騰し過ぎないように!



丼にして食べるのがおすすめ。ご飯が進むトン!



TONKA2



トンカツにマヨネーズとソースを付けて太巻きにするのもおすすめ! お好みでからしを入れて大人な味付けもいかがですか?

おにぎりの進化系!? おにぎらず

海苔にご飯とお好きな具を乗せ、海苔を折り畳み、半分に切って簡単に出来るおにぎらず。サンドイッチのようで食べやすく、具材が見えるのでお弁当が華やかになります!

晩ご飯の残った具材など、色々な具を入れて作ってみてね!



タコメちゃん

おにぎらずの作り方

- 1 海苔一枚に茶碗一杯半のごはんの半分をのせ拡げる
- 2 お好みの具(卵)をのせる
- 3 お好みの具(ごはんですよ!)をのせる
- 4 お好みの具(チーズ)をのせる
- 5 残りのごはんをのせる
- 6 四隅から織りたたみ
- 7 四角くまとめて
- 8 海苔がしっかりとなじんだら包丁で切って、出来上がり!

ごはんですよ! を使った 卵&チーズのり



材料
 ごはんですよ!
 ごはん・海苔・
 スライスチーズ・
 玉子

ポイント
 卵はスクランブルド
 エッグにして、
 彩り良くしましょう。

ハム&目玉焼き



レタス&ツナマヨ&カニカマ

レタス&きんぴらごぼう

ツナの出番だ!
 僕たちを
 お忘れなく



まぐ郎

かつ夫

タイヨーのドレッシング 新キャラクター

タイヨーのドレッシングキャラクター 『ドレシーちゃん』です



ドレシーちゃん

＜チャームポイントはおしゃれな野菜ヘア＞

◆野菜の国のコックさん◆

豊富な野菜で元気な人々が住む、野菜の王国「ベジタボー」のコックさん。ドレシーちゃんが作るドレッシングは野菜はもちろん、肉や魚との相性も抜群で、ベジタミン国王からも絶賛されているんだよ。新鮮でおいしい野菜をもっと美味しくする魔法が使えるんだって★魔法の言葉「カケテマゼテグー」をとさえれば、野菜が何倍にもおいしくなっちゃうんだよ。みんなもドレッシングをかける時に試してみて。

タイヨーの自動販売機が出来ました!

タイヨーのキャラクター満載の自動販売機が設置されているのは美野里店・八街店・印西店・茂原店・土浦北店・銚子店・銚田店・桜の郷店です。お買い物にお出かけの際にはぜひご利用ください。



ねころっけ編集長

みんなからの
お便り待って
るにや〜☆

「食ベタイヨー! 知りタイヨー?」
「ご意見ご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ご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 茨城県神栖市神栖 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。

※工作をするときは刃物等による怪我には十分気をつけて下さい。小さなお友達はお兄さんお姉さんや大人の人に手伝ってもらってね。

ミニミニ自販機を作ろう!

厚紙に貼って外線にそって切り取り、箱を作るみたいな感じで上手に組み立ててね★



お家で作る簡単 大根のさっぱりサラダ



材 <4人分>
大根 1/2本/にんじん 1/2本/きゅうり 1/2本
料 大葉 3枚ほど/なめたけ 適量/ねり梅 適量
かつおぶし 適量

★ 大根、にんじん、きゅうりを千切りにして軽く水にさらす。

② 大葉は細かく刻む。

③ 水切りをした①を良く混ぜ合わせる。

④ お皿になめたけ、③、かつおぶし、大葉、ねり梅の順に盛りつけたら出来上がり。

これからの季節
暑くて食欲が
ない時には
これだニン



おいしいポイント!

お好みでプチトマトなどを添えたり、なめたけやねり梅の量を変えて味を調整してね。これからの季節にピッタリなさっぱりサラダ!冷蔵庫で冷やしてから食べてね。

豆知識情報

おにぎりの豆知識??

「おにぎり」と「おむすび」の違いは?

おにぎりの歴史を辿ると、弥生時代の中頃から食べられていたということが、遺跡の発掘によりわかっているそうです。そして平安時代には兵士の食事とされていて、現在のように海苔を巻いて食べるようになったのは江戸時代からと言われています。

「おにぎり」と「おむすび」の違いには色々な説がありますが、一説では古事記に登場する神様の名前「産巢日(むすび)」に由来していて、当時、山を神格化していた日本人は、その神の力を授かるために、米を山の形にして食べていた事が「おむすび」の始まりという説があります。よって「おむすび」は山の形(三角形)ではなくてはいけないのです。

「おにぎり」の語源は「にぎりめし」がいつの間にか「おにぎり」と言い換えられた説があります。

つまり、「おむすび」は三角形で、どんな形でも良いというのが「おにぎり」だそうです。

他に、「おむすび」は「おにぎり」の女房言葉とって室町時代の宮中の女官が使っていた女性の丁寧な言葉という説もあるそうです。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

タイヨーのこだわり満載の13号はいかがでしたか?

皆さんこんにちは。梅雨明けも間近でいよいよ夏が始まる気配がしますが、いかがお過ごしでしょうか?

おかげさまで、「食ベタイヨー!知りタイヨー?」は第13号でリニューアル創刊から2周年を迎えることができました。本誌では第8号より応募用紙を設けて読者の皆さんからの本誌に対する貴重など意見、ご感想をお聞きしてきました。本誌を製作するにあたり大変役立たせて頂いています。タイヨーオリジナルキャラクターも好評ですが、こだわり食材の紹介コーナーや、本誌オリジナルレシピも大好評です!ちなみにオリジナルキャラクターを考えてくれた読者の方もいて大変嬉しいです! これからも皆さんにとって身近な情報誌として楽しんでいただけるよう編集部一同努めて参ります。今後ともよろしくお願ひ致します。

『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部



タイヨーの店舗紹介 6



タイヨー第6号店
タイヨーサンポートかしま店
1981年9月/タイヨーサンポート
かしま店OPEN!
営業時間/9:30~21:00
住所/茨城県鹿嶋市鉢形
1526-3
☎/0299-83-1821

店長から一言
地域の皆様になくはないお店であり続けられるように頑張ります。
店長の好きな惣菜は?
たこ焼きが大好きです。家族でよく食べています。是非一度お試し下さい!



食ベタイヨー!知りタイヨー? 第13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"/> カルピス	ねころつけ <input type="checkbox"/> ぬいぐるみ	ねころつけ <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 今回の食ベタイヨー!知りタイヨー?第13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

⑤ 好きなおにぎりの具は何ですか?

応募期間 平成27年7月1日~平成27年8月31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。