

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 16 号 16_82215102

<http://taiyo-otoku.com>

FREE PAPER
ご自由にお持ちください

特集

茨城県産の大豆を使用して常陸太田市の工場で製造 タイヨーこだわりの納豆

地元茨城の大豆が60余年の
技術で最高の美味しさに!
タレは化学調味料不使用。



私も絵本に
出たいなっつ

なとみん

ねころっけが絵本になりました

- ★ねころっけ絵本特集「あさのあつこさん Q&A」
- ★AGF インスタントコーヒー美味しさの秘密
- ★新キャラクター「なとみん」登場!!

なとみんは
わたしと相性
バツグンよ!



タコメちゃん

納豆を使った簡単どんぶり

AGF インスタントコーヒーレシピ

冷凍パイシートを使ったアレンジレシピ



タイヨーオリジナル納豆

茨城県産の大豆から作られた地元ならではの納豆！
「化学調味料不使用」の自慢のたれ。



「茨城県産極小粒納豆」は茨城県常陸太田市にある金砂郷食品の工場で作っています。地元、茨城県産の大豆から選りすぐった極小粒大豆のみを使用し、60年余りの技術を基に、独自の長時間発酵と熟成をさせた美味しい納豆です。

極小粒でなければ出来ない特有の粘りや、国産大豆ならではの口に含んだ時の旨味となめらかさが広がります。

また、「化学調味料不使用」のたれを用いているので、切れ味のある、すっきりとした味わいです。

茨城県産極小粒納豆ができるまで ①⑥⑨で金属探知器によるチェックを行います。

1 原料選別



金属探知機
チェック！

原料が投入され規格外大豆の除去や、大豆に付着したほこり等の除去、異色のものがないか選別されます。

2 洗穀



水によって大豆についた土や埃を除去します。

3 浸漬



浸漬タンクで大豆を水に浸します

4 蒸煮



大豆を蒸気にて蒸ます。

5 納豆菌をかける



納豆菌をジョウロもしくは噴霧器にてかけます。

6 盛込み・植菌



金属探知機
チェック！

容器に煮豆を規定量充填し、皮膜と呼ばれるビニールを掛け、たれ・からしを投入します。

この段階ではまだ納豆の粘りはないよ。

7 発酵



ここで発酵されて納豆特有の粘りが出るんだね。

発酵室にて約40℃で約20時間発酵させます。

8 冷蔵



冷蔵室にて5℃以下で保管します。

9 包装



金属探知機
チェック！

などみんちゃんのラベルを掛けて日付を印字し、ダンボールに詰めます。

タイヨー
へ出荷！



早く食べたい
なっと！

混ぜて美味しい!
かけて美味しい!



簡単納豆どんぶりのご紹介!



納豆キムチ丼



キムチを細く刻み、納豆とごま油を少量入れて混ぜる。
ご飯→海苔→納豆キムチ→温泉卵の順に乗せれば
ごま油香る「納豆キムチ丼」の完成!

納豆海鮮丼



残った刺身などを小さくカットし、ネギも細く切る。
ご飯→ネギ→納豆→カットした海鮮、そして大葉と海苔
をトッピングすれば簡単だけど贅沢な「納豆海鮮丼」の
完成! 醤油をかけて召し上がれ。
(今回は鯖、イカ、タコ、プリを使用しました)

納豆梅丼



梅とネギを細く刻む。
ご飯→納豆→刻んだ梅→卵黄→ネギの順に乗せれば、
さっぱり「納豆梅丼」の完成!

納豆シーチキンマヨ丼



シーチキンにマヨネーズとめんつゆ少量を入れ混ぜる。
ご飯の上に納豆と乗せて時短即席メニュー「納豆シー
チキンマヨ丼」の出来上がり!

納豆とチーズの玉子焼き

【材料】2~3人分
納豆 1パック/卵 3個/めんつゆ 大1
とろけるスライスチーズ 1枚

【作り方】

- 1 納豆は付属のタレとめんつゆを混ぜておく。
- 2 スライスチーズは2cm幅に切っておく。
- 3 フライパンに油をひきよく熱したら、溶いた卵(1/3)を入れ弱火にする。
- 4 少し固まってきたら、納豆とチーズを1列に並べ、巻いていく。
- 5 巻き終わったらフライパンの空いた部分に再び卵(1/3)を薄く入れ、焼いて巻く。この作業をもう一度繰り返す。
- 6 焼き終わったら、食べやすい大きさに切って出来上がり。



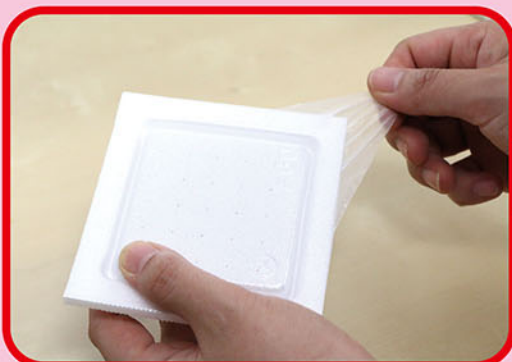
教えて? タイヨーさん!



ビニールシートに納豆が付かない方法

是非お試しください!

納豆は大好きだけど、いつもあのビニールシートにイライラしちゃう!
そんなあなたに納豆パックから簡単にビニールシートをはがせる方法をお教えます。



蓋を開けてタレとカラシを取り出します。
ビニールシートの端を少し引っ張り出して蓋を閉めます。



そのまま蓋を押さえながら引っ張ると、
納豆が付きません!



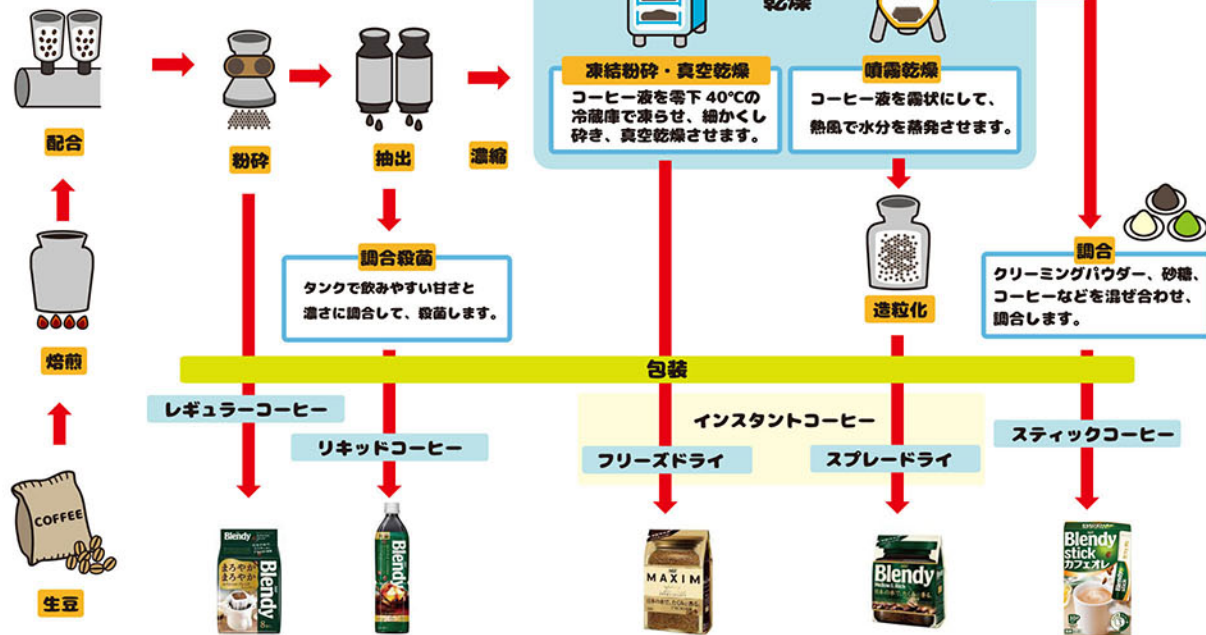
これで納豆を食べるのがもっと楽しく
なりますね。
今日もおいしく召し上がりください!

いつでも、ふう。

AGF

日本でインスタントコーヒーが気軽に楽しめるようになったのは、わずか40年ほど前。その後、おいしいコーヒーをいつでもどこでも、手軽に楽しめる、そんなインスタントコーヒーの魅力が理解されるに従って、皆様に広く愛されるようになりました。今では、各種ブレンドだけでなく、エスプレッソやカフェオレなど種類も豊富になり、また、アレンジコーヒー、お菓子や料理作りなどにもインスタントコーヒーを利用する方も増えています

☉コーヒーができるまで



インスタントコーヒーが出来るまで

●生豆

コーヒー豆は、生豆のまま煎じて飲んでも、苦くておいしくありません。火で煎ることによって、はじめてその天性のおいしさが引き出されます。

●焙煎

コーヒーの生豆を火力で煎る、つまり焙煎します。このことをローストするともいいます。この過程によって、私たちがよく目にする茶褐色のコーヒー豆になります。

●配合

数種類の異なるコーヒー豆を混ぜ合わせます。配合くブレンド>すると、1種類では出せない香りや酸味、苦味などを楽しむことができます。

●粉碎

焙煎豆を機械で碎きます。粗挽、中挽、細挽など、商品の性格ごとに粉碎機で細かくしていきます。

●抽出

細かく砕かれたコーヒーを、大型の抽出器に入れ、熱いお湯を注いで、一度に大量のコーヒー液を作ります。

※資料提供：社団法人全日本コーヒー協会

チーズを使ったおつまみ

コーヒー&チーズ スティック

【材料】4人分
〈ブレンディ〉スティック カフェオレ 1本
冷凍パイ 1枚 (75g) / パルメザンチーズ 12g
小麦粉 (打ち粉) 適量 / 卵 適量

【作り方】

- 1 冷凍パイを解凍し、二つに切って2ミリほどの厚さにのばす。
- 2 一枚の片面全体に溶き卵をハケでぬる。
- 3 パルメザンチーズとスティックの両方を2/3ほどまんべんなく振りかける。
- 4 もう一枚を合わせて押さえ、その表面にまた溶き卵をハケでぬる。残りのチーズとコーヒーをまんべんなく振りかける。
- 5 食べやすい大きさに切り分けて、200℃にあたためたオーブンで8分ほど焼いたら出来上がり。

【ポイント】

チーズとスティックはやや多めと感じるくらいがしっかり味がして美味しいです。



バターロールを使った揚げパンレシピ

〈ブレンディ〉スティック カフェオレ 1本
〈ブレンディ〉スティック 紅茶オレ 1本
バターロール 6個 / サラダ油 適量

【作り方】

- 1 天ぷら鍋にサラダ油を入れ、180℃になったら、バターロールを3個入れ、30秒経ったらひっくり返し、更に30秒揚げる。
- 2 続けて、残りの3個も同様に揚げる。
- 3 キッチンペーパーを敷いた網 (又はバット) に、バターロールを取り出し、油を切る。
- 4 深めの器にスティック カフェオレ1本分を入れ、バターロールが熱いうちに、3個の全面によくまぶす。
- 5 残りの3個も同様に、スティック 紅茶オレ1本分をまぶす。お皿に盛り付けて完成。

【ポイント】

食パンだと油を吸い過ぎてしまうので、バターロールが合います。スティックは、好みのものでOK。



AGF公式キャラクター
【ビーン太くん】
「ビーン太くん」は、「おいしいコーヒーを創造すること。人々に寄り添い、コーヒーの素晴らしさを伝え、幸せにすること。」を使命とする「コーヒーの精」です。コーヒーの香りがする場所や、コーヒーを飲みたいと思った人の前に現れます



お麩を使ったラスク

アーモンド麩ラスク

【材料】3種類15個分
[カフェオレ味]
〈ブレンディ〉スティック カフェオレ 1本
★ [有塩バター 30g / 小町麩 15個 / スライスアーモンド 10g]
[紅茶味] (★同量)
〈ブレンディ〉スティック 紅茶オレ 1本
[抹茶味] (★同量)
〈マキシム〉スティック 抹茶ラテ 1本

【作り方】

- 1 ボウルにバターを入れ、レンジで10秒ずつ様子を見ながら溶かす。スティック (カフェオレ) を入れよく混ぜ、スライスアーモンドと麩を入れて全体にまんべんなくからませる。
- 2 天板にオーブンシートを敷き、麩の上にスライスアーモンドを綺麗に乗せ、麩同士がくっつかないように並べ、140℃に予熱したオーブンで20分焼く。同様に残りの2種類も作る。

【ポイント】

カフェオレ味は、粉チーズをかけて焼いても美味しい! ビールのおつまみにぴったりです。



90名様に
AGF商品4点
プレゼント!!
※一部内容が変更になる
場合が御座います。



「煎」

日本の水が育ったコーヒー。日本の暮らしに寄り添う珈琲ってなんだろう。この国に珈琲がもたらされて150年以上。とうとうひとつの答えに辿り着きました。その名も「せん」。和菓子より深く染みこめる。気高い香り。最大限に引き出される。澄み切った味わい。日本っていいな。そう思えるひとときを。この一杯でどうぞ。

『ねころっけ』が角川書店の絵本になりました!

もりもり森のネコロッコ

おはなし／あさのあつこ

え／やすとみたかゆき

タイヨー、ビッグハウスのサービスカウンターで販売中!



お話を書いていただいた、あさのあつこさんに「食べタイヨー! 知りタイヨー?」読者を代表して、ねころっけ編集長がお話を伺いました。

Q 初めて絵本を書いてくれたきっかけを教えてくださいコロニヤ

A ネコロッコやその仲間たちが、すごくかわかったからです。それに、コロッコ、大好きです。ネコも大好きです。大好きが二つ揃ってるネコロッコのお話を書きたかったのです。

Q 絵本で苦労したところはどこコロニヤ?

A 何しろ初めての経験なので、文章と絵のバランスを考えるのが大変でした。あとは、文章でネコロッコの魅力伝えること、かな。

Q ネコロッコやキャラクターたちを見た感想を教えてくださいコロニヤ

A ともかく、かわいい。どれも、かわいい。友達になりたい。

ほめてもらって
うれしいコロニヤ

Q あさのさんは子供のころ食べ物の好き嫌いがあったコロニヤ?

A ありました。野菜が苦手でした。でも今は、大好きです。

ダ・ダイキライダー!?

Q 特にお気に入りのシーンはどこコロニヤ?

A 実は、ダイキライダー登場のシーンが好きなんです。このおじさん(?)、意外におもしろそう。

Q みなさんへのメッセージをお願いしますコロニヤ

A みんな、ネコロッコをたくさん食べて、たくさん読んでね。

あさのあつこさん、ありがとうございました!

あさのあつこ

1954年岡山県生まれ。

『バッテリー』で野間児童文芸賞、

『バッテリー』全6巻で小学館児童出版文化賞受賞。

主な著作に『グラウンドの空』、『晩夏のプレイボール』など多数。

もりもり森のネコロッコ あらすじ

もりもり森のネコロッコがつくるコロッコやさん。今日もたくさんのコロッコができました。「もぐもぐえん」のみんなの給食です。でも、ダイキライダーやスキキライダーがあらわれて…!? あさのあつこ初めての絵本!

みんなのことを
考えてくれたから
おもしろいお話が
できたコロニヤ

私たちも活躍してるよ

タコメちゃん

キャベッチ

トママン



株式会社KADOKAWAオフィシャルサイトでも絶賛発売中
<http://www.kadokawa.co.jp/> もりもり森のネコロッコで検索!

タイヨースタッフ

♪ エミちゃんのおすすめレシピ ♪

おやつからおかずまで、さまざまな料理が出来る冷凍パイシートを使ったアレンジレシピ8品をご紹介します。

アップルパイ



【材料】4人分
冷凍パイシート 2枚
りんご 3個/砂糖 大2
レモン汁 大1/バター 30g
卵黄(艶出し用) 1個

- 【作り方】
- ① りんごを8等分に切り皮をむき、芯を取って5mm程の厚さにスライスする。
 - ② 鍋に①と砂糖を入れ、蓋をして弱火で10分程煮る。
 - ③ しんなりしてきたら、バターとレモン汁を加えて混ぜ、さらに5分程煮て、水分がなくなったら火を止めて冷ます。
 - ④ 常温に戻したパイシート1枚を麺棒で伸ばし、アルミ丸皿に敷き、その上に③を乗せる。
 - ⑤ 残りのパイシート1枚も麺棒で伸ばし縦長に切り、④の上に網目になるように並べ、溶き卵黄を刷毛で塗る。
 - ⑥ 200℃のオーブンで10分程焼き、焼き色が付いたら180℃に下げて20分程焼いて出来上がり。(焼き色具合を見ながら時間を調節してください。)



とってもおいしいからみんなも作ってみて



りんご

中身のアレンジいろいろ!

さつまいもパイ



さつまいも2本をレンジで温め、生クリーム(50cc)、バター(大1)、砂糖(大1)と一緒に混ぜる。



タイヨースタッフ内で販売している焼き芋を使ったよ!



やきもん

いちごパイ



苺2パック分と、砂糖(大2)、レモン汁(少々)を鍋で煮詰めて苺ジャムを作ります。冷やしてからパイシートに乗せてオーブンへ!



いちご・・・食べたいなあ

もやし

チョコバナナパイ



バナナ(2本)をレンジで10秒ほど温めて、1cm幅にカットし、パイシートの上に乗せる。その上に板チョコ(2枚)を割りながら乗せてオーブンへ!

バナナ?ぶどうじゃだめかな?



ぶどう

残ったシチューや、キーマカレーなどもパイに合います!!

シチューパイ



耐熱の器にシチューを入れ、薄く伸ばしたパイシートをかぶせて縁をフォークで押さえていく。パイシートの上に卵黄を刷毛で塗って、オーブンへ!



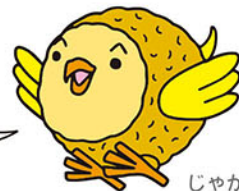
パイも美味しそうかも~

うしパン

キーマカレーパイ



耐熱の器に伸ばしたパイシートを敷き、キーマカレーを乗せる。さらにもう一枚伸ばしたパイシートを細く切り、網目にしてオーブンへ!



これは絶対うまいンコ!

じゃがインコ

簡単なおやつも作れます!



塩パイ

パイシートを一口サイズにカットしてバターを塗りオーブンへ!焼きあがったパイに塩を振って出来上がり。

チョコパイ

板チョコを一口サイズに切って、伸ばしたパイシートで包み、オーブンへ!

タイヨーの納豆 新キャラクター

タイヨーの納豆キャラクター
『**なとみん**』です

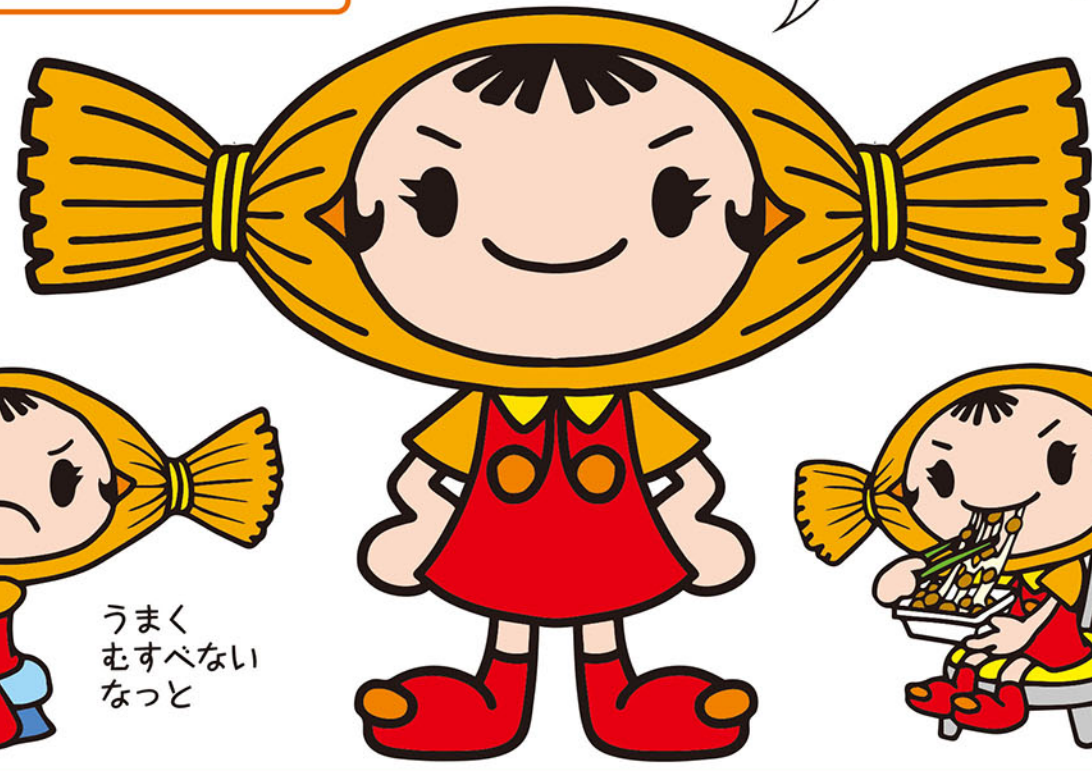
納豆食べて元気いっぱい
おなかいっぱいだなぁ!



おかわり
ちょうだい
なっとな



あそほ



ギューッ



うまく
むすべない
なっとな



おいしい
なっとな

なとみん

<チャームポイントはワラのかぶり物>

◆茨城県生まれ茨城育ち◆

納豆大好き少女。パワフルな健康優良児で、とってもねばり強い女の子です。どんなことがあってもへこたれず、いつも前向きで明るい人気者です。毎日、納豆パワー全開で困っていたり弱っている人達を励ましています。でも納豆が食卓にない日は、たちまち元気がなくなって悲しくなっちゃう。特技はどんな人とも仲良くなれることで、みんなと遊ぶのが大好き(「みんなと」って続けて言ってみて♡)。特にタコメちゃんとは相性バツグンでとっても仲良し。



白井店 杏那さん



ミーを書いて
くれて感激だ
トン

似顔絵
ご紹介

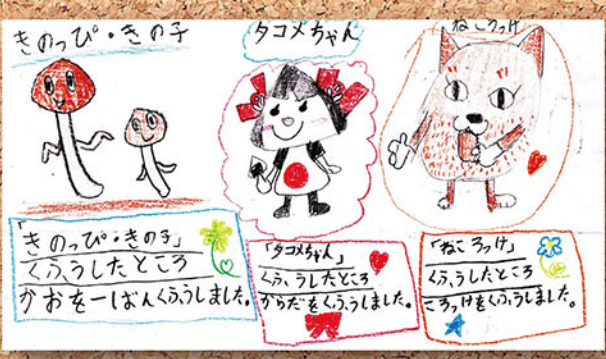
個性的な絵で
将来が楽しみ
だにやっ★



ねころっけ編集長

お送り頂いた
似顔絵の一部をご紹介します

千葉店 えなちゃん



千葉店 りょうくん



「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。

お家で作る簡単 大根のコンソメ煮



材料 <4~5人分>
大根 1/2本 / ベーコン 4枚ほど / コンソメキューブ 2個
塩コショウ 少々 / 水 大根が浸るぐらい

★ 大根の皮をむき、1.5cm程の厚さにイチョウ切りにし、ベーコンも1.5cm程の厚さに切る。

★ ①を鍋に入れて3分ほどさっと炒める。

★ ②に水、コンソメキューブを入れ弱火で15分ほど煮込んで塩コショウで味を整えたら出来上がり。

おいしいポイント!

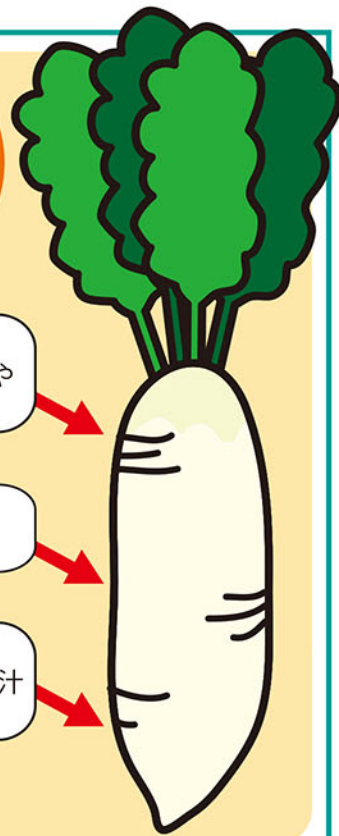
- ◆ お好みで、パセリや大葉などをのせるのもオススメです!
- ◆ 大根は冷ましながらかみこんでいくので、煮続けずに一度火を止めて放置するのがコツ。食べる前に再度煮かえしたら、より美味しくなります。

大根の部位による味の違い

上部: 甘い
大根おろしや
サラダなど

中部: 中間
煮物など

下部: 辛い
漬物や味噌汁
の具など



豆知識情報

サル年豆知識??

申年に赤い下着を着ると良い!?

2016年の干支は申年ですね!
12年に一度の申年に、赤い下着を贈るといふ風習があることをご存知ですか?
地方によっては多少言い伝えが異なりますが、申年に赤い下着を身に付けると病気になる、歳をとっても他人に下の世話をしてもらわなくて済む、身に付けてなくても持っているだけで幸せが訪れるなど、昔からの言い伝えがあり、現在でも信じられています。

「申(さる)」は「去る」という語呂が、「病が去る」「悪いことが去る」など災難が去って幸せを運ぶと言われていることや、赤色は病気を防ぐ厄除けの縁起物とされているため、老後を健やかに過ごしたいという願いの縁担ぎのならわしだそうです。

この申年に、幸運を引き寄せるため、「赤い下着」をご家族や大事な人に贈ったり、ご自身も身に付けてみてはいかがでしょうか?



編集後記

ご愛読ありがとうございます

納豆特集はいかがでしたか? ぜひレシピにも挑戦してくださいね。

皆さんこんにちは!
日ごとに寒さが厳しくなってきましたが、いかがお過ごしでしょうか?
さて今回、特集の取材で納豆工場へ行ってきました。幼い頃から食卓に必ずあった納豆は、私の大好物なのですごく興味深かったです。
今まで私は、大豆を発酵させて納豆になったものをパックに詰めているものだと思い込んでいましたが、実際は、煮た大豆に納豆菌をかけ、まだ発酵していないその大豆を白いパックに投入し、発酵室と呼ばれる部屋で発酵させていました。
パック詰めされた時点ではただの煮えた大豆だったということに驚きました。
大好物の食品の製造工程を知る事や、製造している方々の思いを考えると、より一層その食品に対する愛着が湧きますね!
皆さんはどの食品の製造工程に興味がありますか?
2016年も皆様にとって幸多くありますよう心からお祈り申し上げます。
そして、スーパータイヨー共々「食べタイヨー! 知りタイヨー?」をどうぞ宜しくお願い申し上げます。

『食べタイヨー! 知りタイヨー?』編集部

タイヨーの店舗紹介 9



タイヨー第9号店
タイヨー竜ヶ崎店
1986年8月 OPEN
営業時間 / 9:00~24:00
住所 / 茨城県龍ヶ崎市
川原代町5588-4
☎ / 0297-64-0721

店長から一言

地域の皆さんの食卓を、従業員一同まごころを込めてサポートさせていただきます。

店長の好きな惣菜は?

細巻き(ネギトロ・納豆)セットと肉じゃがの組み合わせが大好きで昼食よく食べています。



食べタイヨー! 知りタイヨー? 第16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"/> AGF | 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16号でおもしろかった特集は?

特集名

理由は?

⑤ 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 納豆に何を混ぜて食べるのが好きですか?

応募期間 平成28年1月2日~平成28年2月29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。