

食べタイヨー! 知りタイヨー?

まごころを食卓へお届けする情報誌
第20号 20_13806102
<http://taiyo-otoku.com>

FREE PAPER
ご自由にお持ちください

全12ページ
永久保存版

プライベートブランド
おかげさまで20号! 全PB、キャラクター、グッズ掲載!!

タイヨーオリジナル商品特集!

品質と製造工程に自信あり。
価格と味にもこだわり抜いた
『タイヨープレミアム』新発売!



バックナンバーはWEBで ▶ <http://www.taiyo-otoku.com/tabetaiyo/index.php>



いつも読んでくれてありがとうございます



タイヨーがいっぱい!

新発売! こだわりのさば缶、水煮と味噌煮

- ★ヤマザキ 新しくなった『スペシャルパリジャン』
- ★銚子工場製造で安心なタイヨーのさば缶!
- ★皆様のご要望にお応えして全キャラクター集合!!



品質に自信あり! タイヨープレミアム ヤマザキ 一口羊かん進物 タイヨーキャラクターグッズ



詳しくはキャラクターグッズ特集ページをご覧ください。



新ブランド

『タイヨープレミアム』商品のご紹介

タイヨー、ビッグハウス各店で販売している『プライベートブランド (PB)』は、どの商品も安心・安全を見極め、お客さまの健康を第一に考えてご提供しています。その中でもさらにクオリティーに自信を持って、厳選しお薦めする商品の新ブランドが『タイヨープレミアム』です。今回は、ウインナー、ハム、ベーコン、たこ米をご紹介します。

タイヨー × Nipponham
 ポークあらびきウインナー スモーク
 ポークあらびきウインナー レモン&パセリ
 ロースハム ベーコン

日本国内でも数少ない『食物アレルギー対応工場』で製造している商品です！

食物アレルギー対応工場とは、『特定原材料7品目』を使用しない工場です。生産エリアには『特定原材料7品目』を持ち込めません。また、そば、落花生については、お弁当を含め敷地内への持ち込みも禁止しています。



ポークあらびきウインナー スモーク

パッケージリニューアル

ポークあらびきウインナー レモン&パセリ

JAS 特級規格

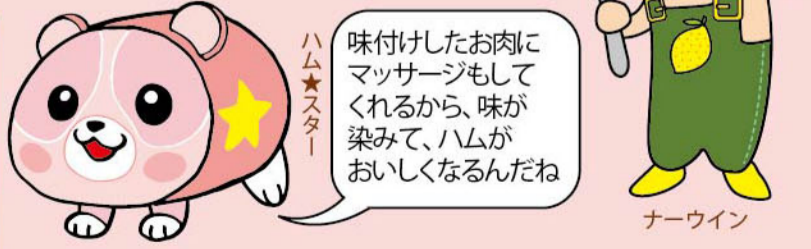
ロースハム
9月下旬発売予定

ポークあらびきウインナーはパッケージを立体的にリニューアルしたよよろしくね！

ベーコン
9月下旬発売予定

ロースハムの製造工程

- 原材料の豚ロース肉に異物などが混入していないか細かくチェックします。
- 豚ロースを味付けします。
- マッサージをして浸透させます。
- 冷蔵庫で数日間寝かせます。
- 筒状のケーシングに詰め、まるく形を整えます。
- 台車にのせ、加熱します。
- 釜の中にスモークチップを入れロースを燻煙します。
- 加熱が終わったロースハムをスライスし、パックして完成です。



『特定原材料7品目』を使用しない専用工場にて製造



この表示が目印です。

タイヨープレミアムの商品を使ったレシピ

秋の味覚炊き込みご飯

材料 (4人分)
 ベーコン 7枚
 米 3合
 まいたけ 1パック
 れんこん 100g
 クレソン 適量
 固形ブイヨン 1個
 しょうゆ 大1
 塩 小1/2
 バター 大2

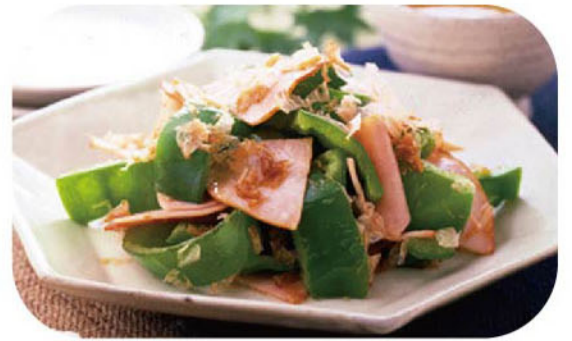


【作り方】

- ① ベーコンは2cm幅、れんこんは5mm厚さのいちょう形に切る。まいたけは小房に分けて、ざるにのせて熱湯をまわしかけ、アクを抜く。
- ② 炊飯器の内釜に米を入れ、しょうゆ、塩、固形ブイヨンを入れ、目盛り通りに水を注ぎ、①を米の上に全体に広げて入れる。バターを加えて混ぜずに炊く。
- ③ ごはんが炊き上がったたら全体をさっくりと混ぜ、器に盛り、クレソンを散らす。

ハムとピーマンのおかか炒め

材料 (2人分)
 ロースハム 3枚
 ピーマン 4~5個
 カツオ節 (小袋) 1パック
 しょうゆ 大1
 サラダ油 大1



【作り方】

- ① ハムはいちょう切りにし、ピーマンは縦半分に切って1.5cm幅に切る。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、ピーマンをいため、ハムを加えてさらに炒め、しょうゆで味をととのえる。
- ③ 器に盛り、カツオ節をかける。

豆腐ソースのハムグラタン

材料 (2人分)
 ロースハム 5枚
 しめじ 1パック
 にんにく 1/2
 オリーブ油 大1
 しょうゆ 適量
 とけるチーズ 適量
 ★豆腐 1丁
 ★マヨネーズ 大3
 ★粉チーズ 大6
 ★卵 1個
 ★塩・こしょう 各少量



【作り方】

- ① ハムは角切りにし、にんにくはみじん切りにする。しめじは小房に分ける。
★は混ぜ合わせておく。
- ② フライパンに、にんにくとオリーブ油を入れて火にかけ、ハムとしめじを炒める。しょうゆで味をととのえたら、火を止めて耐熱容器に盛る。
- ③ ★を②に流し入れ、とろけるチーズをまんべんなくのせ、オーブンで焦げ目がつくまで焼く。

食物アレルギー対応レシピ

ザワークラウト & ソーセージ

材料 (2人分)
 ポークあらびき
 ウィナー 3本
 キャベツ 2枚
 玉ねぎ 30g/塩 1g
 ★ワインビネガー 小2
 ★水 小1
 ★ローリエ 1枚
 ★レモンの絞り汁 小1
 ★こしょう 少量
 油 小1



【作り方】

- ① ウィナーは一口大の斜め切り、キャベツはせん切りに、玉ねぎは薄切りにする。
- ② 耐熱ボウルにキャベツを入れて塩をまぶし、ラップをかけて電子レンジで約2分加熱する。
- ③ ②に★とウィナー、玉ねぎを加えて混ぜ合わせ、ラップをかけて再び約2分加熱する。
- ④ ③を軽く混ぜ、そのまま冷まして味をなじませて器に盛る。

ザワークラウトはドイツを中心に食べられているキャベツの漬け物で、酸っぱいキャベツという意味があります。この酸味は、本来乳酸発酵によるもので、酢が使われていません。今回は酢を使って、簡単にできるお子さんにも食べやすいザワークラウトを紹介しています。



たこ米のパックごはん **包装米飯**
 が発売されました!
 ▼店内でもご案内

プレミアム玉子かけごはん



レンジで温めた「たこ米」に生玉子(大松農場のもみじがおすすめ!)と刻んだハムとネギをのせ、お好みで醤油をかけて出来上がり!



タコメちゃん



大松農場のこだわりたまご『もみじ』



たこ米とは?

『多古産こしひかり』で「おかずのいらない」と賞されたおいしいお米です。千葉県多古町は徳川幕府にお米を献上したと伝えられている米どころです。



タイヨーのさば缶は
9月下旬発売予定!

こだわりの
ポイント!

国内で水揚げされた新鮮なさばを千葉県銚子工場に詰めました。

通常缶詰には冷凍原料を使用していますが、タイヨーのさば缶は
美味しさをそのままに、生で缶詰に詰めて製造しています。

フレッシュパックにすることで冷凍を溶かした時に出る
「ドロップ」もなく、さば本来の味を楽しめます。



フレッシュパックに
詰めたさばの特徴

- 脂がのって非常に美味しい
- 冷凍原料との違いがよく分かる
- 身が柔らかくて美味しい

缶詰工場のある銚子市の港



さば水煮を使ったおすすめレシピ

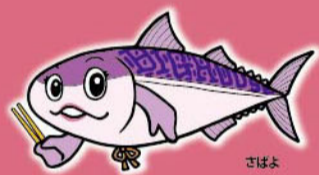
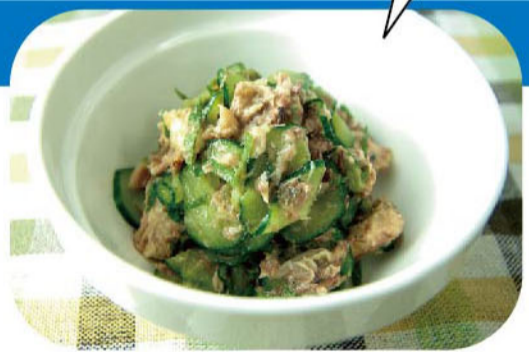
簡単! 即席おつまみ
料理が苦手な男性でも簡単に作れちゃいます!!

さっぱり! きゅうりと
さば缶の和え物

- 【材料】2~3人分
さばの水煮缶 1缶
きゅうり 1本
大葉 4~5枚
梅干 2個
ポン酢 大1
塩 少々

【作り方】

- きゅうりを薄い輪切りにし、塩をふりしばらく漬けておく。
- 大葉は千切りにし、梅干は種をとって細かく刻む。
- ①を水で軽く洗い流し、よく絞る。
- 汁気を切ったさばの身をフォークなどでほぐし、②③とポン酢を加えよく絡めたら出来上がり。



さば味噌煮を使ったおすすめレシピ

ご飯のおかずにピッタリ!
炊飯器に入れてお米を炊けば、ひじきの簡単な
混ぜご飯も出来ます! 是非お試しください!!

さばひじき

- 【材料】2人分
芽ひじき(乾燥) 10g
さばの味噌煮缶 1缶
めんつゆ 大1
砂糖 大1
ごま油 小1

【作り方】

- 芽ひじきは水につけて柔らかくもどし、流水で洗い水気を切る。
- 熱したフライパンにごま油をひき、軽く汁気を切ったサバ缶と①を入れ、ほぐしながら炒める。
- めんつゆと砂糖を加え、汁気がなくなるまで煮詰め全体に混ぜ合わせたら出来上がり。



さば缶のサラダうどん

- 【材料】1人分
さばの水煮缶 1缶
うどん 1玉
玉ねぎ 1/2個
★めんつゆ 大2
★マヨネーズ 大1
★鰹節 適量
カイワレ大根 適量

【作り方】

- うどんは茹でて水で洗い水気を切る。
- 玉ねぎを薄くスライスし水にさらしておく。
- ボウルに水気を切ったさば缶と、②と★を入れ混ぜ合わせる。
- ①の上に③を乗せ、カイワレ大根を盛り付けて出来上がり。



さば缶と大根の煮物

- 【材料】2人分
さばの味噌煮缶 1缶
大根 1/3本
だし汁 適量
★しょうゆ 大1
★みりん 大1
★酒 大2
カイワレ大根 適量

【作り方】

- 大根は皮をむいて半月切りにし、下茹でする。
- ①とさば缶を汁ごと鍋に入れて、だし汁を大根が浸るくらいまで入れ、★も入れる。
- 煮汁が少なくなるまで煮込んで出来上がり。
カイワレ大根を盛り付けてお召し上がり下さい。



お好みで大葉や、ごま油を少し入れるのもオススメです。
麺とよく絡めて召し上がり下さい。

大根を最初に軽く茹でることでアクが取れ味がしみ込みやすくなります。
味噌煮缶以外の味でも美味しく出来ます。



タイヨーの社名と帆船の由来
 タイヨーは最初は、魚と雑貨を扱う小さなお店でした。その後アメリカ的なスーパーマーケットを始める時、地域の皆さんの海のような存在で「大洋」になりたいとの理念で「タイヨー」の社名と帆船のマークとなりました。今ではお店を通して地域を照らす「太陽」の意味合いも持っています。

もっと知りたいタイヨー!

タイヨーブランド大特集!

- ★オリジナル商品(PB)
- ★全タイヨーキャラクターご紹介
- ★オリジナルグッズを一挙公開!

いつもタイヨーをご愛顧いただきありがとうございます。スーパーマーケットタイヨー、ビッグハウスではお客様に「安心・安全な商品をより安く」をモットーに様々な商品をご提供させて頂いております。その中でもさらに厳選した商品をタイヨーブランドとしてお取り扱いしています。

※商品はお取り扱いのない店舗もございます。ご了承ください。今回皆様のご要望にお応えして、タイヨーこだわりの商品、オリジナルキャラクター、グッズをご紹介します。



タイヨーといえばねころっけだニヤ!



タイヨーいち押し! ねころっけ



たこ米使用のおにぎり



たこ米の包装米飯



有機栽培茶葉使用 お茶・烏龍茶



茨城県産 極小粒納豆



サラダ用 12種類のお野菜



ドレッシング



豊国もやし



魚土 本ほぐし



徳用しらたき



徳用こんにゃく



3+1うどん



北海道産小麦とバター使用 うしパン



ライトツナ まぐろフレーク/かつおフレーク



国内産 さば水煮/さば味噌煮



茨城県産紅芋 ほいも



大松農場こだわり玉子「もみじ」



ポークあらびきウィンナー スモーク/レモン&パセリ



ローズハム



ベーコン

タイヨーの仲間が
こんなにたくさん
いるんだニヤ★

「食べタイヨー!
知りタイヨー?」の
誌面やお店の中で
探してみてね♡



TAIYO
BigHouse



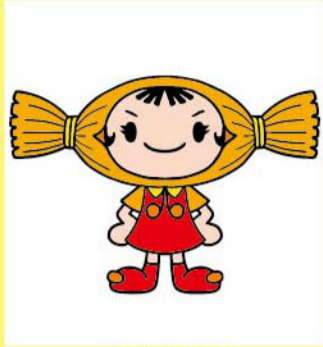
▲ねころっけ®



▲タコメちゃん



▲TONKA2



▲なとみん

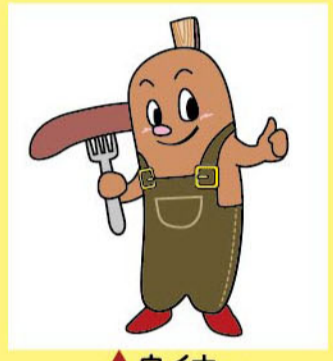
全部タイヨーだけのオリジナルキャラクターがお気に入りかな? これからも続々登場します。お楽しみに!



▲ハム★スター



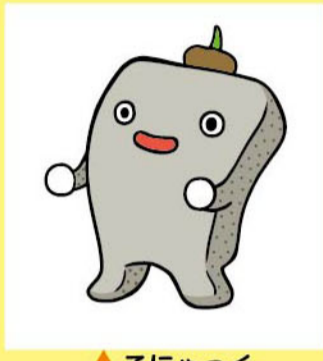
▲ベートンベン



▲ウイナー



▲ナーウイン



▲こにゃっく



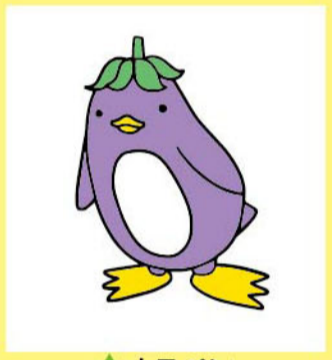
▲もやしし



▲じゃがインコ



▲ウサニン



▲ナスペン



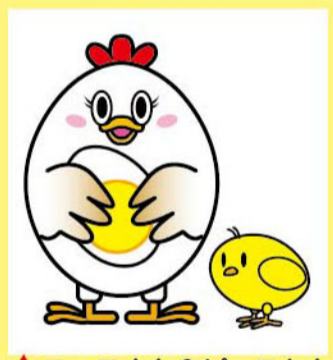
▲鬼オンちゃん



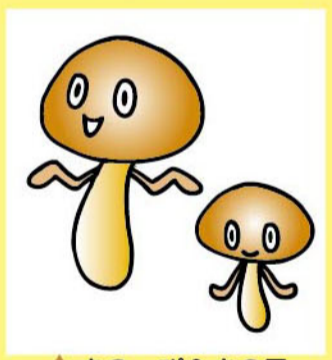
▲ピティちゃん



▲ハーブ〜



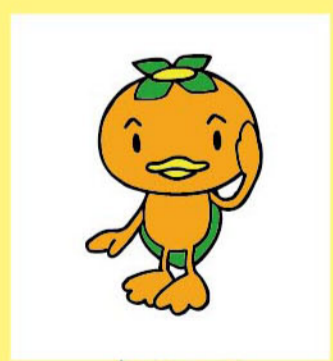
▲コッコさん&ピョコたん



▲きのっぴ&きの子



▲タケイシー



▲かきっぱ



▲ぶどお



▲りんこ



▲リンゴロー



▲アプリ姉さん



▲ガーラちゃん



▲チーズちゃん



▲リリー



▲ラーラ



▲小菊シスターズ エミー

※不許複製

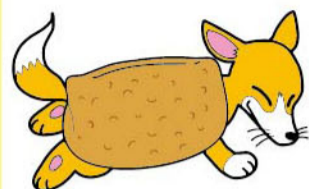
タイヨー全キャラクター

2016年
9月現在

©TAIYO/ BELLS/YASUTOMI



▲ぽっこちゃん



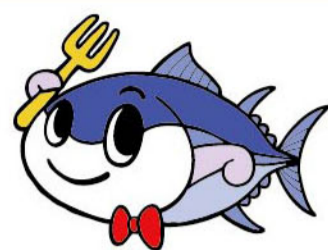
▲キツイなり



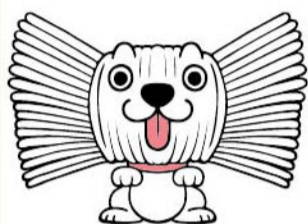
▲ドレシーちゃん



▲しゃけくま



▲まぐ郎



▲しらたけん



▲こうどんちゃん



▲うしパン



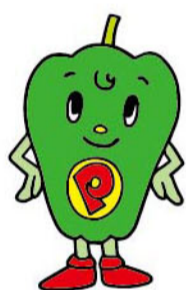
▲むぎこ



▲ツナ美



▲かつ夫



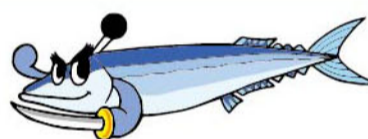
▲Pマン



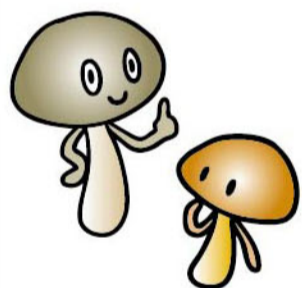
▲パブリカシスターズ



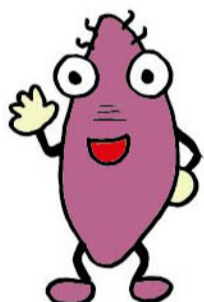
▲ザ・イエピーナ



▲さんまつ



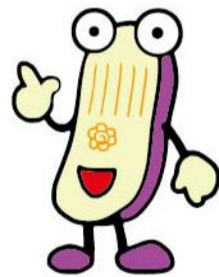
▲しめ次&なめ子



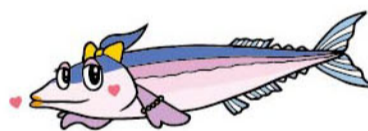
▲(トリオ・ザ・い〜もん) さつもん



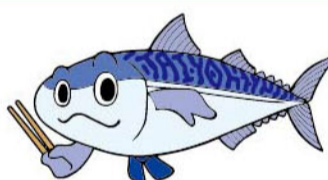
▲(トリオ・ザ・い〜もん) やきもん



▲(トリオ・ザ・い〜もん) ほしもん



▲さまんさ



▲サバダ



▲ミカワン



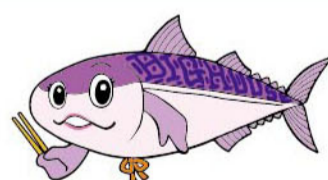
▲ミカリーナ姫



▲オレンジ大臣



▲プリプリン



▲サバヨ



▲小菊シスターズ タミー



▲小菊シスターズ マミー



▲ドリブー



▲ウーロン・チャン

- ▲ 惣菜・加工品キャラクター
- ▲ 肉加工品キャラクター
- ▲ 野菜キャラクター
- ▲ 肉、玉子キャラクター
- ▲ きのことキャラクター
- ▲ 果物キャラクター
- ▲ 魚キャラクター
- ▲ 花のキャラクター



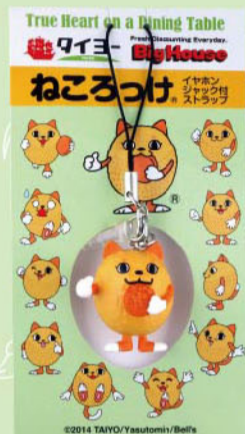
★キャップ



★タイヨ
はっぴ



ねころつけ
ぬいぐるみ
2種類



ストラップ



★ピンバッチ
2種類



★ビッグ
ハウス
はっぴ

レインボースティック



キーホルダー3種類



キラキラ
シール
2種類



★今治
スポーツタオル

タイヨ キャラクター アイテム& グッズ紹介



★水筒2種類



★扇子4種類



参古織
ハンカチ
5種類



一部のグッズはイベントや、アンケートの応募にてゲット出来るチャンスがあります。ハンカチ、バッグ、絵本のみ一部店舗にて販売しております。

★印はタイヨのスタッフ限定アイテムです。



角川書店の絵本
『もりもり森のネコロック』

バッグ5種類



20号記念
タイヨファン
必見企画!

これだけ揃うのは最初で最後のチャンス!
全キャラクターグッズセットを全応募者の中から抽選で
60名様にプレゼント!!

タイヨオリジナルだから
どこにも売れない
非売品ばかりだニヤッ
これが全部もらえちゃう!



※色は選べません。
※キャップ、はっぴ、ピンバッチはプレゼントに含まれません。
※絵本は絵を担当した「やすとみたかゆき」氏のサインが入ります。

惣菜便り

タイヨーの惣菜特集



鶏もも肉甘辛揚げ

鶏もも肉を使い、お肉の旨みを引き出す「2段加熱製法」で肉汁をとじこめ、やわらかくジューシーに仕上げました。

カリッと香ばしい特性衣。うす衣なので、お肉の美味しさをいっそうに引き立てます。

ご飯によく合う甘辛タレです！

★忙しい時でも、ごはんと玉子を用意して、玉子かけごはんにのせるだけで「お手軽甘辛親子丼」が出来ます！



▲写真はイメージです

おにぎりがさらにおいしくなりました！！

- パリッと** 有明産のり
香り高く、甘味のある厳選された歯切れの良い有明の「海苔」を使用しています。
- ふっくら** ふっくらごはん
美味しいご飯を炊く為に、硬度の低いお水に変更しました。
- こだわり** 塩
雑味がなく素材の旨みを引き出す為に、特製塩を選びました。

タイヨーのおにぎりは
たこ米以外のお米もこた
わつてるからおいしいね



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♪

店内手作り! からあげ

鶏のもも肉を生姜とにんにく風味のスパイシーな衣で包んだ味は、本場中津川風の味付けです。

新発売!



からあげのみぞれ煮



【材料】2人分
からあげ 1パック
大根 200g
しめじ 1パック
ししとう 4本
カイワレ大根 適量
みりん 大1
醤油 大1



【作り方】

- ① 大根はすりおろしてざるに上げ、大根おろしと汁にわけ、しめじは食べやすい大きさの房に分ける。
- ② からあげをオーブントースターで表面がカリッとするまで加熱する。
- ③ 鍋に①の汁としめじ、みりん、醤油、ししとうを入れ、蓋をして火にかける。
- ④ 煮立ったらアクを除いて弱火にし、からあげ、①の大根おろしを加えてさっと煮て出来上がり。カイワレ大根を添えてお召し上りください。

その他のオススメメニュー



パンに挟んで簡単ランチメニュー！



サラダに混ぜてタルタルソースをかけてね！

衣がサクサク!おやつ、おつまみにも!

お肉がやわらかでジューシー!

生姜とにんにくの下味でスパイシー!



さらにもっと美味しくなったスペシャルパリジャンのご紹介



食感の改善

生地がもちもちとした食感になりました。

おいしいパンだも

風味の改善

深くコクのある、本格的なフランスパンの風味が増しました。

経時変化の抑制

消費期限までパサつかずにしっとりとした食感を維持できるようになりました。

品質向上

新設備導入により今まで以上に商品をムラなく焼き上げ、表面の乾燥を抑え、パリッとしたクラスト（外側の焼き色）を実現しました。

パリジャンの特徴

小麦本来の深い味わいと豊かな風味を引き出し、焼きあげたフランスパンです。生地はふっくらもちもちで生食でもトーストでも美味しく頂けます。また、使用原料は、小麦、発酵種、塩、水のみで低カロリーです。夕食シーンでも最適です。

ルヴァン種でモチモチ食感？

パリジャンには山崎製パンの「自家製発酵種（ルヴァン種）」が入っており、もっちり、しっとりとした生地になっています。

※ルヴァン種とはフランス語で発酵種という意味で小麦粉・ライ麦粉に水を加えて発酵させた液体のことです。

スペシャルパリジャンの製造工程



新しい設備（ラックオープン4台）です。ここでスペシャルパリジャンを焼き上げます。



中のスペシャルパリジャンを低風速大風量のクリーンな熱風と蒸気を発生させて焼き上げています。



焼き上げ中。今まで以上に商品をムラなく焼き上げています。



焼き上がりました。出来たてのスペシャルパリジャン。この後包装、配分され出荷されます。

抽選で60名様にプレゼント！

一口羊かん進物

(本煉り・小倉・白煉り・ひき茶)



スペシャルパリジャンのおいしいレシピ

オリーブオイル+Q(アルファ)

【材料】2人分
スペシャルパリジャン 4枚
ゆず胡椒 適量
オリーブオイル 適量



【作り方】
① ゆず胡椒とオリーブオイルを混ぜ合わせます。
② 1.5cm幅に切ったフランスパンに塗り、トーストして出来上がり。

手軽で簡単！是非忙しい朝にいかがでしょうか？
また、お酒のおつまみにも合います。ゆず胡椒の他に、おろしにんにくや、パルサミコ酢を混ぜるものオススメです。

ブルスケッタ

【材料】1人分
スペシャルパリジャン 3枚
トマト 1/2個
バジル 適量
モッツアレラチーズ 10g
オリーブオイル 大1
塩・こしょう 少々
にんにく 1/2片



【作り方】
① トマトは1cm角に切って水気を切る。バジルは手で食べやすい大きさにちぎる。
② モッツアレラチーズは1cm角に切り、①と合わせてオリーブオイルと塩・こしょうをふって味をなじませる。
③ 1.5cm幅に切ったパンに、オリーブオイルを塗ってトーストし、にんにくをこすりつけておく。パンに②をのせて出来上がり。

彩りもキレイでホームパーティーの一品にもおすすめ。
トマトは水気をしっかり切るのがポイントです。

ふわふわフレンチトースト

【材料】1人分
スペシャルパリジャン 1/3本
砂糖大さじ 1.5
水切りヨーグルト大さじ 2杯
ジャム 適量
ミント お好みで
卵 1個
牛乳 100cc
バニラエッセンス 少々
バター 適量



【作り方】
① パンは食べやすい大きさに切って卵、砂糖、牛乳、バニラエッセンスを混ぜ合わせたものにひたしておく。
② バターを溶かしたフライパンで、①を色よく焼く。
③ 皿に盛り付けたフレンチトーストにヨーグルトとジャムをかけ、お好みでミントを飾り付けて出来上がり。

ヨーグルトとジャムに一手間加えて、水切りヨーグルトとジャムを混ぜてヨーグルトディップにアレンジするのもおすすめです。

塩バターのおつまみパン

【材料】2人分
スペシャルパリジャン 1/3本
バター 50g
塩 少々
生ハム 3枚
サーモン 3枚
スプラウト 適量

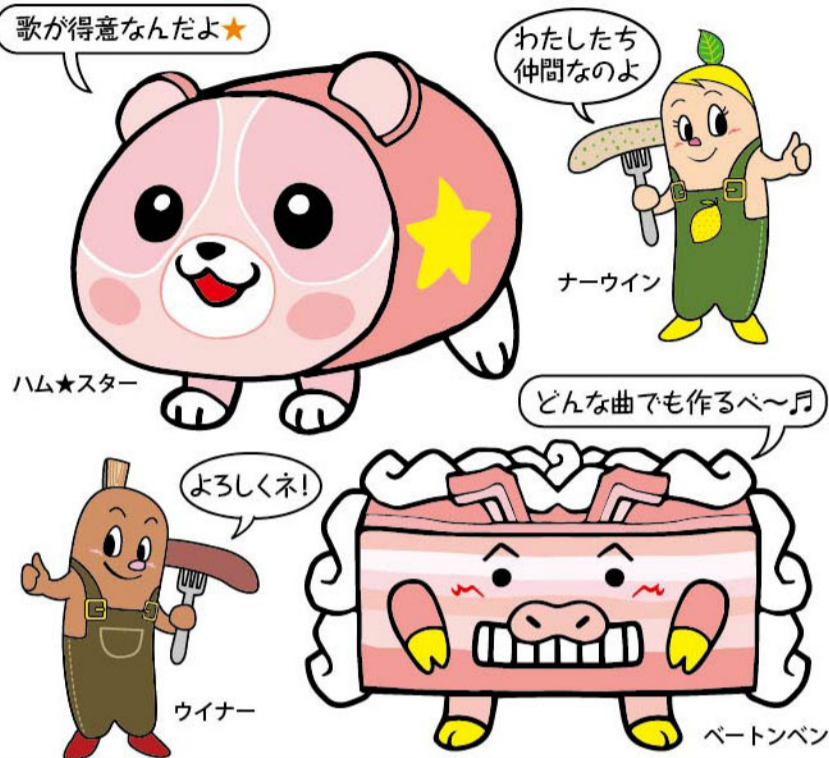


【作り方】
① バターは湯煎にかけて溶かしておく。
パンは10cmほどの長さで縦に1cmほどの棒状に8等分に切り、バットに並べて、溶かしたバターを上からかけて全体にからめ、塩をふっておく。
② トースターの天板にアルミホイル（またはオープンシート）を敷いて、①のパンを並べ、こんがり焼く。
③ スプラウトを包むように、生ハム、スモークサーモンで②を巻き、器に盛り合わせて出来上がり。

パンにバターをしっかりとからませ、こんがり焼く事で、風味も良くなります。また、塩がアクセントとなり、お酒に合う1品に。生ハムの塩分などをみて、塩を調整するのがポイントです。

タイヨーの新キャラクターご紹介

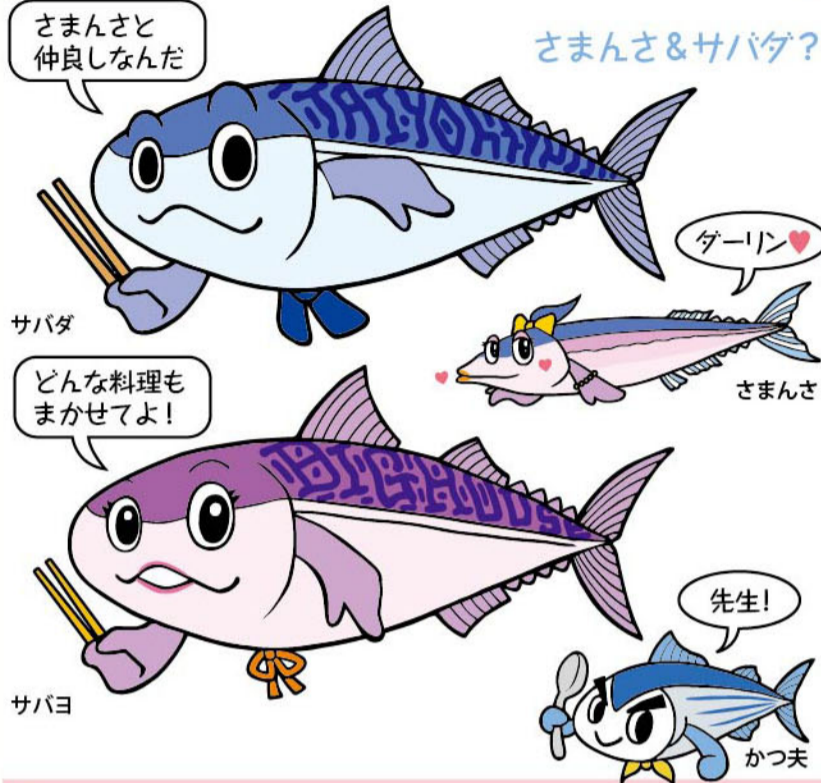
肉加工品 ハム・ベーコンキャラクター 『ハム★スター&ベートンベン』です



◆二人ともピンク色と音楽が大好き◆

ハム★スターは正にハム界のスターで名前やカラダにも星が入っている。歌が得意で精力的にライブもこなしている。
ベートンベンは作曲家。何でも曲をつけて歌にしちゃう♪
ハム★スターと出した楽曲は星の数ほどあるんだって。
でもほっぺに休符があるくらい、ゆっくり休みを大事にしている。
プレミアムな二人は、7品目のアレルギーにも強い!

魚の缶詰 さばキャラクター 『サバダ&サバヨ』です



◆からだの模様の特徴あり!?!◆

サバダ、サバヨは『お魚研究会』を主催していて、いつも魚の事ばかり考えている。特にサバダは研究熱心で『魚の模様と性格の関係』の論文を発表し、サバトレビアン博士号も持っている。
サバヨは料理教室の先生で天才コックの『かつ夫』は教え子。
ちなみにサバダは、さまんさとお付き合いしていて、一緒にいるとみんなから『さまんさ・サバダ』って呼ばれてるんだって。



似顔絵ご紹介

鹿嶋店 亜弓さん



ぬりえはコピーで大きくするとぬりやすいよ。



お送り頂いた似顔絵の一部をご紹介します

石岡店 花梨ちゃん



知手店 結月ちゃん



八街店 素直さん



応募方法

「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!
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 かぼちゃのおやき

- ★ かぼちゃは、種とワタを取り除いて皮を削ぎ落とし、小さめの一口大に切る。
- ❷ 耐熱皿に①を入れ、ラップをし、やわらかくなるまでレンジで加熱する。(竹串がスッと刺さる程度)
- ❸ ②をつぶし、塩・片栗粉を加え、よく混ぜ合わせる。
- ❹ フライパンにサラダ油・バターを入れて弱火にかけ、③を手にとって丸め、少し押さえてフライパンに入れる。
- ❺ 焼き色がついてパリッとしたら裏返し、反対側も焼き、器に盛って粉チーズ・ドライパセリをのせて出来上がり。



材料 <2人分>
かぼちゃ 150g / 塩 少々 / 片栗粉 大1~2
サラダ油 大1/2 / バター10g / 粉チーズ 適量
ドライパセリ 少々



おいしいポイント!

- ◆ 中身のアレンジとして、ハム・チーズ・焼いたベーコン・ツナ・フィッシュソーセージ・ほうれん草・小松菜などもおすすめです。
- ◆ 調味料を控えれば赤ちゃんの離乳食としても使えます!

豆知識情報

秋の彩り豆知識??

「もみじ」と「かえで」の違いをご存知ですか?

実は植物分類学上では、どちらもカエデ科の植物なので、「もみじ」と「かえで」に明確な違いはありませんが、葉の見た目で区別しています。葉の切れ込みが深いカエデを「〇〇〇もみじ」、葉の切れ込みが浅いカエデを「〇〇〇カエデ」と呼んでいます。また、それぞれの名の由来が違います。

もみじは、秋に草木が色づくことを意味する動詞「もみず」に由来し、それが名詞化して「もみじ」になり、それから転じて、特に色が変わるカエデの仲間を「もみじ」と呼ぶようになりました。もみじの由来となった言葉の出ている文献は日本最古の和歌集、万葉集の柿本人麻呂の歌や、古今集にも出てきています。

一方、カエデは、葉の形がカエル(蛙)の手に似ていることが語源で「蛙手(かえるで)」が後に「カエデ」と呼ばれるようになったと言われています。もみじと同じく万葉集にも和歌に蛙手(カエルデ)の表記が見られます。

ちなみに、もみじを英語で表記すると「Japanese maple」で、直訳すると「日本のカエデ」です。「もみじ」と「かえで」を区別するのは、カエデ科植物の宝庫の日本だけのようですね



編集後記

ご愛読ありがとうございます

タイヨーオリジナルキャラクター満載の特別号はいかがでしたか?

皆さんこんにちは。朝夕は日ごとに涼しさの増すこの頃、いかがお過ごしでしょうか? さて今回、「食べタイヨー! 知りタイヨー? 第20号」では記念号と致しましてタイヨープライベートブランド(PB)商品と全キャラクター、グッズを一挙にご紹介しましたが、皆さんはいくつご存知でしたか? オリジナル商品だと思わなかった方もいるかもしれませんね。ここ数年で多くのキャラクターと共にPB商品も誕生してきました。まごころを込めて作られたPB商品が、どれか一つでも皆様の食卓にあれば、とても嬉しく思います。

全キャラクター特集でまだご紹介していないキャラクターもいくつかありますが、今後もPB商品と共にご紹介しますのでどうぞ期待下さい!

そして、タイヨーキャラクターグッズ、どれも可愛いですよ! 「販売しない?」とのお問い合わせ頂きますが、残念ながらプレゼント限定アイテムで、現在のところ販売予定はありません。イベントやアンケートに応募してゲット出来るチャンスはありますが……。

あとは、超裏技! タイヨーのスタッフになるという方法もありますよ(^o^)

ちなみに、今回さば缶特集でご紹介している「サバダ」と「サバヨ」の模様の秘密、皆さんはわかりましたか? 発見した時、私はとても感動しましたよ!

『食べタイヨー! 知りタイヨー?』編集部

タイヨーの 店舗紹介 13



**タイヨー第13号店
タイヨー白井店
(シロイマート)**
1992年3月 OPEN
営業時間 / 9:30~21:00
住所 / 千葉県白井市根73-3
☎ / 047-492-4851

店長から一言

いつもご来店ありがとうございます。地域のお客様にシロイマートがあって良かったと思っただけのよう、従業員一同頑張ってます。お客様のご来店お待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

いつもはお弁当を持って来ますが、お弁当の無い日は決まってチキン南蛮弁当です。あの南蛮ダレとタルタルが絶妙です! ぜひご賞味あれ!

食べタイヨー! 知りタイヨー? 第20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。

❶ 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。

ヤマザキ

タイヨーキャラクターグッズセット

❷ 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

❸ 今回の食べタイヨー! 知りタイヨー? 第20号でおもしろかった特集は?

特集名

理由は?

❹ 本誌に対するご意見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
応募期間	平成28年9月1日~平成28年10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。	

❹ タイヨーのキャラクターで一番好きなのはどれですか?

人気者は誰かな!?

※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。