

食べタイヨー! 知りタイヨー?

FREE PAPER
ご自由にお持ちください



タイヨーオススメの生ハム『イタリア産プロシュート』 美味しい生ハムを食べよう!

新年お役立ちの情報満載!
平成二十九年もタイヨーを
宜しくお願い致します。



ザ・イエピーナ「ティーチ」



ザ・イエピーナ「ターチ」

お正月に残ったお餅の美味しい活用術

- ★伊江島のおいしいピーナッツ菓子
- ★「タイヨー」お客様の笑顔のための取り組みのご紹介
- ★新キャラクター「ザ・イエピーナ」登場!!



残ったおかずを簡単リメイク!



味の素「ほんだし」でお餅が変身!



AGF ブレンディースティックでおやつ作り



この冬タイヨー
オススメの生ハム

イタリア産プロシュートのご紹介



豚もも肉と海塩のみを使用し約10ヶ月熟成した、
まろやかな口どけが味わえる本格的な生ハムです。
新鮮な美味しさをお楽しみください。

※豚肉は欧州産の豚肉で、海塩はイタリア産を使用しています。

プロシュートとは？

イタリア産で最もポピュラーな生ハムです。比較的脂身が多く、
まろやかな口どけが特徴です。

豚肉と塩（海塩）のみで長期熟成させた生ハムです。



生で食べても
安全なんだね★

生ハムに関してよくある質問

Q1 加熱をしていないのにそのまま食べても大丈夫ですか？

回答 生ハムは製造工程中で高濃度の塩漬加工をした後、熟成中に乾燥させて水分活性を下げることで微生物の管理をしています。塩分を好む細菌が増えますが、ハムの芳醇な香りの形成に役立ち、食中毒菌、腐敗菌が繁殖しにくい状態になります。国内生ハムスライス工場にて生産毎に細菌検査を実施して管理をしています。ですからそのまま生で美味しく食べられます。

Q2 熟成期間が長い方が良い？熟成期間の長さ=生ハムのおいしさなのでしょうか？

回答 一般的に熟成期間が長ければ長い方が、芳醇な香りがつくようになりますが、その分、塩味もきつくなります。イタリアでは伝統的な製法にこだわる傾向があり、熟成期間が長い方が高級であるという認識が強い傾向にあります。



ハム★スター

イタリア国内での製造工程



1 原料の豚もも肉を受け入れます。



2 原料受け入れた後、検品を行い良品を選別します。
選別されたもも肉に海塩をすり込みます。



3 大小の海塩の粒をバランスよく配合することで絶妙な味付けを実現しています。



4 一週間ほど寝かせた後、再度塩振り、余計な塩や血合いなどを洗浄します。
その後熟成をさせます。



5 完成品は骨を抜き、成型させます。
成型された状態で真空パックし、
船便で輸入されます。



6 イタリアから運ばれてきた
生ハムを日本の工場加工します。

うーん、生ハムを
はむはむしたい！



美味しい食べ方

「イタリア産プロシュート」100g

パックから生ハムを取り出して適当な長さにカットしてそのまま食べるのが基本的な食べ方ですが、塩味と熟成臭により野菜やチーズとの相性も抜群です。また、メロンやリンゴ、キウイなどの酸味もあって甘みもある果物と一緒に食べるのもオススメです。輸入生ハムの特徴のやや強めの塩味と熟成臭が苦手な方は、オリーブオイルをかける事でまろやかな味わいになります。



イタリア産プロシュートのオススメレシピ

ピンチョス

一口サイズで食べやすい簡単ピンチョス。
生ハム1枚の上に半分にカットしたスライスチーズ、
大葉をのせ下から巻き、中央でカットして出来上がり。
オリーブオイルとバジルをかけてお召し上がりください。



クルクル



タイヨーオススメのピーナッツ菓子

タイヨーでは伊江島にある山城製菓で製造されている「ピーナッツ菓子」を2種類販売しております。

約30年の歴史のある山城製菓では1日に約1500袋のピーナッツ菓子を数名の従業員の手作業で製造しています。

伊江島について

伊江島は沖縄本島の本部半島から北西9kmの場所に位置する周囲22.4kmの島です。人口は約4000人で、特産品としてはピーナッツ菓子(落花生)や島らっきょう、伊江牛などの農業も盛んです。島の特産品「ピーナッツ」のような形をしている伊江島の中央やや東には、標高172mの城山(ぐすくやま)があり、島のシンボルになっています。また伊江島は百合の産地としても有名で、毎年ゴールデンウィークの時期に見頃を迎える『ゆり祭り』に100万輪のユリの花畑を目当てに県内外から多くの人々が来島します。百合の他に菊などの花卉(かき)栽培も盛んです。タイヨーでは冬期の菊の主力産地として伊江島から大菊や小菊を仕入れています。伊江島には沖縄本島北部の本部港からフェリーで30分で行けるため、気軽に行くことが出来る島として人気上昇中の観光地です。

伊江島



煮詰めた砂糖とピーナッツを混ぜます。



人力で混ぜるため、かなりの力作業です。



十分粘りが出て混ぜりあったら釜から外します。



まだ熱いうちに平らに伸ばし少し伸ばします。



しばらく冷まします。



少し冷めたところで手作業でさらに細かくします。



袋に入れるのも手作業で行います。



最後にシーリングで封をして完成!



タイヨーのお店でお待ちしています

とってもアットホームな雰囲気でおいしいピーナッツ菓子を作ってたよ。



年末年始に伴い沖縄県内の船舶輸送の関係で次回入荷は1月中旬予定です。12月中に在庫がなくなる可能性があります。ご迷惑おかけして申し訳ございません。



ピーナッツ糖 (180g)

ピーナッツを粗糖でカラメル状に包んだカリカリした歯ごたえの美味しさです。



みそ入ピーナッツ糖 (170g)

みその風味がなんともいえない美味しさで、やみつきになります。



ポテトサラダの生ハム巻き

レタスとポテトサラダを生ハムでブーケのように巻いて出来上がり。お好みでマヨネーズをつけてお召し上がりください。



お手軽で見た目も可愛い! 食べやすいからおつまみにも最適



ピティちゃん

アスパラガスの生ハム巻き

アスパラガスは根元の皮をピーラー等でむき、ラップに包みレンジで加熱する。(750wで50秒ほど) 半分にカットし、生ハムで巻く。器に盛り、オリーブオイルとブラックペッパーをかけて出来上がり。



これは絶対美味しいヤツだブ〜



ハーブ〜

生ハムの手まり寿司

酢飯をラップで一口大に丸めておく。別のラップの上に生ハム1枚を広げ、中央にマヨネーズを少量のせる。その上に丸めておいた酢飯をのせ、丸めながら握る。ラップから取り出し、器に盛りお好みでインゲンや三葉を飾り出来上がり。



生ハムロール

巻きすに一回り大きめに切ったラップをのせ、その上に生ハムを5枚ほど広げる。酢飯、海苔、スライスチーズ、きゅうりの順にのせ、マヨネーズを少量つけて手前からしっかりと巻く。ラップを巻いたままお好みの大きさに切り分け、ラップをはずし白ごまを振り掛け出来上がり。

**「ほんだし」
で美味しい
一年を!**

かつお節職人が「ほんだし」の為に燻上げた3種のかつお節を使って、より深い「香り」「コク・味わい」に仕上げました。

香り、コク・味わい、それぞれに優れた3種のかつお節を使用した、“香り高く一番おいしい”和風だしの素です。

さっと入れるだけで、様々な和食メニューの味付けを、簡単手軽に美味しく仕上げることができます。(湿気にくい顆粒タイプ)



「ほんだし」ができるまで



「ほんだし」は太平洋の赤道付近で獲れたカツオを使います。



鮮度と美味しさを保つため-20℃で凍らせて運ばれます。丁寧に解凍されたあとは92℃~98℃の熱湯で約1時間煮込みます。



こだわりの薪を使い燻されます。さらに、燻し方を変えることで3種類のかつお節を作り、その絶妙なブレンドが「ほんだし」の深い香りとおコクを生み出します。



ほんだし工場に運ばれたかつおぶしは、1mm以下に細かくし、コク味やうま味など天然素材から作られた調味料を配合した後、顆粒にして乾燥させます。



「ほんだし」の完成!

**簡単!美味しい!
お餅活用術メニュー**



お肉をお餅にくるくるっ。ジューシーなお肉に甘辛あんがからんでおいしさ倍増!

お餅の肉巻き

- 【材料】2人分
切り餅 2個
豚ロース薄切り肉 8枚
「ほんだし」 小 1/4
A 水 50ml / 砂糖 大 1
しょうゆ 大 1
サラダ油 大 1/2
万能ねぎの小口切り 適量

- 【作り方】
①餅はタテ4等分に切り、豚肉を巻く。
②フライパンに油を熱し、①の巻き終わりを下に並べ、全体にうっすらと焼き色をつけ、「ほんだし」Aを加えてからめる。
③皿に盛り、万能ねぎを散らす。



お餅のお好み焼き風

- 【材料】2人分
切り餅 2個 / キャベツ 3枚
ベーコン 2枚 / ピザ用チーズ 20g
「ほんだし」 小 1
A お好み焼きソース 小 2
ピュアセレクトマヨネーズ 小 2
削り節 適量

- 【作り方】
①餅は1cm幅に切る。キャベツは太めのせん切りにし、ベーコンは1cm幅に切る。
②耐熱皿に①のキャベツ半量を敷き、①の餅を重ねないように並べ、残りの①のキャベツ・ベーコン、チーズをのせ、「ほんだし」をふる。
③ラップをかけずに電子レンジ(600W)で餅がやわらかくなり、チーズが溶けるまで5分ほど加熱し、Aをかける。



お皿にくっつくとな面倒なお餅・・・でもキャベツのおかげでくっつかない! 火も使わずに出来る楽チンメニューです。

レンチンみたらし餅

- 【材料】2人分
切り餅 2個
水 1/4カップ
A 「パルスイート」 大 2・1/2
しょうゆ 大 2
「ほんだし」 小 1/4

- 【作り方】
①餅は半分にする。
②耐熱容器にAを入れてラップをかけ、電子レンジ(600W)で1分加熱して軽く混ぜる。
③①の餅を加え、再びラップをかけて電子レンジで3~4分加熱する。



食べたくなったらすぐ出来る! みんな大好きみたらし餅! おやつにどうぞ!

洋風クリーム雑煮

- 【材料】2人分
切り餅 2個 / 白菜 40g
にんじん 2cm / 玉ねぎ 20g
ベーコン 1枚
A 水 1カップ / 牛乳 1/2カップ
「味の素 KKコンソメ」 固形タイプ 1個

- 【作り方】
①白菜、にんじんは短冊切りにする。玉ねぎは薄切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。餅はオーブントースターで焼く。
②鍋にA、①の白菜・にんじん・玉ねぎ・ベーコンを入れて火にかけ、野菜がやわらかくなるまで煮る。
③器に盛り、①の餅をのせる。
*餅は焼かずに、鍋に入れてもおいしくお作りいただけます。



クリームスープに絡んだお餅が美味しい! 野菜スープを作った翌日にアレンジメニューとしてもオススメ!



60名様にプレゼント!



クノールカップスープ
コーンクリーム 3袋入り

ピュアセレクトマヨネーズ
400g

ほんだし 120g

タコメちゃん

マグカップサイズで楽しめるクリーミー&スイートな味わいがスティックに。これ1本で毎日、手軽に本格的な味わいがお楽しみいただけます。

今回ご紹介した
ブレンディスティック
4品を60名様に
プレゼント!

カフェオレカロリーーフ

カフェオレのおいしさはそのままに
カロリー半分。
カロリーを気にせずに毎日安心して
楽しめます。



エスプレッソ・オレ微糖

エスプレッソタイプのコーヒーを使用、
カフェオレ比糖類60%減。
香りたつコーヒーの風味が楽しめる、
微糖タイプのカフェオレです。



カフェオレ大人のほろにが

厳選された深煎り豆のコーヒーを使用
した、ビタータイプのカフェオレです。



ココア・オレまるやかミルク仕立て

お湯だけでクリーミー。
ココアとミルクがまるやかに溶け合
った、風味豊かなミルクココアです。



おやつ、デザートにも便利! ブレンディスティックを使用したオススメレシピ

ひとくちカフェオレ春巻き

【材料】15個分
〈ブレンディ〉スティック カフェオレ カロリーーフ 1本
春巻きの皮 5枚/揚げ油 適量
★はちみつ 小1/★水 小1/2

【作り方】

- 春巻きの皮は細長く3等分に切る。
(全部で15枚の皮ができる)
- ①の皮を縦長に置き、手前の1/3部分に混ぜ合わせた★を塗り、その上にスティックを振る。
- ②の皮を手前の端から三角形の形になるように折りたたんでゆく。最後は水で薄めた薄力粉(分量外)を皮の端に塗って止める。
- 170~180℃の油でからりと揚げて出来上がり。



揚げ物こそカロリーーフの出番です!
お酒のおつまみや、おやつに
オススメです。

ココアのカップケーキ

【材料】1個分
〈ブレンディ〉スティック ココア・オレ 1本
卵 1個/ホットケーキミックス 20g
ミルクチョコ(粗く刻む) 5g
溶かしバター(耐熱容器に入れ、
ラップをして電子レンジで20秒加熱) 10g

【作り方】

- ボウルに卵を入れて溶き、溶かしバターを加えてよく混ぜる。
- ①にスティック、ホットケーキミックス、ミルクチョコを加えてよく混ぜる。
- ②をカップに入れて、ラップをして、電子レンジで1分30秒加熱して出来上がり。



ふんわりと香るチョコレート
とココアが美味しいウランチ
入りのカップケーキです。

エスプレッソの簡単ティラミス

【材料】約4人分
〈ブレンディ〉スティック エスプレッソ・オレ微糖 4本
生クリーム 200ml/クリームチーズ 200g
砂糖 大1/食パン8枚切り 2枚
ミント 飾り用/お湯 100cc

【作り方】

- スティック2本を100ccのお湯で溶き、食パンを浸してパットに敷き詰める。
- ①に8分立てにした生クリームとクリームチーズと砂糖を混ぜたものをのせ、上からスティック2本を振り、冷蔵庫で1時間冷やす。
- 大きめのスプーンで小皿に取り分け、ミントを飾り出来上がり。

【ポイント】

食パンは、中の芯までスティックの液が染み込むようにしっかりと浸すのがおいしく作るコツです。



スティックと食パンで簡単に
作れる本格デザート!



エスプレッソ・オレワッフル

【材料】ワッフル8個分
〈ブレンディ〉スティック エスプレッソ・オレ微糖 2本
お湯 150cc/卵 1個
ホットケーキミックス 150g
(トッピング)
生クリーム 150ml
アイスクリーム 適量/好みのフルーツ 適量

【作り方】

- ホットケーキミックスにお湯で溶いたスティック、卵を加えて混ぜ合わせ、ワッフル生地を作る。
- フライパンに楕円形になるように生地を流し、両面を焼き、二つ折りにする。
- ホイップクリーム、アイスクリーム、好みのフルーツを用意し、好きなものをワッフルに挟み出来上がり。

【ポイント】

ワッフルがまだ温かいうちに優しく二つ折りにして、ラップでくるんでおくと形がきれいに出来上がります。



エスプレッソ風味のワッフル
にトッピングで、美味しい
おやつに大変身! 子どもと
一緒に作っても楽しい!!

バナナカフェオレのデザートピッツア風

【材料】約4人分
〈ブレンディ〉スティック カフェオレ 大人のほろにが 1本
餃子の皮 16枚/油 適量
バナナ(大) 熟れたもの 1本

【作り方】

- バナナは皮を剥き、ボウルに入れて粗くつぶし、スティックと軽く混ぜる。
- 餃子の皮に油を塗り、①を等分に載せる。
- 180度のオーブンで10分~13分、ほどよいこげがつくまで焼いて出来上がり。

【ポイント】

バナナは熟れたものを使いましょう。
つぶしやすく、甘味がスティックと合います。



餃子の皮を利用して、
手軽に作れるデザートです。

**パーティおやつ☆
ぱりぱりカフェオレパスタ**

【材料】お好みの量
〈ブレンディ〉スティック カフェオレ 大人のほろにが 1本
パスタ(カッペリーニ) お好み量
揚げ油 適量

【作り方】

- パスタを半分に折り、こんがり色付くまで揚げる。
- 油をきり、スティックをたっぷり振り出来上がり。

【ポイント】

冷製用の細いパスタ(カッペリーニ)を使用しています。
太いパスタは固いので、細めパスタがおすすめです。
ショートパスタ(フィジリやマカロニ)でも。



居酒屋さんのお通しにも
なっているぱりぱりパスタ。
スティックでほんのり
甘〜いおやつに!

残ったおかずを簡単リメイク!

食卓で余りがちなおかずを簡単リメイク!

今回は惣菜人気メニューの『きんぴらごぼう』『ポテトサラダ』そしてこの季節定番の『おでん』を使ったリメイクレシピをご紹介します!



◆『きんぴらごぼう⇒ごぼうサラダ』

【材料】2人分
 きんぴらごぼうの残り 約100g
 玉ねぎ 1/4
 きゅうり 1/2本
 ★マヨネーズ 大2
 ★ヨーグルト 大1
 白ごま 小1
 かわいれ大根 適量



【作り方】
 ①玉ねぎを薄切りにし、水にさらしておく。
 ②きゅうりを千切りにする。
 ③ボウルにきんぴらごぼうの残り、水気を切った①、②、★を入れて混ぜ合わせる。
 ④器に盛ったら白ごまを振り、かわいれ大根を飾り出来上がり。

◆『ポテトサラダ⇒クリームポテト風ドリア』

【材料】1人分
 ポテトサラダの残り 約100g
 ご飯 1杯
 牛乳 大3
 コンソメ 小1
 ケチャップ 大1
 塩コショウ 少々
 スライスチーズ 2枚
 パン粉 大1



【作り方】
 ①耐熱皿にご飯とケチャップ、塩こしょうを入れて混ぜ合わせる。
 ②ポテトサラダに牛乳、コンソメを入れて混ぜる。
 ③①の上に②をかけ、スライスチーズをのせ、パン粉を振りかける。
 ④トースターで5分程焼き、パン粉に焦げ目がついたら出来上がり。(焼き加減はお好みで)

◆『おでん⇒シチュー』

【材料】1皿分
 おでんの残り 1皿分ほど
 シチュールウ 2カケ
 牛乳 適量
 パセリ 少々



【作り方】
 ①おでんの具を取り出し、一口大に切る。
 ②鍋に①を戻し、温める。
 ③温まったら火を止めシチュールウと牛乳を加え、よく混ぜて出来上がり。

【ヒトコト】
 シチュールウと牛乳の分量は目安です。お好みの量で味付けしてみてください。

◆『おでん⇒茶碗蒸し』

【材料】3個分
 おでんの残り 適量
 卵 3個
 三葉 適量



【作り方】
 ①おでんの具を取り出し、粗く刻み器に入れる。
 ②ボウルに卵を溶きほぐし、おでんの煮汁を加えてこしながら①の器に注ぐ。
 ③フライパンに器の高さの1/3ほど水を入れ火にかける。沸騰したら弱火にして蓋をする。12分ほど蒸して、串を刺し透明な汁が出れば出来上がり。三葉を飾りお召し上がりください。

和風タレの作り方 水3/4カップ、和風だし小1、醤油小2、砂糖小1、片栗粉小1を小鍋に入れ火にかけて、とろみがつくまでかき混ぜる。(片栗粉が完全に溶けたら火にかけてください。)

お好みで和風タレをかけるのもオススメです。

タイヨーの『取り組み』と『お便り紹介』

平成28年、タイヨーではハロウィンの時期にご来店頂いたお子様に、タイヨーオリジナルキャラクター入りのハロウィンバージョンのクリアファイルやシール、ぬり絵をプレゼントいたしました!
 多くのお子様に喜んでいただきました!



ありがとう!

タイヨーのキャラクターがとてもかわいくて大好きです。商品の袋に印字してあるの目も引きます。沢山のキャラクターが増えていてびっくりしました。これからも親しみやすくかわいいキャラクターが増えるのを楽しみにしています。時期のもののレシピも参考になるので、食べタイヨーも発行を楽しみにしています。東陽町店女性スタッフのみなさん、とても親切でありがたいです。 41歳 女性

毎号楽しく拝読させて頂いています。料理記事も参考にさせて頂いていますが、タイヨーの食品の製法が載っていて、安心して購入・食する事が出来ます。 69歳 女性

いつも楽しみにしています。初めて分る作り方があったり、子供はキャラクターのおかげで苦手な食べ物を克服しています。ありがとうございます。 42歳 男性

タイヨーの事をいっぱい知れてよかったです。 11歳 女性

為になるお得な話題、今後も食卓に利用したり生産者の方々に感謝して食事しようと思いました。 54歳 男性

子供がタイヨーのキャラクター好きで、買い物に行く商品にキャラクターが書いてあると喜んでます♪つついキャラクターが書いてあるのを買ってしまいます。プレゼント欲しい〜!!と願っています。食べタイヨー!いつも色が鮮やかで見ていて楽しいです。 30歳 女性

子供がねころっけ好きで、今回初めて持ち帰った所、キャラクター一覧があり大変喜んでいました。あのページは子供が大事にしており、家でポスターとして使用しています。 34歳 男性

タイヨーさんで安心して買い物する気持ちになれる「食べタイヨー!知りタイヨー?」は、タイヨーPRになるととても良いフリーペーパーで、これからも主婦の心つかも内容待っています。 36歳 女性

キャラクターが商品に絵がかけているのがとってもいいです。絵かき歌はない?土浦店のトイレにはガーラちゃんがいいます。ちょっとした所にもあるので「ホッ」とします。 52歳 女性

食べタイヨー!知りタイヨー?をご愛読していただいている皆様より毎度数多くのご意見感想を頂いています。ご応募ありがとうございます!

タイヨーキャラクターの作者『やすとみたかゆきさん』に20号の景品『もりもり森のネコロっけ』の絵本に直筆サインを書いていただいたニャ! いいニャ〜



タイヨーのピーナツ 新キャラクター

タイヨーのピーナツキャラクター
『ザ・イエピーナ』です

今回取材で行った沖縄でトウキビとお味噌、お砂糖を持って記念写真だよ。

ガラスだよ～

カガミかな？



ティーチ



ターチ

ティーチ・ターチ

＜ママお手製の落花生ずきんがお気に入り＞

◆ピーナツを使ったお菓子が大好き◆

『ザ・イエピーナ』はピーナツが大好きな仲良しふたごのユニット名。ピーナツは「いつもえいようたっぷり」だから**イエピーナ**。でも妹のターチは「いつもえがおで」だと思っている。家族で沖縄のおばあの家遊びに行った時「てーち、たーち」と名付けられたんだって。でも後で聞いたら「ひと～つ、ふた～つ」って数をかぞえていただけだったらしい。おいしいピーナツ情報があればどこにでも飛んでいく。その土地にある食材を手に持って記念写真を撮るのが今一番お気に入りのブーム。

ねころっけ編集長



みんな上手い全部をお見せできないのが残念だよ

似顔絵ご紹介

お送り頂いた似顔絵の一部をご紹介します

阿見店 舞華ちゃん



東庄店 ゆいちゃん



応募方法

★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。

「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

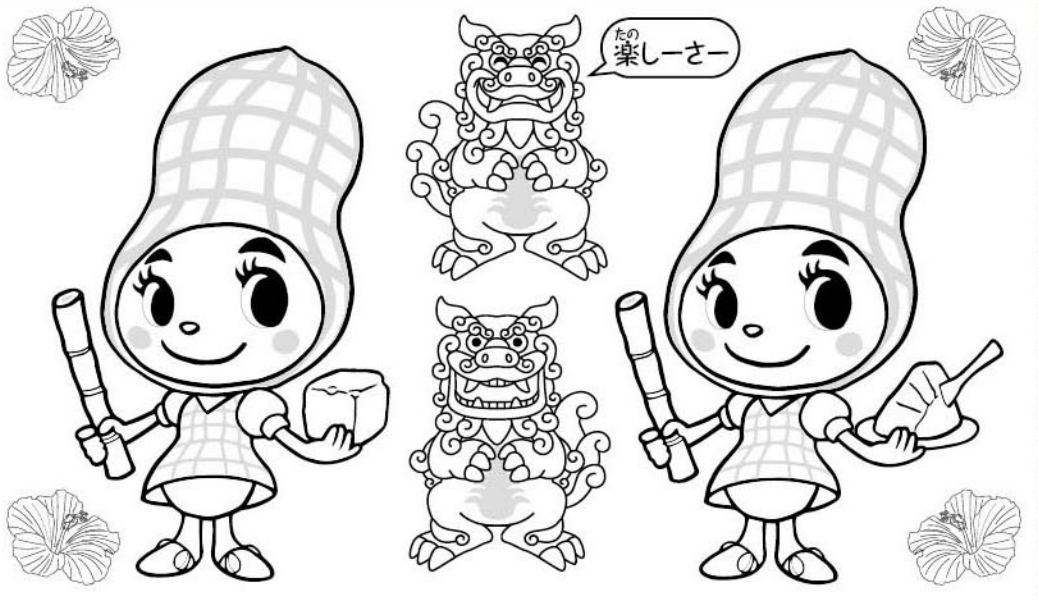
印西店 優衣ちゃん



鹿嶋店 由美ちゃん



ザ・イエピーナ ティーチ・ターチ むりえ



お家で作る簡単 レンジで鶏シュウマイ



材料 <2~3人分>
 鶏ひき肉 250~300g / 長ねぎ 1/2本
 シュウマイの皮 適量 / ちんげん菜 2株ほど
 ★醤油 大1/2★砂糖 大1/2★ごま油 大1★塩 少々
 ★ウェイパー 小1★しょうがチューブ 小2★片栗粉 少々

★ ちんげん菜は1枚ずつ洗い、ラップをかけ電子レンジで約1分加熱する。加熱後、冷水にとり水気をきる。

★ 長ねぎをみじん切りにし、鶏ひき肉と★の調味料を入れ混ぜ合わせる。

★ ②を成形し、シュウマイの皮で包み、もう一方は①のちんげん菜で巻いていく。

★ 耐熱容器に入れ、少量の水をかけてレンジで3~5分ほど加熱して出来上がり。

おいしいポイント!

- ◆使用する耐熱容器とレンジによって、様子をみながら加熱して下さい。
- ◆耐熱容器の底にクッキングシートを敷いて加熱すると、シュウマイの皮が底につきにくい!

アレンジ

千切キャベツシュウマイ



シュウマイの皮や、ちんげん菜の代わりに、千切りキャベツを巻いても美味しいです! お弁当のおかずにもオススメ!

シュウマイがとっても簡単に出来てケッコー



コッコさん & ビヨコたん

豆知識情報

十二支の豆知識??

干支と十二支の違いとは?

干支といえば十二支を思い浮かべますが、実は正確には異なるということをご存知でしょうか?

干支とは「十干十二支(じっかんじゅうにし)」の略で、十干は甲・乙・丙・丁・戊・己・庚・辛・壬・癸の総称で、もともとは物を数えるための言葉でした。

そして十二支の子・丑・寅・卯・辰・巳・午・未・申・酉・戌・亥は時刻や方角を表すのに使われていました。

この十干の10種類と十二支の12種類を合わせて「干支」と呼びます。

十干(10種)と十二支(12種)の最小公倍数である60で干支は一周し、それが「選暦」で、ちょうど自分の生まれた干支に戻ることを祝うものだそうです。

そして2017年は酉年。酉は十二支の中では10番目で、かつて十二支は月を示す時にも使われていたそうで、10月は酒造りの時期になることから「酉」の字が使われているという説があるそうです。

ちなみに酉は「とりこむ」という言葉とかけて、商売に縁起の良い年だと言われています。



ねころつけ

編集後記

ご愛読ありがとうございます

伊江島ピーナッツ特集はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!

寒さの厳しい毎日が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか?お陰様で私は風邪も引かず元気に過ごしております。そこが唯一の取り柄でございます(*^▽^*)

しかし、この時期外食をする機会が多くなり、ついつい食べ過ぎてしまう事が悩みであります...。美味しいものを食べられるって幸せですが、限度があることを忘れてしまい、後々ちよっぴり後悔してしまうこともありますね。さて今回、沖縄県伊江島名産のピーナッツ菓子をご紹介しますがご賞味いただけましたでしょうか?一度口にしたらやみつきになります。

もともと私は沖縄が好きで何度か旅行したり、地元神栖市にある沖縄料理店にもよく行きます。このピーナッツ菓子をメニューの一つに勤めてみようかなと密かに計画中です。

伊江島名産のピーナッツ菓子をおやつに、コーヒーを飲みながら寒いこの時期を過ごしたいと思う今日この頃。2017年も皆様にとって幸多い一年であることを心より願っております。

そして、スーパータイヨー共々『食ベタイヨー!知りタイヨー?』をどうぞ宜しくお願い致します。

『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部



食ベタイヨー!知りタイヨー? 第22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がご希望ですか? □に1つだけチェックをご記入下さい。

<input type="checkbox"/> 味の素	<input type="checkbox"/> AGF	<input type="checkbox"/> ねころつけストラップ	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22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 タイヨー、ビックハウスでよく購入する商品は何ですか?

応募期間 平成29年1月2日~平成29年2月28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。

タイヨーの店舗紹介

ベストリカー鹿島店

1994年に開店したベストリカー鹿島では多種多様のお酒を販売しております。

タイヨーの店舗紹介



タイヨー第17号店 ベストリカー知手店

1994年10月 OPEN
 営業時間/9:00~21:30
 住所/茨城県神栖市知手3420-57
 ☎/0299-96-8071

店長から一言

いつもご来店ありがとうございます。地域のお客様に知手店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います。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?

手作りからあげです。ジュシーで柔らかくガーリックの香りが食欲をそそります。ぜひご賞味くださいませ。