

# 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 23 号 23\_82207102

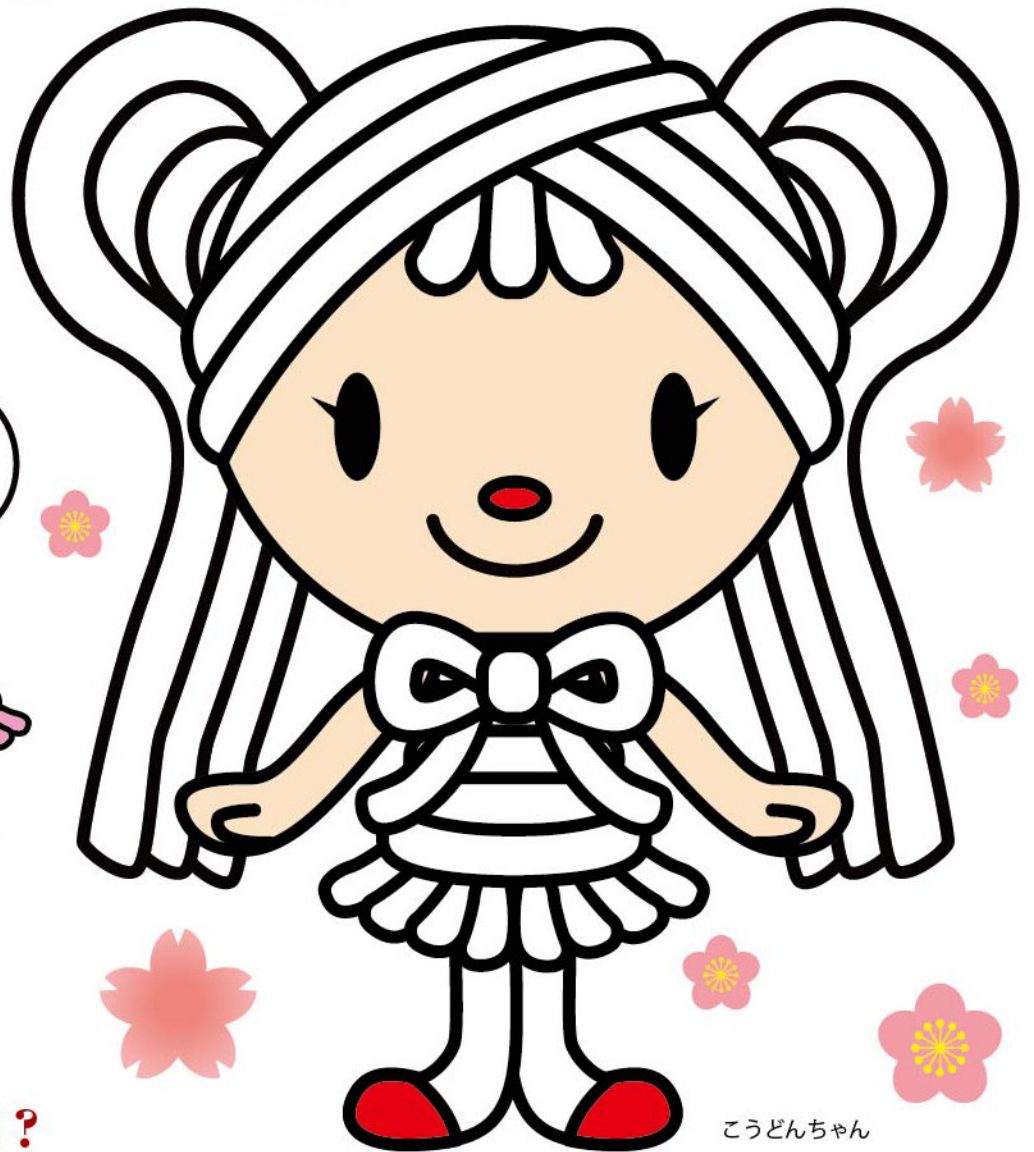
<http://taiyo-otoku.com> ◀バックナンバーもこちらからご覧になれます

**FREE PAPER**  
ご自由にお持ちください



## タイヨーこだわりのつるつる食感!『3+1ゆでうどん』 お手軽!うどんのアレンジ!!

好きなタイヨーオリジナルキャラクター  
20号アンケート結果発表!  
人気者はだれ...??



こうどんちゃん

### 春にピッタリのお祝いレシピ満載

- ★タイヨーおすすめのフラワーギフト
- ★タイヨーこだわりのトンカツをアレンジ!?
- ★うどんキャラクター『こうどんちゃん』ご紹介!!

#### かわ 可愛おいしいお祝いレシピ



#### 桃屋 「五目寿司のたね」に一工夫



60名様にプレゼント!

#### 丸美屋 とり釜めしの素 混ぜ込みわかめシリーズ



60名様にプレゼント!

タイヨーPB

# お買い得! 3+1ゆでうどん



ゆでうどんの特徴

- ① より良い『風味・コシ・色目』が際立つようにアメリカ・オーストラリア・日本の小麦粉をオリジナル用にブレンドしています。
- ② つるつるした食感を出す為にでん粉も配合しています。
- ③ 真空ミキサーで捏ねることによりきめ細かい生地に仕上がります。
- ④ 『手打ちうどん』に負けないように工夫された製麺機で造っています。
- ⑤ かけ・煮込み・ざる、また焼きうどんとして美味しく召し上がれます。

タイヨーオリジナル「3+1ゆでうどん」は埼玉県川越市にある「はつかり麺株式会社」で製造しています。

## ゆでうどんができるまで

- ① 小麦粉を真空ミキサーで捏ねます。
- ② 捏ねた生地がそば状になります。
- ③ 複合機で麺帯にします。
- ④ いくつものローラーで生地を伸ばします。
- ⑤ 切歯で麺線にします。
- ⑥ 麺線にした生地をゆでます。
- ⑦ ゆで上がったうどんを冷やします。
- ⑧ 包装機で1食ずつ包装します。
- ⑨ うどんを4玉に並べます。
- ⑩ 並べたうどんを包装し、コンベアーで移動します。
- ⑪ 包装されたうどんをケースに入れます。
- ⑫ タイヨーのチルドセンターに納品後、各店舗へ配送されます。

## カルボナーラ風スープうどん

【材料】2人分  
 うどん 2玉/ベーコン 3~4枚  
 玉ねぎ 1/2個/卵 2個  
 にんにく 1片/オリーブオイル 大1  
 ★牛乳 300ml/★粉チーズ 適量  
 ★コンソメキューブ 1個  
 塩・胡椒 少々/乾燥パセリ 少々  
 ブラックペッパー 少々

### 【作り方】

- ① うどんを固めに茹でしておく。
- ② ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎとにんにくは薄くスライスする。
- ③ 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、②を炒める。
- ④ ベーコンが焼けてきたら★を入れ煮込む。
- ⑤ グツグツしてきたら①を入れ混ぜ合わせて、塩・胡椒で味を整える。
- ⑥ 火を止めて溶いた卵を固まらないように手早くまわし入れ、よく絡めてお皿に盛り、乾燥パセリ・ブラックペッパーをかけて出来上がり。

出来上がりに粉チーズをかけるのもオススメです。



溶き卵は固まらないように必ず火を止めてから入れてください。

## レトルトカレーうどん

【材料】2人分  
 うどん 2玉  
 レトルトカレー 2個  
 水 300ml  
 めんつゆ 大2  
 青ネギ 適量

### 【作り方】

- ① 鍋に水とめんつゆを入れ火にかける。
- ② 沸騰したらレトルトカレーを流し入れ煮立たせる。
- ③ ②にうどんを入れグツグツ煮込んで出来上がり。青ネギをのせて召し上がれ。



お好みで片栗粉を加えてとろみをつけてもOK!好きな野菜を入れたり、水かわりに牛乳を入れクリーミーに仕上げたり、簡単でアレンジが豊富です。



## ミルク味噌うどん

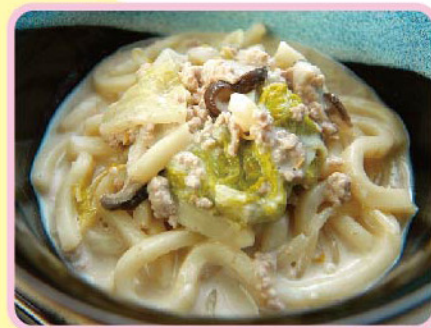
【材料】2人分  
 うどん 2玉/豚ひき肉 100g  
 白菜 2枚/もやし 1/2袋  
 椎茸 2個/すりごま 大2  
 味噌 大2/にんにく 1片  
 ごま油 大1/水 400ml  
 牛乳 200ml/鶏ガラスープの素 小1

### 【作り方】

- ① 白菜、椎茸を食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンにごま油をひき、にんにくと豚ひき肉を炒めて、ひき肉に火が通ったら、味噌とすりごまを加える。
- ③ ②に水、鶏ガラスープの素、①を加えて煮る。
- ④ 沸騰したら牛乳とうどんを入れ、中火で3分程煮て出来上がり。



煮込みすぎないように火加減に注意してください。野菜は冷蔵庫に残っているものなどなんでもOKです。



## ナポリタンうどん

【材料】2人分  
 うどん 2玉/ウィンナー 2本  
 玉ねぎ 1/2/にんじん 1/3本  
 ピーマン 2個/オリーブオイル 大1  
 にんにく 1片/ケチャップ 大4  
 塩・胡椒 少々/粉チーズ 適量

### 【作り方】

- ① うどんを固めに茹でしておく。
- ② ウィナーを斜め切り、玉ねぎとにんにくは薄切り、にんじんは短冊切り、ピーマンは5mm幅に切る。
- ③ フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ火かけ、玉ねぎ、にんじんを炒める。火が通ってきたらウィンナー、ピーマンを加えてさらに炒める。
- ④ ③に①、ケチャップを入れよく混ぜて、塩・胡椒で味を整える。
- ⑤ お皿に盛り、粉チーズをかけて出来上がり。



きのこや季節の野菜をお好みで入れてアレンジしてもOK!



# 春のお祝いメニュー

## 簡単! 作って楽しい!! 彩りきれいな「春のお祝いメニュー」をご紹介します

卒業、入学、ひな祭りなどお祝い事盛り沢山のこの時期に、タイヨーオススメメニューで春をお祝いしよう!

### 三色ロール

- 【材料】1巻分  
 ご飯 1合ほど  
 さくらでんぶ 適量  
 すし酢 適量  
 シャケフレーク 適量  
 海苔 1枚  
 きゅうり 1/2本  
 かんぴょう 適量



- 【作り方】  
 ① ご飯を三等分し、2/3はすし酢を混ぜ酢飯を作り、1/3にはさくらでんぶをかけてよく混ぜる。酢飯の半分にシャケフレークを混ぜる。  
 ② ラップの下に海苔を敷いて、海苔の大きさに合わせ写真のように三色交互に①をのせていく。  
 ③ ラップの下に敷いた海苔を取り出し、②の上ののせ、縦に細く切ったきゅうり、かんぴょうを乗せしっかりとまきすで巻いていく。  
 ④ 食べやすい幅にカットして出来上がり。

さくらでんぶの量は好みで調整してください。仕上がりが鮮やかな濃いピンクがオススメです! 中身は好きな具材を入れてください。

### カラフル稲荷寿司

- 【材料】6個分  
 ご飯 1合ほど  
 すし酢 適量  
 味付けいなりあげ 6枚

#### 今回使用した具材

たくあん/ツナ/オクラ/イクラ/大葉/サーモン/錦糸卵/そぼろ/たまごそぼろ/マグロ/大根の漬物/大根の漬物/インゲン豆/さくらでんぶ/きゅうり/etc

- 【作り方】  
 ① ご飯にすし酢を混ぜ酢飯を作る。  
 ② 味付けいなりあげに①を入れる。  
 ③ お好みの具材を盛り付けて出来上がり。

味付けいなりあげに酢飯を入れる時は、見栄えが綺麗になるようにぎゅっと押し込むように入れてください。



.....**マグロの和えもの**  
 マグロをぶつ切りにし、白ごま、ごま油、醤油で和える。

.....**ツナマヨ**  
 油を切ったツナに、マヨネーズと少量のめんつゆを混ぜる。

### 焼きヨーグルト

- 【材料】2人分  
 無糖ヨーグルト 300g  
 粉砂糖 適量  
 ココアパウダー 適量

ヨーグルトの水切り時間によって出来上がりの硬さが変わるので好みで調整してみてください!

- 【作り方】  
 ① ざるの上にキッチンペーパーを敷き、その中にヨーグルトを入れて水切りする。  
 ② 水切りしたヨーグルトを耐熱皿に入れて、オーブントースターで焼く。15分ほど焼き、そのまま冷ます。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。  
 ③ 冷えたら四角く切り、茶こして粉砂糖、ココアパウダーを振り、お皿に盛り付けて出来上がり。



まるでモッツアレラチーズのような食感!

### ミニケーキ寿司

- 【材料】1個分  
 ご飯 お茶碗 1杯  
 さくらでんぶ 適量  
 すし酢 適量  
 ★大葉 1/2枚  
 ★サーモン 2切れ  
 ★錦糸卵 適量  
 ★イクラ 適量  
 ★白ごま 適量

- 【作り方】  
 ① ご飯の半分にすし酢を混ぜ酢飯を作り、もう半分にさくらでんぶをかけてよく混ぜる。  
 ② お好きなカップにラップを敷き①をお好みの順番で詰める。  
 ③ お皿に②をひっくりかえし、上に★を盛り付けて出来上がり。

上に盛り付ける具はお好みで。親子で楽しく飾り付けしてみてください。



### ひとくち稲荷寿司

- 【材料】8個分  
 ご飯 お茶碗 1杯分  
 すし酢 適量  
 味付けいなりあげ 4枚

#### 今回使用した具材

さくらでんぶ/塩ゴマ/青ネギ

- 【作り方】  
 ① ご飯にすし酢を混ぜて酢飯を作る。  
 ② 味付けいなりあげを広げ、写真のように握った酢飯をのせてクルクルと丸め、しっかり形を整えてから包丁で半分にする。  
 ③ 包丁で切った断面を下にし、上にお好きな具材を盛り付けて出来上がり。

②の工程で、丸めた後にラップで包みしばらく冷蔵庫で冷やすと切りやすくなります。



### 三色ミルクプリン

- 【材料】3個分  
 牛乳 450ml (150ml×3)  
 砂糖 90g  
 ゼラチン 10g  
 水 大2 (ゼラチンをふやかす)  
 抹茶パウダー 大1/2  
 イチゴジャム 大1~2

- 【作り方】  
 ① ゼラチンに水を入れてふやかしておく。  
 ② 鍋に牛乳、砂糖、①のゼラチンを入れて溶かす。  
 ③ ②を三等分し、1つに抹茶パウダー、もう1つにイチゴジャムを加えて色を付ける。  
 ④ 粗熱が取れたら、お好きなカップに抹茶液を入れ冷やし固める。  
 ⑤ ④が固まったら次に「ミルク液」、ミルク液が固まったら「イチゴ液」と繰り返す。  
 ⑥ 最後にあんこをのせて出来上がり。

鍋が面倒な方はレンジで1~2分ちでもOK!  
 抹茶やいちごジャムは漉すと滑らかになります!

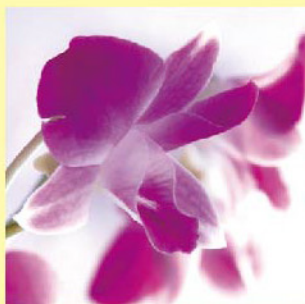


## 春のフラワーギフト

お花のプレゼント  
 うれしいな♥

タイヨーでは卒業・入学シーズンに「1本花束 (1本税抜 143円~)」を予約販売しています。  
 ご予約は商品受け取りの1週間前までにお願いします。  
 詳しくは店頭お花売り場、またはサービスカウンターにてお問い合わせ下さい。

### 1本花束の種類



デンファレ



チューリップ



カーネーション



バラ



ガーベラ



これからの祝いシーズン定番の五目寿司!

桃屋の『五目寿司のたね』で  
今年の春をお祝いしよう!



おいしさの秘密  
特選粉末寿司酢がキャップの中に入っています!

- 1 粉末の寿司酢で、酢加減が自由自在! ご飯がべたつかず、お好みの味と食感が楽しめます。
- 2 五目寿司と言えども、七目の具材が入っています! にんじん、れんこん、竹の子、油あげ、かんぴょう、椎茸、高野豆腐がたっぷり。
- 3 大人数での食事や大食漢の子供がいても大丈夫! 4合のご飯と合わせて、4~5人前の五目寿司がたっぷり作れます。
- 4 いなり寿司、のり巻き、お弁当、おにぎりなど、食べ方いろいろ、おいしさいろいろ!



桃屋の『五目寿司のたね』を  
抽選で60名様にプレゼント!

製造工程



1 7品目の材料を投入します。



2 7品目の材料を混ぜます。



3 煮液(調味料)投入後、一定時間煮熟します。



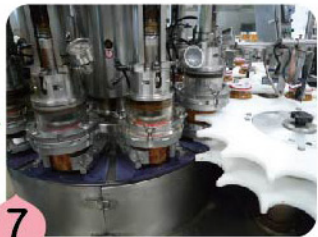
4 固形、液を分けて一定量を充填(容器に中身を詰めること)します。



5 内容量に対して適正充填されているかチェックします。



6 ビンへキャップを被せます。



7 ビン内を真空にしてからキャップを巻き締め、その後殺菌を行います。



8 別添の粉末酢をキャップの上に装着します。



9 ラベルを貼り、検品をします。



10 出荷前の検品、トレーへの印字(賞味期限印字)をして外箱ケースへ梱包後出荷。

五目寿司のたねで炒り豆腐

炒り豆腐も桃屋の五目寿司のたねを使えば、美味しく簡単に。フライパンでサッと炒めるだけで、コク豊かな炒り豆腐が作れます!



【材料】2人分  
五目寿司のたね 80g  
木綿豆腐 1丁/サラダ油 小1/醤油 小1/2/万能ねぎ(小口切り) 適宜

- 【作り方】
- 1 木綿豆腐はペーパータオルに包み、冷蔵庫に入れて1時間ほど水切りする。(または、4つに切ってペーパータオルに包み、冷蔵庫で30分ほど水切りする。)
  - 2 フライパンにサラダ油を中火で熱し、①と、汁を切らずに五目寿司のたねをほぐして加え広げ、水分を飛ばすように3~4分炒める。
  - 3 フライパンの縁に醤油を回し入れ、万能ねぎをさっと混ぜて火を止める。
  - 4 器に盛りつけ、残った分の万能ねぎを散らして出来上がり。

五目寿司で 家族の手巻き寿司

7種の具材が入って、酢加減もお好みで調整できる五目寿司のたねは、家族で食べる手巻き寿司にピッタリ! それぞれの人が食べ切れるよう、大きさも工夫できます!



【材料】3人分  
五目寿司のたね小 1ピン  
温かいごはん 600g/のり 全形3枚

- 【作り方】
- 1 温かいごはん、五目寿司のたねに添付の粉末寿司酢を加えて、切るように混ぜる。これに五目寿司のたねを加えて、さらに軽く混ぜる。
  - 2 のりは3枚のうち、1枚を2/3枚に切り、もう1枚を1/2枚に切る。残りの1枚はそのまま使う。
  - 3 巻きすに各大きさののりを置き、それぞれ向こう2cmの幅を残し、①の五目寿司を広げ入れる。手前の巻きすとのりを一緒に持ち上げてごはんを巻き込む。のりが一周したら、再度、巻きすを巻き直して5分置いて形をなじませる。
  - 4 巻きすを外して器に盛りつけて出来上がり。

五目あんかけオムレツ

【材料】2人分  
五目寿司のたね 100g/卵4個  
★水 100ml/★白だし 大2  
水溶き片栗粉 適量  
大根おろし 適量  
大葉 1枚/ネギ 少量



- 【作り方】
- 1 ボールに卵を割り入れ、五目寿司のたねを加えて混ぜる。
  - 2 熱したフライパンに油をひき、①を流し入れオムレツを作る。
  - 3 小鍋で★を煮立たせて、弱火にして水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
  - 4 お皿に②のオムレツを盛り、その上から③のあんをかけ、大葉、大根おろし、ネギを盛り付けて出来上がり。

五目寿司のたねに十分な旨味があるため、味付けなしで出来ます!

五目大根サラダ

【材料】2人分  
五目寿司のたね 100g  
大根 1/4  
マヨネーズ 大4  
白ごま 適量  
塩 適量



- 【作り方】
- 1 大根の皮を剥き、5mm幅の千切りにしてボールに移し塩もみする。水分が出るまで置いておく。
  - 2 ①を両手でしっかり水切りし、五目寿司のたねとマヨネーズ、白ごまを入れ、よく混ぜ合わせて出来上がり。

お好みで醤油やめんつゆを少量かけても美味しいです。大根の他にもやしや、ほうれん草でも作れます。色々なアレンジを試してみてください!



### とり釜めしの素

**Point 1** といだお米に混ぜて、炊飯器で炊くだけで、ご家庭で手軽に「釜めし」が楽しめます。

**Point 2** 具材の食感が楽しめるよう、1つひとつ大きめにカットしたこだわりの具材入り。



具材は、主役の鶏肉と、にんじん・筍・椎茸・わらび。鶏肉の旨味と、野菜や調味料の旨味がぎゅっと詰まった味わい深い釜めしの素です。常に安定した味になるよう、こだわり抜いた食材を使用しています。



「とり釜めしの素」が



**1** 下処理した具材をそれぞれの具材に合ったサイズにカットし鍋に具材と調味料を入れてじっくり煮込みます。

**2** 「大釜で作った料理ほどおいしい」と言われるように、膨大な量を一度に煮込んで旨味を出しています。和食の基礎調味料である、砂糖、塩、酢、醤油なども使用し、具材や調味料の投入順にもこだわっています。

**3** 煮込みが完了した出来たての「とり釜めしの素」は計量され包装されます。

**4** その後、具材や調味料の風味を損ないにくい「低温殺菌製法」で殺菌を行い、箱詰めされます。

### とり肉と魚介の和風パエリア

華やかなパエリアがホットプレートで簡単に作れます!

【材料】3~4人分  
とり釜めしの素 1箱  
あさり 150g / 有頭えび 4尾 / 米 2合  
しめじ 2パック(約200g)  
万能ねぎの小口切り 4本分 / 水 3カップ  
サラダ油 大さじ2 / 酒 大さじ2

【作り方】

- 下ごしらえ** あさは砂抜きします。えびは殻つきのまま背わたを除きます。しめじは小房に分けます。
- ホットプレートにサラダ油大さじ2を入れて220℃に熱し、米を加えて約1分炒める。
  - ①に水3カップ、「とり釜めしの素」を加えて混ぜる。煮立ってきたら、あさり、えび、しめじを均一に並べ、酒大さじ2を回し入れフタをし、140℃に下げて約13分加熱する。
  - スイッチを切って約10分蒸らします。仕上げに万能ねぎを散らして出来上がり。  
※縦36cm × 横34cm × 深さ3cmのホットプレートを使用する場合の材料です。



### 桜えび釜めし

【材料】3~4人分  
とり釜めしの素または五目釜めしの素 1箱  
お米 3合 / 桜えび(乾燥) 約10g

【作り方】

- 白飯3合を炊く時と同じ水加減にし、「とり釜めしの素」を入れる。
- ①に桜えびを加えて液面から出ないように平らにならしてから炊飯し出来上がり。  
※なるべくお早めにお召し上がりください。



こちらで紹介した丸美屋商品を抽選で60名様にプレゼント!

とり釜めしの素  
混ぜ込みわかめ(しらす)  
混ぜ込みわかめ(若菜)

### 混ぜ込みわかめシリーズ

**Point 1** ごはんに混ぜるだけで、簡単にわかめごはんが作れます。

**Point 2** 独自の工夫で、具材に旨味をギュッと閉じ込めているので、ごはんが冷めてもおいしく召し上がれます。

**Point 3** ほどよい塩味と旨味があるので、調味料や具材の一部として、ごはん以外にも簡単にアレンジ料理が作れます。



### トマトマリネサラダ

【材料】2人分  
混ぜ込みわかめ(若菜) 小さじ2  
トマト 中1個(約200g)  
酢 小さじ1  
サラダ油 小さじ2  
チーズ(お好みで) 適量



【作り方】

- トマトはざく切りにする。お好みでチーズもざく切りにする。
- ボウルに①、「混ぜ込みわかめ(若菜)」、酢小さじ1、サラダ油小さじ2を入れ、混ぜ合わせて出来上がり。

### キャベツと磯の香りパスタ

【材料】1人分  
混ぜ込みわかめ(しらす) 大さじ山盛り1  
パスタ 100g  
キャベツ 1枚  
サラダ油 大さじ1



【作り方】

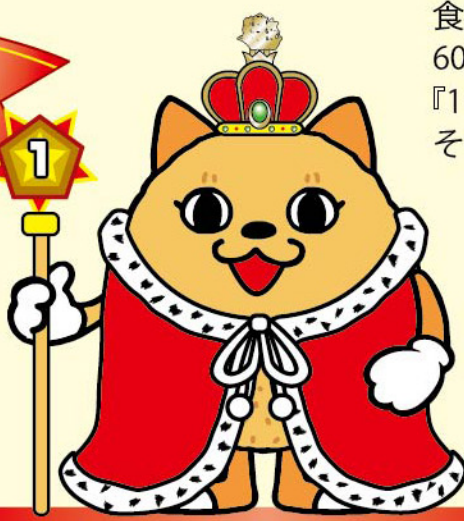
- キャベツは3cm角に切り、パスタがゆで上がる1分前に鍋に入れて、一緒にゆでる。
- ボウルに「混ぜ込みわかめ(しらす)」、パスタのゆで汁大さじ1、サラダ油大さじ1を入れる。
- ゆで上がったパスタとキャベツの水気を切り、②と混ぜ合わせて出来上がり。

他の混ぜ込みわかめ(姉妹品)でも作れます。



# タイヨーキャラクター 人気投票結果発表!

堂々の第1位は  
ねころっけ!



食べタイヨー! 知りタイヨー? 20号のアンケートで60体以上に及ぶタイヨーキャラクターの中から『1番好きなキャラクター』を選んでいただきました。そこで今回、上位の人気ランキングを発表します!

これからもタイヨーで  
見かけたら仲良くしてね!

2

2位 もやし



たくさんのご応募  
ありがとうございました。

3

3位 タコメちゃん



4位 ハム★スター



5位 ガーラちゃん



プリプリン



6位 りんこ



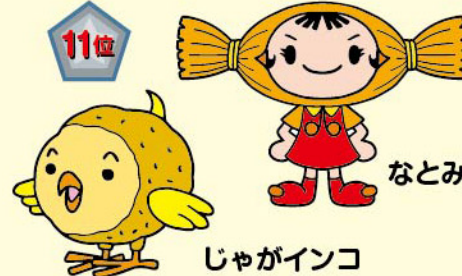
8位 ドレシーちゃん



9位  
ウーロン・  
チャン



10位  
うしパン



11位  
じゃがインコ



なとみん



13位  
こにゃっく



14位  
しらたけん



## 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! 惣菜だけで手作りに見える簡単アレンジをご紹介します!

### タイヨーこだわりのトンカツ

お肉は安心・安全なアメリカ産「とうもろこし豚」

タイヨートンカツのとうもろこし豚は、アメリカ西部に位置するアイオワ州の恵まれた気候と、その州で収穫したとうもろこしを食べている、安全で健康に育てられた豚で、お肉はとても柔らかくジューシーです。また、アメリカから輸送されている間に熟成されるため、遊離アミノ酸含量(うまみ成分)が豊富です。

#### トンカツピザ

【材料】1~2人分  
タイヨートンカツ 1枚  
ケチャップ 大2  
ウインナー 1本  
玉ねぎ 1/4個  
ピーマン 適量  
コーン 適量  
ピザ用チーズ 適量  
塩・こしょう 少々



【作り方】

- 1 玉ねぎ、ウインナーを薄くスライスし、ピーマンも薄く輪切りにする。
- 2 タイヨートンカツの上にケチャップを満遍なく塗り、①の玉ねぎとコーンをのせ塩・こしょうを振る。
- 3 ②の上にピザ用チーズをかけ、①のピーマンをのせてオーブンで加熱する。
- 4 チーズが溶けて少し焦げ目が付いたら出来上がり。

はじめからお好みの幅にカットして調理すると食べやすいよ!  
辛口がお好みの方はタバスコをかけてね!



#### トンカツ酢豚

【材料】2人分  
タイヨートンカツ 1枚  
ピーマン 2個  
にんじん 1/2本  
玉ねぎ 1/2個  
★ケチャップ 大1  
★酢 大1  
★砂糖 大1  
★醤油 大1  
水溶き片栗粉 大1  
塩・こしょう 少々

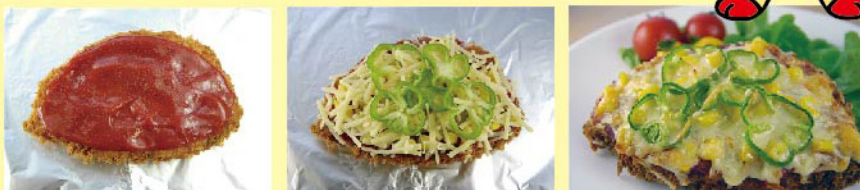


【作り方】

- 1 にんじん、ピーマンは乱切り、玉ねぎはくし切りにする。にんじんはレンジで温めて柔らかくしておく。
- 2 タイヨートンカツを一口大にカットし、★の調味料を合わせておく。
- 3 熱したフライパンに油をひき、①の野菜を炒めて、塩・こしょうをふる。
- 4 野菜に火が通ったら②のトンカツと★を入れてよく絡め、水溶き片栗粉を回し入れてとろみが付いたら出来上がり。

残ってしまったトンカツのアレンジレシピに是非オススメ!

TONKATONKAの人気投票は16位だったとん



# タイヨーのうどん キャラクター

タイヨーのうどんキャラクター  
『こうどんちゃん』です

つるつるした食感のおうどんが特に好き♡  
「太く長く」頑張れるように毎日食べたいな。



ママの編みこみ  
すごくない？  
すごいでしょ！

でも、  
どうなってる  
のかなあ？



## こうどんちゃん

<ワンポイントの赤い靴がお気に入り>

◆うどんランド出身の読者モデル◆

こうどんちゃんは独立王国『うどんランド』にある名門『つるしこ家』のお嬢様。ターバンを巻いた様な髪型は毎朝ママが1時間かけてセットしてくれるんだって。お洋服は、『うどんランド』で人気のブランド『3+1』で1番人気のファッション。とっても上手に着こなしているけど、それもそのはず実は読者モデルもやっている。おうどんが大好きで朝・昼・晩、それにおやつにも食べている。だから3プラス1のゆでうどんが毎日欠かせない。「色々な食べ方が出来るから全然飽きないのよ」

ねこっけ編集長



タイヨーへ行くとお買物以外でも色々お得だニヤ〜

集まれ！  
ちびっ子  
タイヨーには  
楽しいことが  
いっぱい！

鹿嶋店 直琉くん



サンポート 京子さん



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

応募方法

「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！

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。



2016年ハロウィンセット



2016年クリスマスセット



2017年  
ひな祭りセット



お節分  
お面  
プレゼント



組み立ておひな様セット

スーパータイヨーでは、季節のイベント時期にご来店頂いたお客様に『オリジナルキャラクターグッズプレゼント』キャンペーン中です。これからもお楽しみに！  
※プレゼントはなくなり次第終了となります。ご了承ください。

# お家で作る簡単 やみつきレンコン揚げ



**材料**  
 <2人分>  
 レンコン 2節  
 ★みりん 大1 / ★醤油 小2  
 ★にんにくチューブ 3cm程 / ★ブラックペッパー 適量  
 片栗粉 適量

★ れんこんは皮を剥き、1cm幅に切る。

★ ★の調味料を混ぜ合わせ、そこに①を入れて30分ほど漬ける。

★ ②の漬けダレの水気を切り、片栗粉を全体にまぶす。

★ フライパンに多めの油を熱し、③のレンコンを揚げ焼きにして出来上がり。ブラックペッパーを振ってお召し上がりください。

### おいしいポイント!

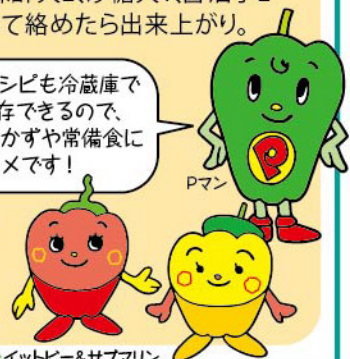
- ◆ レンコンの穴に片栗粉が詰まることがあるので、揚げる前によく落としてください。
- ◆ 大きいレンコンの場合は食べやすく半分に切ってください。

## アレンジ 甘酢サラダ



フライパンにやみつきレンコン揚げとパプリカ、ピーマン等の野菜を入れ炒め、調味酢大2、砂糖大1、醤油小2を煮詰めて絡めたら出来上がり。

どちらのレシピも冷蔵庫で5日ほど保存できるので、お弁当のおかずや常備食に是非オススメです!



パプリカシスターズ▶ イットビー&サブマリン

## 豆知識情報

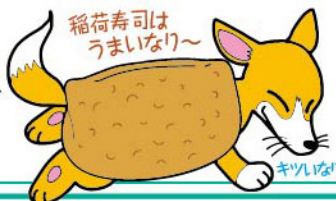
### お稲荷さんの豆知識??

### 稲荷寿司の名前の由来とは?

「稲荷」の語源は「稲生り」だと言われていて、お米などの農耕を司る神様でした。この神様(稲荷神)のことを別名「御食津神(みけつかみ)」と言い、この「みけつかみ」の「けつ」を狐の古名「けつ」に当て字した「三狐神」がしだいに広まり、狐は稲荷神の使いという神話が出来たそうです。そして、その稲荷神を祀るのが稲荷神社で、京都の伏見稲荷大社が総本社です。(現在では産業全般の神として信仰されています。)

ではなぜ稲荷神に油揚げをお供えるかという、稲荷神の使いとされている「狐の好物が油揚げだから」と多くの方が耳にしたことがあると思いますが、実は本来、狐の好物はねずみの揚げ物でした。しかし、神様に動物の死骸を揚げたものなどお供えできないため、五穀の1つ「大豆」でできた油揚げをお供えするようになったと言われています。その後、油揚げの中に稲荷神がもたらした「飯」が詰められるようになり、その稲荷神にまつわる2つの食材が組み合わさって出来たのが「稲荷寿司」だそうです。

ちなみに一般的な稲荷寿司は俵型をしています。これは稲荷神が豊作&商売繁盛の神様であることにちなんで米俵を模しているそうです。(諸説あり)



<切り取り線>

## 編集後記

ご愛読ありがとうございます

### タイヨーPBの「3+1ゆでうどん」特集はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!  
 冷たい風がまだ吹いていますが、だんだんと日が長くなってきて待ち遠しかった春の訪れに心はずむこの頃、いかがお過ごしでしょうか?  
 春といえば出会いと別れの季節。卒業、入学、引っ越し、入社、退社、転職など、新しい人たちとの別れがあり、そして新しい人たちとの出会いがある、自分の環境が移り変わる「新生活」の季節ですね。その季節に見頃を迎える『桜』は、出会いと別れのイメージにピッタリだと思いますが、それは日本特有だそうです。  
 アメリカなど海外では、卒業式は5月か6月に行われることがほとんどで、長いお休みの後の9月が入学時期です。ちなみに、アメリカでは大学生の卒業時期が人それぞれ異なるため入社時期もまちまちです。  
 日本のように一斉に行われる入社式はないみたいです。  
 そう考えると、日本では3月、4月に桜を見て新生活をイメージしますが、異国では何を見て『新生活』をイメージするのでしょうか?・・・ふと疑問に思う今日この頃。  
 皆さんは『3月、4月』は出会いの季節か、別れの季節か、どちらをイメージしますか?

『食べタイヨー!知りタイヨー?』編集部

## 食べタイヨー!知りタイヨー? 第23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。		⑤ 本誌に対するご意見や感想をご記入下さい。	
<input type="checkbox"/> 桃屋	<input type="checkbox"/> 丸美屋	<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
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。			
<input type="checkbox"/> 月1~2回未満 <input type="checkbox"/> 週1回 <input type="checkbox"/> 週2~3回 <input type="checkbox"/> 週4回以上			
③ 今回の食べタイヨー!知りタイヨー?第23号でおもしろかった特集は?			
特集名		ふりがな	
理由は?		氏名	
		住所	
		電話	
		ご利用店舗名	
		店	
④ お弁当作りにかかる時間はどれくらいですか?			
応募期間		平成29年3月1日~平成29年4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。

## タイヨーの店舗紹介

18



タイヨー第18号店

タイヨー佐原店

1996年5月 OPEN

営業時間/9:30~20:30

所/千葉県香取市佐原ホ1236-1

☎/0478-54-2481

### 店長から一言

佐原店周辺にあります小野川沿いの街並みは、情緒ある風情で「小江戸」と呼ばれています。お買い物のついでに散策されてはいかがでしょうか? 従業員一同、お客様の生活に欠かせないスーパーマーケットになれるよう努力して参ります。

### 店長の好きな惣菜は?

ネタ良し!シャリ良し!にぎり良し!のお寿司が好きです。海鮮寿司、巻き寿司など豊富な品揃えで、特にまぐろは絶品です。



まく郎