

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 29 号 29_82208102

<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

特集

タイヨーと千代の一番、共同開発の『だし』 簡単、便利な美味しいだし

誰でも簡単にプロの味!
安全・安心な無添加・合わせだし
合成添加物不使用の万能和風だし



春の彩りをお助けする情報満載!!

- ★タイヨーとS&Bの共同開発『**TAIYO PREMIUM 本わさび**』
国産本わさび使用
- ★春が旬のたけのこ、あさりを使ったレシピ
- ★お祝いシーズンにオススメの商品をご紹介します!

旬の「たけのこ」レシピ



TAIYO × 千代の一番



国産本わさび使用
TAIYO × S&B 本わさび



原料の特長

鹿児島県産の鰹節、道北産天然利尻昆布や九州産原木栽培椎茸など、国内産の原料に徹底してこだわっています。鰹は季節や海域によっても原料味が違います。

生切り→煮熟→骨抜き→モミ付け→燻製表面削り→カビ付け→天日干し→熟成

この工程で鰹の枯れ節は出来上がります。その中からだしに使用できる旨み、コクのある原料を選別し、それを削って煮出し、使用できる基準の原料を判定するのです。一番難しいのは、年間を通して製造できる美味しい原料の確保です。



鰹節の天日干し



昆布の天日干し



原木栽培椎茸

製造工程の特長

美味しいのが一番『安全、安心は当たり前』の理念のもと、手作りを重視し、大量生産ではなく小ロット(20kg~25kg)でブレンドしています。入荷原料検査(官能検査)から始まり、調味料作り、主原料ブレンドなど全行程の80%ほどは手作業で行っています。小ブレンダー機に先に主原料を入れて、そこに少しずつ調味料を加えて混ぜ合わせます。ブレンド後に、香り、色、コク、旨みバランスを専任者が官能検査し、合格品を充填しています。比重の違う原材料を混ぜ合わせて、小さな分包に充填するため、味にブレが起きないように慎重に丁寧に作業は行われます。

★官能検査★ 人間の五感(視覚・聴覚・味覚・臭覚・触覚など)を用いて製品の品質を判定する検査。



だしパックを入れるだけ! 誰でも簡単プロの味! ご家庭で気軽に本格だし

鬼オンちゃん



タイヨーと千代の一番の共同開発だし

タイヨーだしキャラクターおだっしー



合成添加物不使用 万能和風だし

厳選した国内産の原料にこだわり、化学調味料・合成保存料・人工甘味料・合成着色料などを一切使用せず作り上げた美味しいだしです。

誰でも簡単に美味しく料理ができるように基本ベースの味をだしパックの中に入れて作り上げました。和・洋・中華など様々な料理が、だしパックを入れるだけで、料理によってはその他の調味料をほとんど加えることなく美味しく出来上がります。

とにかく簡単で便利な万能和風だしの使い方

基本ベースの味付けがしてありますので、そのまま煮出してスープに。だしパックの中身をふりかけて炒めチャーハンに、刻んだ野菜にふりかけて浅漬けに! そのほかパスタにふりかけたり、万能調味料としてご利用いただけます。



美味しさの秘密は旨味の相乗効果を最大限に活用した絶妙な配合比!



コブ



カツオ

こんな方におすすめ!

- ★美味しい料理を作りたいけど、味がまとまらない
- ★作り方が難しく感じる
- ★調味料の量や加える順番がわからない
- ★働いているので時間がない
- ★だしを本格的にとるのが面倒だ
- ★食品添加物が気になる

だしパックを入れるだけ! 誰でも簡単プロの味! ご家庭で気軽に本格だし

タケノコ

<h3>鍋に入れて煮出す</h3> <p>お吸い物 おでん うどん</p> <p>水加減は調整して下さい。</p>	<h3>だしを振りかける</h3> <p>チャーハン 野菜炒め おしんこ</p> <p>振りかける量は調整して下さい。</p>	<h3>だしパックを入れて炊く</h3> <p>炊き込みご飯 煮物</p>	<h3>だしを混ぜ込む</h3> <p>ハンバーグ 餃子 シュウマイ</p>
---	---	---	--

だし醤油の作り方

200ccの醤油にだしパック1包を入れ、冷蔵庫で保存して下さい。2~3日でお使いいただけますが、一週間くらい置いたほうがコクのある美味しいだし醤油になります。

※水は絶対入れないでください。

刺身醤油・冷奴・納豆・炒め物・煮物など

水だしの作り方

200ccの水にだしパック1包を入れ、1時間くらい置きます。色がよく出たことを確認して、だしパックをしぼり出してください。

※冷蔵庫に保存し2日を目安に使い切ってください。

だし巻き玉子・酢の物・茶碗蒸しなど

無添加・合わせだし

厳選した国産原料を使用し、**素材削りだけ**を贅沢にパックに詰めた食塩無添加タイプ。ティーパックタイプで使いやすい本格派のおだしです。保存料、着色料、甘味料、化学調味料などの添加物は一切使用しておりません。さらに、塩や調味料も加えておりませんので、料理ごとにお好みの味付けをお楽しみいただけます。また、塩分調整をしている方にもおすすめです。

赤ちゃんの離乳食などにもご利用ください。

ビコたん

美味しいだしの煮出し方 & だしパックについて

美味しいだしの煮出し方 ★「万能和風だし」使用の場合 ※注:「合わせだし」使用の場合は 500cc の水にパック 1 包です。



※だし汁の濃さはお好みにより水の分量を加減してください。
 ※味噌汁は 800cc にだしパック 1 包、味噌は少なめに。
 「合わせだしの場合は 500cc にだしパック 1 包、味噌は通常通りの量
 (お好みの濃さ) です。」

だしパックに入れる利点は？

通常だしをとるには、大変な手間と時間がかかります。また、一度に沢山のだし汁が出来上がってしまいます。「だしパック」は手間をかけずに、本格的に取っただしに引けをとらないだし汁を日常的に使えます。パックに入れることで、だしをとることがとても簡単になり、パックを取り出すだけで、こす手間も省けます。

その1 700~800cc の水にだしパック 1 包を入れ、火にかけます。沸騰したら弱火にし、4~5 分間よく煮出します。煮出している最中にだしパックが浮いてきますので、お玉の背で数回押して、だしパックを沈めよく煮出してください。澄んだきれいなだし汁が出来上がります。

その2 700~800cc の水にだしパックの中身を入れて煮出します。だしを丸ごと食べることができ、簡単で便利なだしの取り方です。



お吸い物などの澄んだだしが合う料理にはパックのまま、調味料の代わりに使う場合はパックを破り振りかけて使用するなど、だしパックに入れることで用途に合わせて使い分けが可能になります。

豚ロースのトマトソース煮



【材料】(2 人分)
 豚ロース切り身 2 枚(厚切りのもの)
 トマト 1 個/玉ねぎ 1/2 個/野菜ジュース 200cc
 にんにく 1 片/生姜 1 片/塩・こしょう 少々
 サラダ油 大さじ 1/だしパック 1 包/小麦粉 適量

【作り方】

- ① 豚肉に塩・こしょうをふる。小麦粉をまぶし、余分な粉ははたいて落とす。
- ② トマト、玉ねぎ、にんにく、生姜はみじん切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、①を入れて両面をきつね色になるまで焼いたら一度取り出しておく。
- ④ ③のフライパンに少量のサラダ油を足し、にんにく、生姜、玉ねぎを入れてよく炒める。トマトを加えてさらに炒め、野菜ジュースとだしパックの中身を加える。
- ⑤ ③の豚肉をフライパンに戻し、焦がさないように注意しながらやわらかくなるまで煮込んだら出来上がり。

揚げ餅のみぞれあんかけ



【材料】(切り餅 6 個分)
 切り餅 6 個/大根 200g/だしパック 1 包
 水 500cc/万能ねぎ 適量/みょうが 適量
 水溶き片栗粉 水大さじ 1 に片栗粉大さじ 1
 揚げ油 適量

【作り方】

- ① 鍋に水とだしパックを入れて煮出す。すりおろした大根を入れてひと煮立ちしたら水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- ② 油を熱し、餅を揚げる。
- ③ 器に揚げ餅を入れ、①をかけて小口切りにした万能ねぎとみょうがを散らして出来上がり。

【ヒトコト】

お好みで柚子胡椒や一味唐辛子を添えてお召し上がりください。

たけのこご飯



【材料】(4 人分)
 米 2 合/たけのこ(水煮) 250g
 油揚げ 1~2 枚/木の芽 少々
 だしパック 2 包

【作り方】

- ① たけのこは食べやすい大きさに切り、油揚げは細切りにする。
- ② 炊飯器に洗った米と分量の水、①の材料と、だしパック 2 包を入れて炊き上げる。だしパックを炊飯器に入れるとき、中の水に浸るように入れて下さい。
- ③ 炊き上がったたら茶碗に盛り、木の芽をのせて出来上がり。



無添加合わせだし使用レシピ

かぶとベーコンの煮物



【材料】(4 人分)
 かぶ 6 個(500g)
 ベーコン(スライス) 100g
 水 400cc/みりん 大さじ 2
 砂糖 大さじ 1/醤油 大さじ 1
 だしパック 1 包

【作り方】

- ① かぶは皮をむき縦半分に切り、ベーコンは 4~5 cm の長さに切る。
- ② 鍋に①と、水・だしパックを入れ火にかける。沸騰したら中火にし、みりんと砂糖を入れ 15 分程煮る。
- ③ ②に醤油を加え、かぶがやわらかくなるまで煮込んだら出来上がり。



抽選で
60 名様

だし & レシピ本
プレゼント!



- 合成添加物不使用 万能和風だし
- 無添加 合わせだし
- 千代の一番 一本釣りに 極味 万能和風だし
- 千代の一番 簡単レシピ本



国産本わさび使用

本わさび

新発売!

国産の本わさびを使用し、日本国内で製造しました。国産本わさびを100%使用し、本わさび本来の香りや辛味にこだわった商品です。

※画像はイメージです。

わさびの特長



わさび特有の辛さ、香りは大きな魅力で、食欲を増進させてくれる食品の一つです。わさびには他にも色々な効果があることが研究でわかってきました。

湿布どひて

日本では昔から、わさびを食用としてだけでなく、民間療法にも使ってきました。たとえばリュウマチや神経痛、気管支炎などには、わさびを塗った布を患部にあてる湿布薬として使ってきました。わさびの辛さ成分を活用したわさびの活用法です。

制菌作用

日本人は昔から、わさびを刺身や寿司など、生に近い魚介類とともにわさびを用いてきました。それは鮮魚特有の生臭さを消し、淡白な味わいにアクセントを付けてくれる効果とともに、食あたりを予防する働きを期待していたと思われる。最近の研究で、わさびには大腸菌などの細菌やかび、さらには寄生虫の増殖阻止作用、すなわち制菌作用が備わっていることが明らかになっています。昔の人は、微生物の繁殖を抑えるわさびの効果を経験的に知っていたのです。最近では、このわさびの制菌作用を利用した製品も開発されています。わさび成分をフィルム状に加工したわさびシートは、お弁当箱のふたの裏に挟んでおくと食べ物の腐敗防止効果が期待されます。

患部に直接わさびを塗ってはダメですよ!



最後までしぼりやすいチューブ

使いやすさを改善した新型チューブ「ラクしぼりチューブ」を2012年8月よりS&B本生シリーズに導入。その他のチューブ製品にも、この「ラクしぼりチューブ」を採用しています。

製造工程を一部ご紹介



原料投入



充填シール



カートン包装



ボール包装

- ★チューブ先端の縦切り込みで最後までしぼりやすい!
- ★チューブ肩口がなで肩で無駄なくしぼれる!
- ★チューブ肩口周りを蛇腹状にして押し出しやすさアップ!



タイヨーの本わさびを使ったレシピ

鶏むね肉の塩麴わさび焼き

- 【材料】(2人分)
鶏むね肉 2枚/本わさび 大さじ2
塩麴 小さじ2と1/2
サラダ油 小さじ2/
こしょう 少々/醤油 小さじ1

【作り方】

- 鶏むね肉はボウルに入れ、塩麴を加え、中まで染み込むように手でよくもみ込み、こしょうを振る。
- フライパンにサラダ油を入れて熱し、鶏肉の皮目から入れ、弱火で皮がパリッと色付くようにじっくり焼く。焼き色がついたら裏返し中まで火が通るようじっくり焼き、周囲から醤油を加えて手早くまわし香りづけし、取り出す。
- 本わさびを皮目に塗り、食べやすく切って器に盛り出来上がり。



シャキシャキ大根サラダ わさび風味

- 【材料】(2人分)
大根 7cm/万能ねぎ 1本
★本わさび 大さじ2/3
★醤油 小さじ2/★酢 大さじ1
★サラダ油 小さじ2/★こしょう 少々

【作り方】

- 大根は皮むき器で縦にスライスし、水にさらしてシャキッとさせる。万能ねぎは2mm幅の小口切りにする。
- ★を混ぜてドレッシングを作る。
- 水気を切った大根と万能ねぎを混ぜて器に盛り、②のドレッシングをかけて出来上がり。



じゃがいものわさびクリーム煮

- 【材料】(2人分)
じゃがいも 2個/玉ねぎ 1/4個
しめじ 30g/バター 大さじ1
水400ml/コンソメ(顆粒) 小さじ1
生クリーム 50ml/本わさび 小さじ1
塩 小さじ1/2

【作り方】

- じゃがいもは皮をむいて四つ割にする。玉ねぎは5mmの厚さの千切りにする。しめじは小房に分ける。
- 鍋にバターを入れて火にかけて溶かし、玉ねぎとじゃがいもを炒め、水とコンソメを加えてじゃがいもに火が通るまで15分ほど煮たら、しめじを加えて火を通す。
- ②に本わさびを加えて混ぜ、生クリームを加えて塩で味を調べ、ひと煮立ちさせて出来上がり。



豚バラのミルクフィユ蒸し

- 【材料】(2人分)
豚バラ肉 150g/キャベツ 100g
本わさび 大さじ1と1/2
★酒 小さじ1/2
★粉末だし(和風) 小さじ1/4
★水 小さじ1

【作り方】

- 豚肉は8cm程度の長さになるように切りそろえる。キャベツをさっとゆでておき、★も混ぜ合わせておく。
- 豚肉を2枚を少し重ねて横に置き、表面に本わさびを指で塗る。キャベツは重ねた豚肉と同じ大きさに切り、豚肉の上に重ねる。さらにこの上に豚肉を最初と同様に2枚置き、本わさびを塗る。これを繰り返して一番上の豚肉の表面に本わさびを塗り2個作る。
- ②を包める大きさのラップを広げて②をのせ、★をかける。ラップで全体をぴったりと包む。皿にのせ電子レンジ(600W)で1個につき3分加熱する。ラップをはずし、半分に切り出来上がり。



わさびは加熱すると辛味がまろやかになり、香りが活きます。豚肉とキャベツの層が美しい小粋な一品です。



オクラとアボカドのわさび和え

- 【材料】(2人分)
オクラ 8本/アボカド 1個
塩 少々/レモンの絞り汁 小さじ1
★本わさび 小さじ1/2
★醤油 大さじ2/3

【作り方】

- オクラはまな板の上のせて塩少々を振り、ころがして板ずりした後、熱湯でさっとゆでて冷水に取る。ヘタを切り落とし、斜めに2等分に切る。
- アボカドは、縦半分に切って種を取り出し、皮をむいて3cm角程度の乱切りにし、レモンの絞り汁をかけて全体に行きわたらせるようにする。
- ★をボウルに混ぜ合わせ、①と②を加え、和えたら出来上がり。



「タイヨープレミアム国産本わさび」と「S&B 2018年春夏新製品セット」

抽選で60名様にプレゼント!!



春の食材レシピ

たけのこ

春が旬のたけのこ。春になるとスーパーの売り場でも生のたけのこが販売されています。生のたけのこは格別な美味しさですが、すぐにえぐみが出てくるので、下処理に手間がかかります。

そこで、通年販売している、便利な「たけのこの水煮」を使用した、気軽に作れる簡単「たけのこレシピ」をご紹介します！

※今回のレシピでは1袋約300gのたけのこ(水煮)を使用しています。

あさり

あさは地域により少し差がありますが、おおよそ潮干狩りシーズンの3~5月の春と、9~10月の秋頃に旬を迎えます。その理由は、あさりの産卵期が『春と秋』なので、産卵前のあさは身が肥えて、栄養がたっぷり詰まっているからです。お店では通年販売していますが、この時期が最も旬と言われています。



保存方法

砂抜きをした貝殻をこすり洗いし、タッパーなどに、あさが浸かるくらい真水を入れ、そのまま冷凍庫で保存します。使用する時は、凍ったままのあさを鍋に入れ、フタをした後、一気に加熱すると貝が開きます。氷が解ければ、そのまま調理に使えます。

砂抜き

あさりの砂抜きは、お湯でこすり洗いした後に、約50度のお湯で10分ほど置いたら簡単に砂抜きできます！※しじみやハマグリにも適応できます。

たけのこを使ったレシピ

たけのこの煮物

- 【材料】(4人分)
 豚ばら肉 150g
 塩こしょう 少々
 片栗粉 大さじ1/2
 たけのこ(水煮) 1袋
 にんじん 1本
 しいたけ 1パック
 さやえんどう 10枚程
 ★だし汁 300ml
 ★醤油 大さじ2
 ★みりん 大さじ2
 ★酒 大さじ2 / ★塩 少々
 サラダ油 適量



★しいたけの飾り切り★
 十字になるようにV字型に切り込みを入れます。

【作り方】

- 豚ばら肉は一口サイズに切り、塩こしょうをふり片栗粉をまぶす。
- たけのこ(水煮)は、一口サイズ程に切り、にんじんは半月切り、しいたけは飾り切り、さやえんどうは筋を取っておく。
- フライパンにサラダ油を熱し、①を焼き色が付くまで炒める。焼き色が付いてきたら、たけのこ(水煮)、にんじん、しいたけも加えてさっと炒める。
- ③に★を加えてひと煮立ちさせ、落し蓋をして中火で約20分位煮込む。
- 火が通ったらさやえんどうを加え、2~3分加熱したら出来上がり。

たけのこのはんぺん揚げ

- 【材料】(2~3人分)
 たけのこ(水煮) 1/3袋
 冷凍むきえび 15尾ほど
 はんぺん 大2枚
 大葉 2枚/枝豆 適量
 ★生姜(チューブ) 大さじ1
 ★酒 大さじ1
 ★片栗粉 大さじ1



工程③

【作り方】

- たけのこ(水煮)、冷凍むきえび、大葉を粗みじん切りにする。
- ボールにはんぺん、①、枝豆、★を入れ、粘りが出るまで混ぜ合わせる。(材料を全てビニール袋に入れると混ぜやすいです。)
- 一口サイズの大きさに丸め、170°Cの油できつね色になるまで揚げたら出来上がり。

お弁当のおかずや、お酒のおつまみにピッタリ！

たけのこの和え物

- 【材料】(2~3人分)
 たけのこ(水煮) 1/4袋
 キャベツ 葉1枚
 ツナ缶 1缶
 ★マヨネーズ 大さじ2
 ★ごま油 大さじ1
 ★めんつゆ 大さじ2
 乾燥パセリ 適量



【作り方】

- たけのこ(水煮)、キャベツを短冊切りにし、さっと湯通しして、水気をとる。
- 油をきったツナ、①、★を混ぜ合わせる。
- 全体に絡んだらお皿に盛り、乾燥パセリをふりかけて出来上がり。

超簡単な
 即席副菜！



ツナ美

あさりともやしを使ったレシピ

あさりともやしの酒蒸し

- 【材料】(2人分)
 あさり 200g
 もやし 1袋
 にんにく 一片
 バター 10g / 酒 大さじ2
 塩こしょう 少々
 ポン酢 大さじ1
 万能ネギ 適量



【作り方】

- あさは砂抜きしておく。にんにくはみじん切りにする。
- フライパンに①、もやし、バター、酒を入れ蓋をし、中火であさりの殻が開くまで蒸す。
- あさが開いたら、塩こしょう・ポン酢を加え味付けをする。
- お皿に盛り付け、万能ねぎを散らしたら出来上がり。

あさりともやしの中華スープ

- 【材料】(2~3人分)
 あさり 200g / もやし 1袋
 酒 大さじ2 / 水 400ml
 ★塩こしょう 少々
 ★鶏がらスープの素 小さじ2
 ★醤油 大さじ1
 ★ごま油 適量
 水溶性片栗粉
 片栗粉大さじ1に水大さじ1
 白髪ねぎ 適量



あさがだしになって
 おいしいスープが
 できるんだね

【作り方】

- あさは砂抜きしておく。
- フライパンに①、もやし、酒、水を入れて蓋をし、強火で煮る。湯気が出たら、弱火にしてさらに5分ほど煮る。
- あさが開いたら★を入れ、軽く煮る。
- 水溶性片栗粉を回し入れ、とろみがついたらお皿に盛り、白髪ねぎをのせて出来上がり。



もやし

たけのこのきんぴら

- 【材料】(2~3人分)
 たけのこ(水煮) 1/4袋
 にんじん 1/3本
 えりんぎ 1パック弱
 ★醤油 大さじ2
 ★みりん 大さじ1
 ★酒 大さじ1
 ★砂糖 大さじ1
 白ごま 適量 / ごま油 適量



【作り方】

- たけのこ(水煮)、にんじん、えりんぎを細切りにする。
- フライパンにごま油を入れて熱し、①を入れて中火で炒める。(お好みで鷹の爪を入れてもOK)
- しんなりしてきたら★を加え、水分がなくなるまで炒める。
- 白ごまを加えて絡めたら出来上がり。

調味料を★の代わりに「すき焼きのタレ」を使うのもオススメです！
 超時短メニュー！(すき焼きのタレ大さじ3：水 大さじ4)



ウザニン

タイヨー 商品紹介 オススメ

※こちらで紹介する商品は一部お取り扱いのない店舗もございます。

惣菜のオススメ

お祝いシーズンオススメ 手巻き寿司

これからの祝いシーズンにタイヨーオススメの『手巻き寿司』！手軽で、ボリューム満点の手巻き寿司を是非！ご家庭のお祝いの席にいかがですか？



鮮魚売り場のオススメ 千葉県産はまぐり



千葉県産のはまぐりは濃厚な旨味が特長で、食感も抜群です。旨味成分たっぷりのエキスで様々な料理を一味変える千葉県産はまぐりで、贅沢なお祝い食をお楽しみください。

シンプルだけど素材の味を堪能できる 簡単お吸い物

鍋に水3カップと昆布だし小さじ1と、お酒大さじ1、砂抜きしたはまぐり8個を入れ煮立てる。貝が開き煮立ってきたらアクを取り、塩を少々入れ味を調べて出来上がり。



はまぐりが「夫婦円満」の意味を表す縁起物食材って知っていましたか？

はまぐりは二枚の貝がピッタリ合い、他の貝殻とは決して合わせることができません。そこから、「ピッタリ合う相性の人と出会えるように」、そして「その良縁が永遠でありますように」と我が子の将来の夫婦円満を願って、お食い初めやひな祭り、結婚式などで食べるようになったそうです。

タイヨーオススメ春のお花



※写真はイメージです。

タイヨー・ビッグハウスでは卒業・入学シーズンに合わせ「1輪ブーケ (1本税抜 143円〜)」を予約販売しています。ご注文は1週間前までにご予約ください。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。



チューリップ



ガーベラ



カーネーション



これからの時期
オススメのお花
ペチュニア

ペチュニアの開花時期は4月～10月までの暖かい季節です。日当たりが良く、水はけの良い場所で育てましょう！雨が当たると花びらが痛みやすいので、雨が強くあたらない場所が理想です。

水やり
土が乾いてからたっぷりと与えます。鉢植えの場合は、土をよく乾燥させた後に、鉢底から流れるくらいしっかり水を与えます。

肥料
繰り返し花をつけるペチュニアにとっては、開花期の間は肥料を切らさないようにすることが大切です。月に1回程度、固形肥料を追肥し、10日に1回は液体肥料を与えてください。

管理
枯れた花をそのままにしておくと、病気の原因になりやすいので、早めに取り除きましょう。梅雨前時期に、茎の長さ1/2程度を残して切り戻すことで、再び花を楽しむことができます。

鬼のタイヨーのとりくみ

タイヨー、ビッグハウスでは、節分の日に向けてタイヨーオリジナルキャラクター 2018年版の「おめん」をご来店いただいたお子様にプレゼントしました！

ねころつけ鬼バージョン



鬼オンちゃん

鬼は外、福は内のポーズをとってくれました★



タイヨーのだし&わさびキャラクター

お出汁キャラクター『おだっしー』です



仲間たちと毎日おいしい料理のために研究中だし～

カツオ節

遠く離れていてもおいしい料理のウワサを聞き分けられるすごい耳

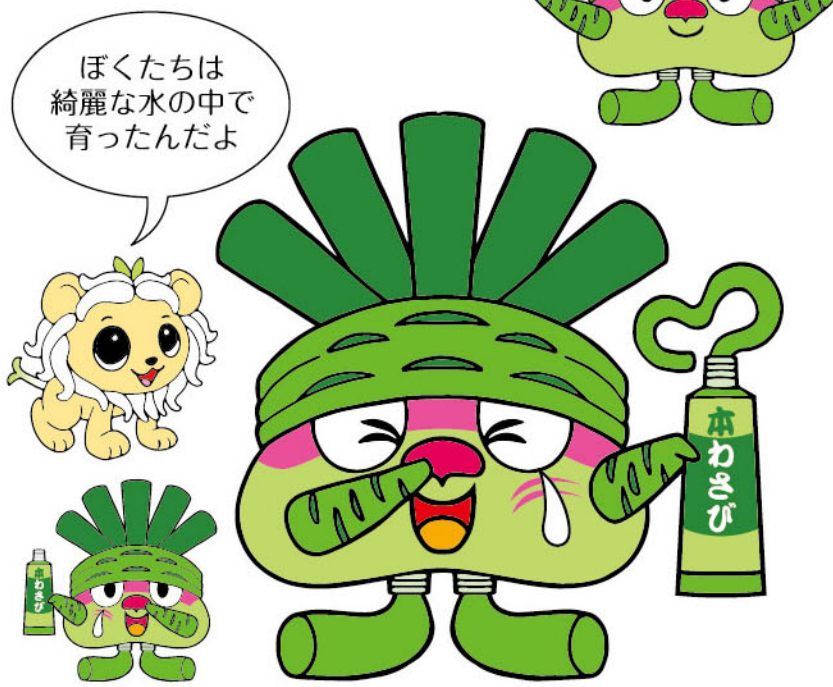
しいたけ

道具が無いときは鍋としても使える

こんぶ

いつもつややかおだっしーがお風呂に入るとお湯がおいしくなるんだって!?

わさびキャラクター『さびっん』です



ぼくたちは綺麗な水の中で育ったんだよ

◆『健康な毎日からはからだに良いものを食べる』がモットー◆

おだ市のうま味村からやって来た、究極のお手伝いさん。日夜『おいしいだし』の研究を繰り返し、こだわりのお出汁を作り続けて、忙しい現代人のために味のベースを作り上げるお手伝いをしてくれる。「朝は特に大助かり!」と引っ張りだこで大評判!! 口癖は言葉の最後に「○○だし～」と付けちゃうこと。おかしいね。

◆日本生まれの日本育ち、わさびは日本の心だYO!◆

わさびがツンと来るから『さびっん』。近くにいてくれると安心するキャラクターで、いないと物足りない不思議な存在。綺麗な水が大好きで、同じく綺麗な水に育てられた『もやしし』とよく遊んでいる。マイわさびを持ち歩いてみんなにもオススメするんだけど、自分でも辛くていつも涙目(笑) 特技はラップだYO～。

似顔絵ご紹介



もやししファン必見! もやししストラップ

ができました。今号から応募受付開始! みんなアンケートに答えてGETしてね!!

イヤホンジャック付だからスマホでもOKだよ! フックをはずしてカバンや好きなものにも付けられます!



©2018 TAIYO/Yasutomin/Bell's

牛堀店 美之紀さん



八千代店 陽くん

『食べタイヨー! 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!

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、下記宛先までお送り下さい。
〒314-0144 茨城県神栖市大野原 3-2-27 (株)タイヨー ナレッジルーム 食べタイヨー編集部
★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。

豆知識情報

お花見はいつ始まった!?

お花見は貴族の娯楽行事だった?

お花見の起源は、奈良時代の貴族行事として始まったという説があります。その当時は桜より梅の方が人気で一般的だったそうです。平安時代になると「古今和歌集」の春の詩には、梅より桜が多くなり、当時の嵯峨天皇が、今のお花見に近い「桜の下」で宴を催したのがお花見の始まりと言われています。その後、歴代天皇主催の定例行事となり、貴族や武家など、上流階級の人々だけの娯楽として定着していきました。江戸時代に入ると、やっと一般庶民にもお花見が浸透していきます。それは、八代将軍・徳川吉宗が一般庶民にも娯楽を、ということで各地に桜を植林させ、お花見を行うことが奨励されて、お花見の風習が全国に広まったそうです。また、桜が川沿いに多いのは、昔の人は地盤の弱い川沿いに桜を植えることで、根をはらせて地盤を強化させ、さらに、桜を見るために多くの人が集まることで、より地盤を踏み固められると考えたそうです。
※諸説あり。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

タイヨーこだわりの『だし』特集はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!
肌寒い季節がまだ続いていますが、時折吹く暖かい風に春の訪れを感じるこの頃、いかがお過ごしでしょうか? 今年に入り、都心では48年振りの冷え込みを記録し、大雪の被害を受けた地域が連日報道されていましたが、皆さんのお住まいは大丈夫でしたか?
そんな記録的な大雪が降った翌々日の1月24日、茨城県取手市にタイヨー37店舗目の『タイヨー藤代店』がオープンしました! まだ積雪残る雪道で足元が大変悪い中、多くのお客様にご来店いただきました。この藤代店は、今までのタイヨー、ビッグハウスとは異なる内装で、入った瞬間にまず壁に目が行くと思います! ねころっけをはじめとするタイヨーキャラクター達が壁一面に描かれていて、なんだかとても賑やかに感じます。私個人的には、テーブルにある鍋敷が、ねころっけになっているところがすごく気に入っています^^ 商品化してほしいと思う今日の頃。
皆さんも、近くにお越しの際は是非、このアミューズメント感あふれるタイヨー藤代店へお立ち寄りください! 季節の変わり目、どうぞご自愛くださいませ。



『食べタイヨー! 知りタイヨー?』編集部

お家で作る簡単 肉味噌そぼろ



＜2～3人分＞
材料 豚挽肉 300g/ねぎ 1/2本/生姜 1片/ごま油 大さじ1
 ★味噌 大さじ2～3/★みりん 大さじ1/★酒 大さじ1
 ★砂糖 大さじ1

★ ねぎ、生姜をみじん切りにする。

② 鍋でごま油を熱し、豚挽肉と①を炒める。

③ 豚挽肉の色が変わったら★を入れ、汁気がなくなるまで炒めたら出来上がり。

箸でかき混ぜながら炒めると、肉が固まらずほぐれます。

常備菜としてオススメの「肉味噌そぼろ」は使い方がいろいろ！お米との相性抜群なので、おにぎりの具や、お弁当に添えるのもオススメ！その他には、冷奴に添えたり、野菜スティックに使用したりとアレンジいろいろ万能常備菜です！



まちがい探しに挑戦！全部で7つ
 上の絵と下の絵はどこが違うかな？(答えはこのページにあります。)



タイヨー藤代店

2018年
1月24日

OPEN!

茨城県取手市宮和田関740-3

TEL 0297-63-4351

営業時間
あさ8時 ▶ よる22時



お問い合わせ先【TEL】0297-63-4351 受付時間【TEL】0297-63-4351 受付時間【TEL】0297-63-4351 受付時間【TEL】0297-63-4351

食べタイヨー！知りタイヨー？ 第29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いません。

★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。		⑤ 本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。	
<input type="checkbox"/> 千代の一番	<input type="checkbox"/> S&B	<input type="checkbox"/> もやしストラップ	<input type="checkbox"/> 2017タイヨーオリジナルキャラクターハンカチ ※色はお選びいただけません。
② タイヨー、またはビッグ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 29号の食べタイヨー！知りタイヨー？で良かったと思う内容はどれですか？			
良かったと思う内容			
理由は？			
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 お弁当に必ず入れる(入れたい)おかずは何ですか？	応募期間	平成30年3月1日～平成30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。	

タイヨーの 店舗紹介 25



タイヨー第25号店
ビッグハウス東金店
 2006年11月 OPEN
 営業時間/9:00～21:30
 住所/千葉県東金市押堀字
 広田685
 ☎/0475-50-7066

店長から一言

皆様にご愛顧を受け、12年目に入ることが出来ました。これからも身近なお店であるように従業員一同精進してまいります。

店長の好きな惣菜は？

とんかつが好きです。時間がない時は、レトルトカレーと冷凍野菜、そしてタイヨーのとんかつを合わせると栄養満点で豪華な一品になります。

この組み合わせベジトンカレーと名付けよう！



※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。