

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4号 04_12123102

<http://taiyo-otoku.com/index.php>

FREE PAPER
ご自由にお持ちください

特集

タイヨーが厳選した、こだわりの食材 おいしいお米・玉子・きのこ

タイヨーのバイヤーが
自分の五感で確かめて
仕入れた安心安全な食材



タコメちゃん

年末年始に役立つ食材特集!!

- ★大松農場の玉子は、日本タンポポ色
- ★ブルドックソース&キューピーのレシピ
- ★多古米のキャラクター「タコメちゃん」登場

こだわり食材のあれこれ

ブルドックソースプレゼント!

年末・年始のお助けレシピ集



厳選されたこだわりのお米『多古米』

多古米は千葉の北東部、多古町で生産されるコシヒカリの名称です。昭和38年には天皇陛下の献上米に選ばれ、昭和46年には札幌で行われた「全国自主米品評会」において、食味日本一に輝きました。さらに平成2年には日本の米づくり10選にも選ばれています。



多古米の特徴

千葉県内50町村のうち、2番目に広い72,68km²の面積を有する多古町では、石川県に次いで全国2番目(明治34~43年)に田んぼの耕地整理が行われました。

ミネラル豊富な土壌と、澄んだ水が育んだ、独特の香りと粘り気、歯ざわりが特徴です。

多古米の取れる田んぼは、千葉県でたった2%しかありません。

そのため多古米は流通量が少なく、全国のスーパーや、百貨店には、ほとんど出回りません。

手に入りにくいことから、「幻の米」とも呼ばれています。

美味しいお米への徹底したこだわりは、出来るだけ農薬は使わず、農薬の「回数」や「量」を減らすのではなく、トータルな影響力を考え、毒性や残こう性の強い農薬は使用していません。

だから、100%まじりつけなしの安心・安全なお米です。

多古米は、「おかずのいらない米」と評され、炊きたてはもちろん、冷めても味が変わりません。



「たこ」町名の由来

「たこ」町名の由来は「多湖」→「多古」に転じたと言われています。

大昔、多古町周辺は、小さな湖沼がたくさんありました。それが長い年月を経て隆起し、魚介類が大量に蓄積したアミノ酸・ミネラルが豊富な粘土質の地層になりました。

現在の多古の水田地帯は、この肥沃な地層のちょうど上にあると言われています。

稲作に適した、この土壌こそが、昔からおいしい多古米の秘密なのです。

タイヨーこだわりのご飯

タイヨーのお弁当は、阿見店以外、お米は多古米を使用しています。

タイヨー多古米使用のお弁当



多古米のおにぎり



塩むすび、たらこ、明太子、梅、鮭(全5種)



大松農場のこだわりの玉子

玉子が何で出来ているかと言えば、まさに鶏の餌そのものと言っても過言ではありません！

大松農場では純国産の鶏が食べている餌のとうもろこしも、非遺伝子組換え品種を守り続けています。

そして色々な種類の素材を長年の経験から自家配合して与え、鶏がいつも健康でいられるように気を使っています。



大松農場の玉子の特徴

ニワトリも日本の風土が一番です！

現在は外国産の鶏が主流ですが、大松農場の鶏は岐阜県にある後藤孵卵場からきた「もみじ」と「さくら」という日本生まれの鶏です。

地元、つまり日本の風土に合っているのでもいつも元気でいられるのです！

環境に適応しやすい！

大松農場では玉子を産む鶏を買ってくるのではなく、ひよこから一貫して育てています。小さいうちから育つことで環境に適応しやすくなり丈夫な鶏になるのです。

自然に近いから快適です！

現在は80%以上の鶏小屋が窓なしの『ウインドウレス鶏舎』なのですが、大松農場では、“自然の風”と“太陽の光”が十分鶏に行き渡るように『平飼い鶏舎(放飼い)』と『開放鶏舎』という形にしています。

鶏舎の周りは常に緑がゆれていてとても心地が良いです。鶏にいつも元気でいてほしい、大松農場のこだわりです！

鶏も人も、環境にもエコロジーです

大松農場では雛のころより一貫して抗生剤や鶏舎の消毒剤などの化学薬品を一切使用していません。

そのかわり鶏自体の免疫力を高めていく努力をしています。

人にも環境にもエコロジーな農場作りを頑張っています!!



タイヨー・玉子のお惣菜

大松農場の玉子を使用したこだわりのお惣菜です

大松農場の玉子焼き

大松農場の新鮮な玉子で作った玉子焼きです。しっとりとしていてコクがあり玉子本来の甘味を味合えます。

※この玉子焼きは無添加です。

こだわりのカツ丼

お米と玉子にこだわったタイヨーオリジナルのカツ丼です。お米は献上米にも選ばれた「多古米」。玉子は大松農場で育てられた元気なニワトリから生まれた玉子を使用しています。ボリュームがありお肉が柔らかく味が新まで染み付いていて子供から大人まで、人気の商品です。



こだわりのきのこ『うら山きのこ』

うら山きのこの最大の特徴は農家の方が「自分が食べたい！」
と思うきのこを育てていることです。
そのために、どこよりも時間と手間をかけ大切に育てています。



北信州 木島平村

うら山



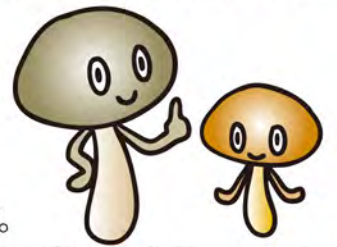
おいしいなめこ

農家が食べているなめこに出来るだけ近い味を食卓にお届けするために考えた商品です。
30年以上の栽培経験を生かした、美味しいなめこです。
栽培の管理では、空調設備の自動設定にたよらず、なめこの顔を見ながら最適な管理をする、常に発生環境を気にかけて、その日その日にあった環境に変え細かく、温度、湿度、酸素の調整を人が判断しながら育てています。



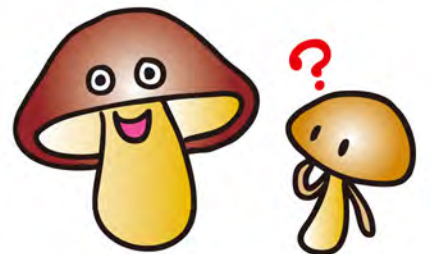
はたけしめじ

本来「しめじ」と呼べるきのこは「シメジ属」に属するきのこだけです。
『はたけしめじ』は栽培が非常に大変で、流通量が少ないのですが、癖が無く、上品な旨みと、風味、そして煮込んでも変わらない、シャキシャキとした食感がとても良く、どんな料理にも合います。



生きくらげ(あらげきくらげ)

生きくらげは「一番発生したきくらげ」だけを出荷しています。
その為安定的に肉厚でおいしいきくらげをお届けしています。
また発生環境もクリーンな状態を保つ事が出来、安心して食べて頂く事ができます。
食べ方は軽く茹でて頂きわさび醤油でお刺身、そして炒め物、煮物、鍋物、お味噌汁など様々な料理に使って頂けます。



モランボン菜の匠 きのこ鍋用スープ



きのこ鍋

【材料】3~4人前
きのこ類 4~5パック (約500g)
水菜 1束 (約300g)
長ねぎ 1本 (約100g)
人参 1/2本< (約100g)
厚揚げ 1枚
鶏肉 1枚 (約250g)
菜の匠 きのこ鍋用スープ 1パック
きのこ類・・・なめこ・しめじ・きくらげ
しいたけ・えのき茸など
※なめこ・しめじ・きくらげは「うら山きのこ」を使用

【作り方】

- しいたけは石づきを取る。
- しめじ、えのき茸、まいたけは根を切り落とし小房に分ける。
- 長ねぎは斜め切り、人参は拍子切り、水菜は4~5cmの長さに切る。
- 厚揚げは一口大の角切り、鶏肉は一口大に切る。
- 「菜の匠 きのこ鍋用スープ」をよく振ってから鍋に入れて軽く煮立たせ、鶏肉を加え火を通す。
- ふたたび煮立ったら、野菜(水菜以外)、厚揚げを加えて煮込む。
※きのこは長く煮すぎないのがポイント。
- 材料に火が通ったら、最後に水菜を加えてひと煮立ちさせてできあがり。

この「きのこ鍋」、オススメの締めは「そば」です。
定番のうどんやご飯でももちろん合いますが、そばとの相性が抜群!
とろろを上にかけてとろろそば風にしたり、おもちゃも入れてお雑煮感覚
でもおいしく最後まで楽しめます。
まさに、これからの季節にピッタリのメニューです!!



オススメの「メ」はとろろそば!



こだわりの 玉子を使った おいしいレシピ

※ご紹介するレシピは大松農場の玉子を使用しています



エッグベネディクト

エッグベネディクト

【材料】2人分

- イングリッシュマフィン …… 2個
- 卵 …… 2個
- ベーコン …… 6枚
- ベビーリーフ …… 適量
- 油 …… 少々

■オランダソース

- ☆卵黄 …… 1個
- ☆ポッカレモン …… 大さじ1
- ☆水 …… 大さじ1
- ☆塩 …… 少々
- ☆コショウ (あら引き) …… 少々
- ☆バター …… 100g
- ☆マヨネーズ …… お好みで

【作り方】

- ① 湯煎でバターを溶かす。
- ② バターを溶かしてる間に☆をボールで混ぜてオランダソースを作る。
- ③ ベーコンはフライパンでカリカリになるぐらい良く焼く。
- ④ オープントースターで半分に割ったイングリッシュマフィンを軽く焦げ目が付く程度に焼く。
- ⑤ 穴のあいたおたまに卵を乗せ、沸騰したお湯に白身が固まるまで、3分ほど軽く転がしながらつける。
(注意) ふきこぼれないように弱火で。
- ⑥ ②に①のバターを少しずつ入れて混ぜる。
- ⑦ お皿に、焼いたマフィン→ベビーリーフ→ベーコン→ボイルした卵→⑥のソースの順に乗せて完成。仕上げにパセリをお好みで。



【ひとこと】今回は穴つきおたまで簡単にポーチドエッグ風に作りました。
ベビーリーフの代わりにレタスやお好きな野菜でもOK。

ネバネバ丼



【材料】1人前

- 卵黄 1個/ねぎとろ お好きな量
- たくあん お好きな量/長芋 お好きな量
- ひきわり納豆 1パック/オクラ 5本
- 刻みネギ 少々/醤油 少々

【作り方】

- ① オクラを1分塩湯でし輪切りに切る。
- ② たくあんを細かく切り、長芋を擦る。
- ③ ひきわり納豆は付属のたれを入れて混ぜておく。
- ④ どんぶりにご飯とその上に①②③とネギト口を乗せる。
- ⑤ 中央に刻みネギを乗せ、その上に卵黄を乗せて醤油をかければ完成。

簡単親子丼



【材料】1人前

- 鶏肉 100g/玉葱(中) 半分/卵 2個
- 白だし(8倍濃縮) 10ml /小ネギ 適量
- 水 100ml /ご飯 1人前

【作り方】

- ① 白だしと水をまぜて、フライパンでひと煮立ちさせたら鶏肉と玉葱を入れる。
(鶏肉はひとくちぐらいの大きさに玉葱は薄切りして置く!)
- ② 鶏肉全体に火が通ったら溶いた卵を全体にかかるとかけ半分ぐらい卵が固まり出したらご飯の上にかけて完成。

フライパンで簡単プリン



【材料】3個分

- 卵 2個/牛乳 200cc/
- グラニュー糖 大さじ3

■カラメル

- 砂糖 大さじ2/水 大さじ2

【作り方】

- ① 材料をよく混ぜる。
- ② フライパンにうつわの3分の2ぐらいの水を入れて沸騰したら材料をうつわに入れ、蓋をして弱火で10分煮る。
- ③ その間にカラメルを作る。
砂糖大さじ2と水大さじ1を焦がして、最後に水大さじ1を加える。
- ④ プリンのフライパンの火を止めて、蓋をしたまま10分蒸らす。
- ⑤ フライパンのお湯を捨て、水を入れてさめるまで置き、冷蔵庫で冷やして完成。

タイヨーからオススメ商品のご紹介!



ブルドックソース株式会社 ブルドック うまソース

かけるのはもちろん、炒めて、煮て、焼いて、調理しても美味しい便利で万能なソース。和風・洋風・中華風など幅広いメニューが調理できます。

ブルドックソースは食品添加物(着色料・増粘剤・化学調味料・甘味料)を加えていません。



きのこ炒め

【材料】(2人分)

- ・豚バラ肉(一口大に切る)・・・ 200g
- ・しめじ(石づきを切り小房に分ける)・・・1パック
- ・えりんぎ(5mm幅に切る)・・・1パック
- ・ブルドック うまソース・・・大さじ4
- ・サラダ油・・・大さじ1
- ・パセリ・・・お好みで



【作り方】

- ①フライパンにサラダ油を熱し、強火でしめじとえりんぎを炒め、フタをし。弱火で2分蒸らす。(時々かき混ぜる)
- ②豚肉の加え中火で炒め、豚肉に火が通ったら、うまソースを加え、さっと炒める。
- ③お好みでパセリを散らす。

きのこの炊き込みごはん

【材料】(2合分)

- ・米(研いでおく)・・・ 2合
- ・しいたけ(薄切り)・・・ 1枚
- ・しめじ(石づきを切り小房に分ける)・・・ 80g
- ・まいたけ(しめじ同様)・・・ 80g
- ・鶏もも肉(皮をむき1cm角に切る)・・・ 70g
- ・ごぼう(ささがきに水にさらす)・・・ 30g
- ・油揚げ(3cm長の千切り)・・・ 1/2枚
- ・ブルドック うまソース・・・ 75ml



【作り方】

- ①フライパンでAの材料を中火で炒め、うまソースを加え一煮立ちさせる。
- ②炊飯器に米と表示の2合分の目盛りまで水を加える。
- ③炊飯器に①を加え混ぜ、白米と同様の設定で炊く。

鶏肉ときのこのバターソース

【材料】(2人分)

- ・鶏むね肉(食べやすい大きさに切る)・・・ 200g
- ・塩・こしょう・・・少々
- ・サラダ油・・・適量
- ・しめじ・・・100g
- ・ブルドック中農ソース・・・50ml
- ・バター・・・20g
- ・レモン・・・1/8個



【作り方】

- ①鶏肉に軽く塩こしょうをする。
- ②フライパンを熱し、鶏肉の中に火が通るまでしっかり焼く。
- ③フライパンの余分な油をふき取り、バターを加え、しめじを炒める。
- ④しめじに火が通ったら中農ソースを加えサッと火を通す。
- ⑤お皿に盛り、お好みでレモンを絞ってできあがり。

抽選で150名様にブルドック『うまソース』をプレゼント!

【応募方法】

郵便はがきに①郵便番号・住所②氏名(ふりがな)・年齢③電話番号④ご利用のタイヨー店舗名④ソースに合う食材といえば?⑤本誌に対するご意見・ご感想を明記の上、下記宛先までご郵便下さい。

【宛先】〒314-0144 茨城県神栖市神栖2-4-18

(株)タイヨー チルドセンター うまソースプレゼント係

【応募期間】2014年2月28日(必着)までご応募下さい。

【当選の発表】厳正な抽選の結果、ご当選者には当選通知をお送りいたします。

※お送り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」対応のためにのみに使用し、その他の件には一切使用いたしません。

ブルドックうまソース



キューピー クリスマスレシピ



マヨポテトサンタ

【材料】(2人分)

- トマト・・・2個
- じゃがいも・・・1個
- ブルッコリー・・・1/2株
- ハム・・・2枚
- 卵・・・1個
- サラダ油・・・適量
- 塩・・・少々
- こしょう・・・少々
- キューピーマヨネーズ・・・大さじ2
- サラダクラブブラックオリーブ(スライス)・・・適量

【作り方】

- ①じゃがいもは洗った後ぬれたまま、乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ(500W)で約4分30秒加熱し、皮をむいてフォークなどでつぶし、塩・こしょうで味をととのえる。
- ②トマトはヘタ側2/3を切って中身をくり抜き、①を少量残して詰める。ブラックオリーブとハムでサンタクロースの顔を作って残りのトマトをのせ、残りの①をのせる。残りのハムは星型で型抜きする。
- ③フライパンに油をひいて熱し、溶いた卵を焼く。粗熱がとれたら、星型で型抜きする。ブルッコリーは小房に分け、塩を加えた熱湯でゆでて水気をきる。
- ④器に②を盛りつけて③を飾る。

クリスマスカプレーゼ

【材料】(2人分)

- ミディトマト・・・2個
- プチトマト・・・4個
- モッツアレラチーズ・・・1個
- キューピーItalianeバジルソース・・・適量
- サラダクラブブラックオリーブ(スライス)・・・適量

【作り方】

- ①ミディトマトとプチトマトは底の部分を少し切り、半分に切る。
- ②モッツアレラチーズはミディトマトとプチトマトの直径に合わせて切る。
- ③①で②をはさみ、ブラックオリーブと①で切り落としたトマトを使い、顔を作る。
- ④器にバジルソースを敷き、③を飾る。



クリスマスティアミス

【材料】(4人分)

- クリームチーズ・・・250g
- 牛乳・・・100ml
- ココア・・・適量
- アヲハタ55 プルベリージャム・・・1瓶

【作り方】

- ①クリームチーズはラップで包み、レンジ(500W)で50秒加熱する。
- ②①をボウルに入れ、牛乳を少しずつ加えてなめらかになるように混ぜる。
- ③②の半量を器に敷き、順番にジャム、残りの②を重ね、冷蔵庫で約2時間冷やす。
- ④③にクリスマスツリー形に切った厚紙をのせ、一面にココアをふって、静かに厚紙を取り除く。



タイヨーのおにぎり&ご飯のキャラクター

タイヨーの多古米キャラクター
『**タコメちゃん**』です

おりボンがキュートでしょ？



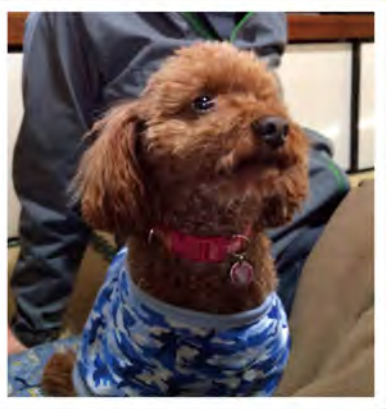
タコメちゃん

<大きめのリボンが米印になっている>

◆千葉県生まれタイヨー育ち◆

千葉県、多古町で生まれたおいしいお米の妖精。
炊きたてはもちろん、冷めても美味しく食べられるお米だから、全ての食材とも相性抜群！中でも特におむすびが大好き。
米印(※)をイメージした大きなリボンが特徴で、本人もかなりお気に入りの様子。全体的に白米と海苔を感じさせるシンプルな色合いの中にキラリと光る、胸のワンポイントがイカスでしょ？

我が家の 家族自慢



★ムク (7歳) トイ・プードル
東京都

最近はおばーちゃんが作っている
干し柿を狙っています。
ちょうだい〜おばあちゃん！



★あんず (9歳)
ミニチュアダックスフント
千葉県

おもちゃで遊ぶのが大好きで、特に
パイル地でできたおもちゃが大好き
です。



★タカオ (8歳) 千ワ7
神栖市

最近食べ過ぎて太り気味。
ママのベッドで寝るのが大好きです。



★ウリ (14才) ネコ

とっても元気な女の子。身体を
くねくねさせておねだりします。



みんからの
お便りをお待ち
してるにゃ

ねころっけ編集長

『食へタイヨー！知りタイヨー？お便り大募集！』
食へタイヨー！知りタイヨー？編集部では皆さんからのお便りを募集しています。
募集テーマ↓『我家のペット自慢』『ご自慢のペットの紹介、エピソードなど』
またタイヨーのキャラクターの似顔絵やイラストもお待ちしております。
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、本誌に対するご意見
ご感想を記入の上、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 チルドセンター 食へタイヨー編集部

お家で作る簡単 コーン缶を使った コーンスープ



材 コーン缶(クリーム状のもの) 1缶/牛乳 200cc
料 バター 8g/コンソメ 3g/乾燥パセリ (適量)

★ 鍋に牛乳とコーン缶の中身を入れて中火で煮る。

★ 鍋の中身が沸騰したら弱火にし、バター、コンソメを入れ5分煮る。(スープがこげないように気をつける)

★ 最後に塩こしょうで味を整え、パセリをかけたら完成。

★ 短時間で作れる簡単レシピです。
寒い冬の一品にいかがですか?
パンにつけて食べてもおいしくいただけます。

さらにアレンジメニューでもう一品!

食パンやイングリッシュマフィンに出来上がったコーンスープをしみ込ませ、オープンで少し焦げ目が付く程度に焼き、焼きたてにバターを塗れば『コーンスープトースト』の出来上がり!



毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
<http://cookpad.com>



タイヨースタッフの一押し商品が スマホとPCでわかります!!

店舗ごとに今一押しの商品を掲載しています。
また、その商品をクリックするとすぐにその商品関係のレシピが紹介されています。

登録の仕方

タイヨーのお得な情報を無料でお知らせ致します。
クックパッドでの登録方法

- 1 インターネットで「クックパット」を検索。
- 2 クックパッドの「スーパー特売情報」で文字を入れずに検索。
- 3 お店検索で「タイヨー」を検索。
- 4 「よく行くお店に登録」をクリックし登録完了。

※ 上記 QR コードからもアクセス出来ます。

豆知識情報

お米 あるある

お米の研ぎ汁が役立つって本当!? 実は生活のあらゆる場面で使えます。

食器の臭いや油取り

タッパーなどの容器についた匂いは、一晩とぎ汁につけるだけで匂いがとれやすくなります。また、食べ終わった食器をひたしておくと、油汚れが落ちやすくなるそうです。

庭の植物に

とぎ汁に含まれる「ぬか」は栄養がたっぷり入っており、植物にあげると元気に育ちやすくなります。

家のお掃除に

研ぎ汁に含まれる油分が床掃除に最適です。
霧吹きで研ぎ汁を吹き付け、乾拭きすればピカピカになりやすいです。ぜひお試しください。

編集後記

ご愛読ありがとうございます

タイヨーのこだわり食材はいかがでしたか?

皆さんこんにちは。
気がつけば今年も残すところわずかとなってきました。本格的な冬到来でこの時期、朝は布団から出るのがつらいですね。そして受験生にとっては入試にむけて正念場…。今は何かとつらい時かもしれません。でも『冬来たりなば春遠からじ』ということわざがあるように、厳しい冬に耐えた後には、暖かい春がすぐそこに待っています!
「つらい時期を耐え抜けば、その先に幸せは訪れる」というこのことわざが、私は好きです。
さらにクリスマスや正月などイベントも盛りだくさんの季節です。『師走』の言葉通り「あっ!」という間に過ぎて行ってしまうのではないのでしょうか。皆さんも良い新年を迎えられるよう、風邪などに気を付けて下さい。そして来年も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申し上げます。

『食ベタイヨー!知りタイヨー?』:編集部