

# 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6号 06\_03044102

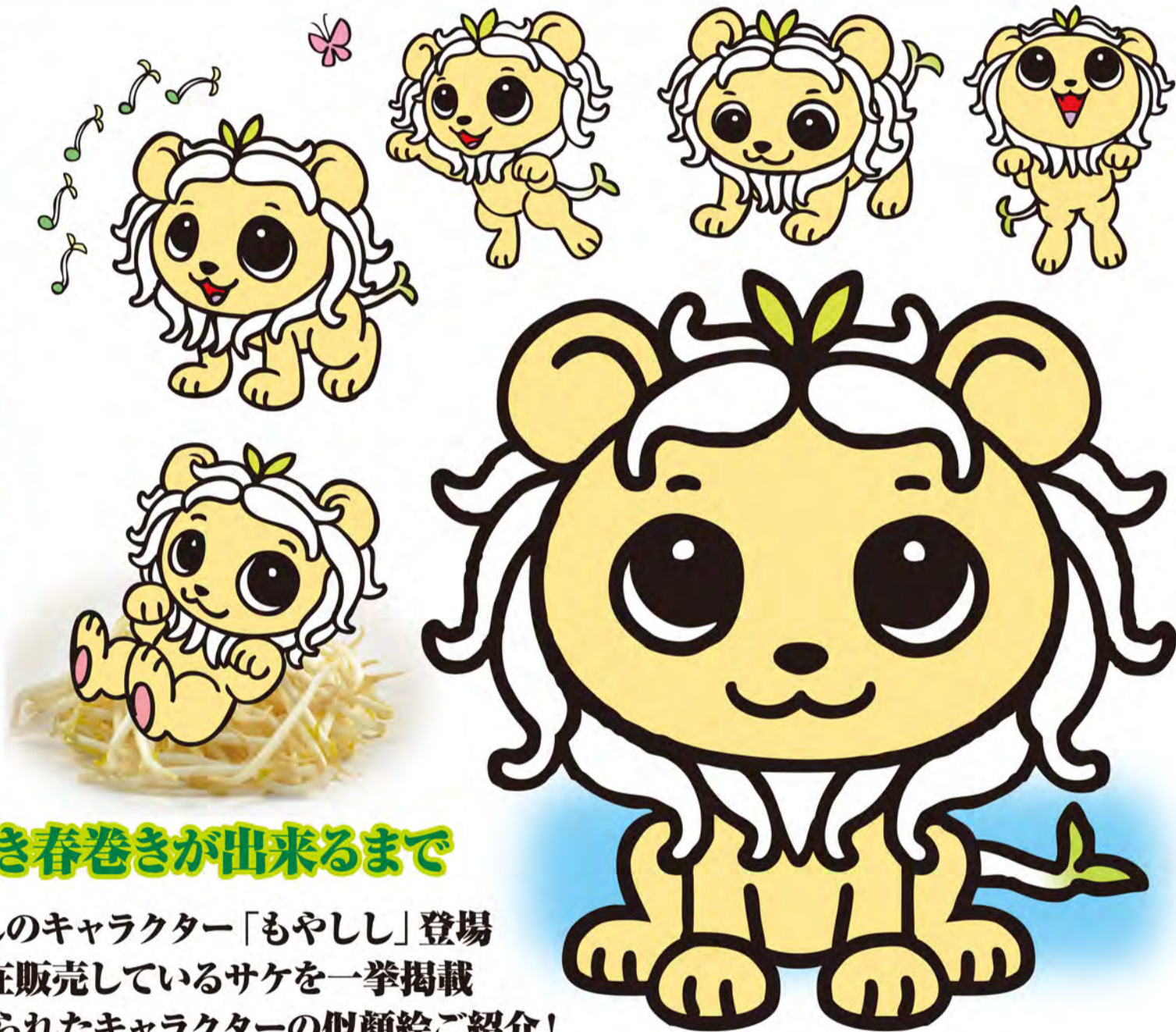
<http://taiyo-otoku.com/index.php>

**FREE PAPER**  
ご自由にお持ちください

特集

## タイヨーこだわりの食材、惣菜のあれこれ おいしいもやしと水の関係

タイヨーのこだわりの  
商品が、どのよつに  
作られているかご紹介



### もやし、手巻き春巻きが出来るまで

- ★タイヨーもやしのキャラクター「もやしし」登場
- ★タイヨーで現在販売しているサケを一挙掲載
- ★お客様から送られたキャラクターの似顔絵ご紹介!

### 手巻き春巻きのおいしさの秘密



### SHOWA 商品プレゼント!



### S&B 商品を100名様に!





# タイヨーのこだわり 「豊国もやし」



タイヨーが選んだ『豊国もやし』のおいしさの秘密は  
最高の『水作り』から始まります

豊国では、もやしを栽培する際に使用する水からこだわっています。地下水を自社独自でろ過したミネラル豊富で多くのカルシウムが含まれている『豊国ウォーター』で栽培したもやしは、コシがあって硬く、シャキシャキに育ちます。



## 豊国もやしができるまで

- 熱滅菌機** 厳選した緑豆を80～85度のお湯で滅菌。
- 仕込み** 育成コンテナに移し、その原料にあった温度のお湯を入れて発芽させる。
- 育成** 育成室でゆっくり時間をかけてもやしを栽培。
- 水槽洗浄** 散水には自社でろ過したカルシウムたっぷりの豊国ウォーターを使用。時間をかけて丁寧に洗浄。
- 根取り機** 水槽洗浄で取りきれなかった豆殻などをできる限り取り除いて食べやすくする。
- 最終洗浄・脱水** できる限り根を取り除いた後、最終的に洗浄し風の力を利用して傷つけないように水切り脱水。
- 異物探知機** 脱水機からでてきたもやしに異物がないかカメラでチェック。
- 各種包装機** もやしの袋詰め。
- 最終検査** 袋詰めされたもやしを金属探知機に通し、さらに目視検査しながら梱包。
- 冷却** 出来上がった製品は一度冷蔵庫で予冷。
- 配送** 保冷車で各地へ配送。



ここがすごい! 熱滅菌機とろ過した水を使用しているので白く仕上がります。漂白剤などは使用していません。



もやしができるまで



これが緑豆



お水に浸す



芽が出たよ



徐々に発芽



あと一息!



豊国さんちの金魚

キレイなお水だから  
おいしくて  
安心安全!

### 胡麻風味たっぷりもやしナムル

- 【材料】(4人分)  
 もやし 1袋/にんじん 1/2本  
 ピーマン 2個  
 ☆ごま油 大さじ1/☆砂糖 小さじ1  
 ☆酢 小さじ1/☆塩 少々  
 ☆すりごま 大さじ2  
 ☆いりごま 大さじ1



#### 【作り方】

- ① にんじん、ピーマンを千切りにする。もやしは水洗いする。
- ② 沸騰した鍋ににんじん→ピーマン→もやしの順に入れて茹でる。
- ③ 茹でている間に、ボールに☆を入れよく混ぜる。
- ④ 茹で上がった②を水切りし、③に入れてからめたら出来上がり。

### 簡単ビビンバ丼

- 【材料】(2人分)  
 もやし 1/2袋/豚ひき肉 150g  
 ほうれん草 1束/温泉卵 2個  
 焼き肉のタレ 大さじ3/塩・こしょう 少々  
 すりおろししょうが 小さじ1  
 ごま油 小さじ1/いりごま 少々



#### 【作り方】

- ① もやしを水洗いし、5cmくらいに切ったほうれん草と一緒に3分ほど茹でる。
- ② 茹でた①を十分に冷ましてから、塩こしょうで味付けし、ごま油を絡める。
- ③ フライパンにごま油をひき、ひき肉を炒める。
- ④ 全体に火が通ったら、焼き肉のタレとすりおろししょうがを入れ味付けをする。
- ⑤ ご飯の上に②→④の順に盛り、中央に温泉卵をのせ、いりごまをかければ出来上がり。

ちよ  
簡単

もやしと  
ゆかりの  
和え物



- 【材料】3人分  
 もやし 1袋  
 ゆかり お好きな量

#### 【作り方】

- ① もやしをさっと水あらいする
- ② ラップをしレンジで1分加熱
- ③ 水気を十分に取り、ゆかりをまぶし混ぜて器に盛ったら出来上がり。

ねっ! ちょ〜簡単でしょ?





# 外はパリパリ! 中はとてもジューシー!! タイヨー自慢の手巻きにこだわった春巻き

ホソヤコーポレーションのスタッフが研究を重ねて追求した極上の手巻き春巻きです!

## おいしさの秘密! 具材の特徴

たけのこときゃべつを大ぶりのカットにすることで、サクサクの皮にも負けない具の固形感も感じられる、バランスの良い春巻に仕上げました。

干し椎茸の旨味と香りを活かしながら、鶏スープ、醤油、砂糖などで味付けし、オイスターソースでコクとおいしさをプラスしました。オーソドックスな味付けで幅広い世代の方々に受け入れていただけるよう工夫しました。

焼きたての具材を袋に入れ水槽で冷やし、冷蔵庫へ。翌日から巻かれます。

## おいしさの秘密! 皮の特徴

この春巻きの最大の特徴はなんといっても皮のパリパリ感!

パリパリ感を出すために製造工程に特徴があります。

機械ではなく一つ一つ手作業で巻いています。

直接手で巻くことで一番皮に合った圧力で巻くことができます。

そのため適度な空気が入り、揚げたての「パリッ」とした食感を楽しめます。

なんと揚げてから7~8時間もパリパリの状態を保つことができます!

約15名のスタッフで1日6,000~7,000本の春巻きを手作業で作っています。

皮の巻き方を工夫しているため、綺麗に仕上がります。



◀具材は一日寝かせることで、味をなじませます



▲一つ一つ丁寧に手巻きしています



## ホソヤコーポレーション シュウマイ (焼売) の特徴

- 豚肉比率が高く、お肉の美味しさが存分に感じられます。
- お肉の弾力を引き出すように具材を混ぜることで、むっちりとしたお肉の食感を感じられます。
- シンプルな味付けにすることで、素材の美味しさを引き出しました。

※豚肉のジューシーな旨味と玉ねぎの甘味等、素材の美味しさを引き出すべく味付けは、家庭にある調味料で仕上げております。

## もやしあんかけ春巻き

- 【材料】2人分  
 春巻き 4本/もやし 1袋  
 椎茸 2個/にんじん 1/3本  
 ピーマン 1個/水 100c  
 ☆砂糖 大さじ1/☆お酢 大さじ2  
 ☆醤油 小さじ1  
 ごま油 小さじ1/片栗粉 大さじ1

### 【作り方】

- ① もやしをさっと水洗いする。
- ② 椎茸、にんじん、ピーマンを千切りし、フライパンに油をひき炒める。
- ③ しんなりしてきたらもやしを入れて2~3分さらに炒める。
- ④ ☆を入れて味付けをし、ごま油をふりかけ香りをつける。
- ⑤ 火を止めて、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- ⑥ お皿に春巻きを盛り、その上から⑤のあんをかければ出来上がり。

甘すっぱさの加減はお好みで。



## フライシュウマイの南蛮漬け

- 【材料】2人分  
 シュウマイ 5個~6個  
 玉ねぎ 1/2個  
 にんじん 1/3個  
 ピーマン 1個  
 ☆砂糖 小さじ1  
 ☆お酢 大さじ2  
 ☆醤油 小さじ1

### 【作り方】

- ① 玉ねぎはスライスし、にんじん、ピーマンは千切りにする。
- ② しゅうまいに天ぷら粉を付けて揚げる。
- ③ ☆を混ぜる。
- ④ ②のしゅうまいをお皿に盛り③☆を上からかけて、そのうえに①で切った野菜をのせて出来上がり。



抽選で60名様に  
1,000円相当の  
ホソヤ冷凍食品を  
プレゼント!



◆ 生餃子 ◆ 生小籠包 ◆ 北海道産ホタテ干し貝柱入り焼売

## 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ご利用店舗名⑤冷凍中華点心をどのような時に、よく使いますか?  
 ※(例) 時間が無い時の夕食時のおかず等・・・  
 ⑥賞品のような冷凍中華点心を月に何度くらい使いますか?  
 ⑦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。

## 送り先

〒314-0143 茨城県神栖市神栖 2-4-18  
 (株)タイヨー ナレッジチーム ホソヤプレゼント係

## 応募期間

2014年6月30日(必着)までご応募下さい。





# タイヨーで販売しているサケのご紹介

タイヨーでは毎日、数種類のサケをお取り扱いしています。今回はサケの解説とお料理方法をご紹介します。

## トラウトサーモン 体長：80～90センチ

分布域：カリフォルニア、アラスカからカムチャッカに原産

### 特徴

一般に海面養殖したニジマスをトラウトサーモン、トラウトの商品名で呼びます。体色は銀色味が強く、赤い縦縞は色が薄くなります。ニジマスの養殖は約100年前に始まり、成長の早い飼育しやすい品質の開発により世界中に広まりました。

### 料理法

身色は美しく紅色で臭みも無い為、刺身、寿司種、塩焼き、フライ、スモーク、缶詰などに利用されています。



## ノルウェー産アトランティックサーモン 体長：90～110センチ

分布域：ノルウェー

### 特徴

ノルウェーの綺麗でミネラル豊富な海水で養殖生産されたアトランティックサーモン（大西洋サケ）です。北部が北極圏にかかるノルウェー沿岸には、メキシコ暖流が通ることから冬場でも水温が極端に低くなることなく通年で安定した海水温であること、また複雑に入り組んだフィヨルドの地形や水深が深く餌や排泄物が蓄積しにくい事など世界で最もサーモンに適した環境で育てられています。

### 料理法

主にムニエルやフライ、コショウと塩でシンプルな味付けをした素焼き、燻製（スモークサーモン）。刺身や寿司ネタなどでも多く利用されています。



## ギンサケ 体長：60～80センチ

分布域：カリフォルニア、アラスカからサハリンに至る河川で産卵、北太平洋を広く回遊する。

### 特徴

名前の通り全身に銀色の強い輝きがあり、尾鰭にも銀色の筋があります。背鰭と尾鰭の上葉には小黒点が散る。孵化した稚魚は通常1～2年を川で過ごした後、降海し3～4年を海で過ごし生まれた川へ戻っていきます。養殖ものも色、脂のりが良く、チリで養殖されたものは冷凍され輸入されています。また宮城県では養殖が盛んで生鮮で流通します。

### 料理法

チリ産は主に塩焼き用に振り塩された切身で販売されます。天然物は身の色はシロサケとベニサケの間で適度な脂もあって美味です。他にも塩焼き、ムニエル、フライなども美味しくいただけます。



### サーモンのさっぱりわさび醤油マリネ



#### 【材料】（2人分）

アトランティックサーモン（刺身用） お好きな分  
新玉ねぎ 1個／ドライパセリ 少々  
☆オリーブオイル 大さじ2／☆酢 大さじ2  
☆レモン汁 大さじ1／☆塩・コショウ 少々  
☆砂糖 小さじ1／☆（粒）マスタード 小さじ2  
★醤油 大さじ1／★わさび 適量

#### 【作り方】

- ①新玉ねぎをスライサーで切り、氷水にさらす。
- ②サーモンをお好みのサイズに切る。
- ③☆をボールに入れよく混ぜる。
- ④③に水切りした新玉ねぎとサーモンを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤★お好みの量のわさびと醤油を混ぜわさび醤油を作り、④にかけ合わせる。
- ⑥最後にドライパセリをまぶして出来上がり。

※わさびが苦手な方はわさび抜きでも十分おいしくいただけます。

### サーモンユッケ



#### 【材料】（2人分）

アトランティックサーモン（刺身用） 100g  
☆ごま油 大さじ1／☆醤油 大さじ1  
☆すりおろしにんにく 小さじ1／卵黄 1個  
いりごま 適量／大葉 適量／刻みネギ 適量

#### 【作り方】

- ①サーモンを千切りにする。
- ②ボールに☆を混ぜ合わせ①のサーモンを入れからめる。
- ③お皿に②を盛り、中央に大葉を置き、その上に卵黄をのせて、いりごまと刻みネギをまぶして出来上がり。



居酒屋さんの人気メニューを簡単に再現！

### 和風サーモンムニエル



#### 【材料】（2人用）

アトランティックサーモン（刺身用） 1パック  
小麦粉 大さじ1／塩・コショウ 少々  
バター 大さじ1／ポン酢 大さじ2  
大根おろし 適量／刻みネギ 適量

#### 作り方

- ①サーモンを食べやすい大きさに切り、塩コショウをまぶして小麦粉を全体にふる。
- ②フライパンにバターを入れ、①のサーモンを両面焼く。
- ③色がついてきたら、ポン酢を加えて弱火で1～2分焼く。
- ④汁ごと皿に盛り、大根おろしと刻みネギをのせ出来上がり。

買った刺身用サーモンが古くなってしまった時のオススメメニュー。



日本をおいしくする

# SHOWA おすすめの Pasta

Pastaには、小麦のたんぱく質（グルテン）含有が豊富で伸展性に富んだ小麦の品種（デュラム小麦）が適しています。

SHOWAのスパゲッティ、マカロニ製品にはデュラム小麦を粗挽きにしたセモリナを使用しています。



## スパゲッティ1.6mm(結束タイプ)

デュラム小麦のセモリナを100%使用したスパゲッティです。麺の太さと食感に合わせて、製法にこだわりました。使いやすい1人前100gの結束タイプです。



## 豚しゃぶトマトスパゲッティ

- 【材料】(2人分)  
 昭和スパゲッティ…200g  
 市販のトマトソース…1/2缶(150g)  
 豚しゃぶしゃぶ用…130g～160g  
 トマト…2個  
 玉ねぎ…1/4個  
 きゅうり…1/4本  
 青じそ…1枚  
 乾燥わかめ(カットわかめ)…5g  
 市販のゴマドレッシング…大さじ4～5  
 白ごま…適量



- 【作り方】  
 ①豚肉は熱湯でゆがいて、ザルにとり水気を切る。  
 ②鍋に湯2ℓを沸かし、塩(分量外)とスパゲッティを入れ、時間通りに7分ゆでる。ゆであがったら、氷水で十分に冷やしてザルで水気を切り、オレインリッチ(分量外)をからめる。  
 ③玉ねぎ、きゅうりは細切りにし、冷風に放って、わかめは戻してから水を切る。青じそは千切りにし、トマト1個は角切り、1個はくし切りにする。  
 ④市販のトマトソースとゴマドレッシング、角切りトマトを合わせる。  
 ⑤器に④とスパゲッティを盛り、豚肉と野菜、わかめをのせ、ごまと青じそを散らす。

冷蔵庫であまりがちな豚しゃぶ用のお肉やお野菜を使う、冷蔵庫整理用のレシピとしてご活用ください。ゴマの香りが豊かで、お肉との相性がばっちり。トマトソースの酸味が、食欲の落ちてきた夏にぴったりのレシピです。

## なめこと大根おろしスパゲッティ

- 【材料】(2人分)  
 昭和スパゲッティ…200g  
 なめこ…1パック(100g)  
 大根…4～5cm(100g)  
 オクラ…5本  
 梅肉…適量  
 刻みのり…適量  
 めんつゆ(ストレート)…1カップ強(220g)



- 【作り方】  
 ①なめこは熱湯にさっとくぐらせ、水気を切る。オクラは塩もみ後、熱湯でゆでて5mm幅に切る。大根はおろし金でおろし、水気を切っておく。  
 ②梅干しは種をとって、たたき梅にする。  
 ③鍋に湯2ℓを沸かし、塩(分量外)とスパゲッティを入れ、表示のゆで時間より1～2分長め(8～9分)にゆでる。ゆであがったら、氷水で十分に冷やしてザルで水気を切り、オレインリッチ(分量外)をからめる。  
 ④なめことオクラ、大根おろし、梅肉、刻みのりをのせ、めんつゆをかける。

梅肉が食欲をそそり、夏ばて予防の和風冷製スパゲッティ。そうめんのようなレシピですが、意外にもスパゲッティにぴったり！！

**オクラと、なめこのネバネバで夏バテ防止！**

## レンジで簡単！ クリームスパゲッティ

今、話題の電子レンジ調理器具を使ったメニュー。お湯を沸かす必要がなく、レンジのみで作る事ができるお手軽メニュー。部屋が暑くならず作る事ができるので、主婦の味方！！ハムを生ハムにすると、ちょっとおしゃれな Pasta になります。



## スチームケースで作るハムと枝豆のクリームパスタ

- 【材料】(1人分)  
 昭和スパゲッティ(全て半分に折る)…100g  
 ハム(3cm角にカット)…2枚(28g)  
 枝豆(ボイル後)…20本分  
 クリームチーズ…18～20g  
 生クリーム…50～60ml  
 塩…小さじ1/3  
 粗挽き黒こしょう…適量

- 【作り方】  
 ①スチームケースに、枝豆が水に浸るくらいで600W2分ほど加熱し、中身を取り出す。  
 ②スパゲッティをスチームケースに入れ、水180～200ml、塩を入れてフォーク等でよく混ぜてからフタをして、電子レンジ600W5分加熱する。  
 ③全体をよく混ぜ、ハム、生クリーム、枝豆、ちぎったクリームチーズを入れ、フタをして電子レンジで600W4分加熱する。  
 ④全体をよく混ぜ、塩(分量外)、粗挽きこしょうで味を整える。  
 ※電子レンジの機種やスチームケースの大きさにより、加熱条件が異なりますので調節して下さい。

抽選で60名様に  
1,000円相当の  
SHOWA商品  
をプレゼント！

- ◆食感を楽しむスパゲッティ
- ◆エクストラバージンオリーブオイル
- ◆ケーキのようなホットケーキミックス



## 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ご利用店舗名⑤SHOWA商品で一番好きな商品は何ですか？  
 ⑥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。

## 送り先

〒314-0143 茨城県神栖市神栖 2-4-18  
(株)タイヨー ナレッジチーム SHOWA プレゼント係

## 応募期間

2014年6月30日(必着)までご応募下さい。



## 「S&B本生 シリーズ」ここがすごい!!

1988年にデビュー後、長年愛され続けてきた「S&B本生 シリーズ」自然なおろしたての風味を追求した味の改良と容器の進化をご紹介します。



特徴  
その1

### よりフレッシュな風味に

おろしたての新鮮な風味を目指して改良を重ねました。豊かな風味と香り、瑞々しさが一層アップ!

特徴  
その2

### 力を入れなくても最後まで絞りやすい蛇腹式

チューブの肩口を蛇腹状にしたことで絞りやすくなった「ラクしぼりチューブ (特許出願中)」を採用。

特徴  
その3

### 最後まで無駄なく絞りやすい縦切り込みを採用

なで肩のチューブ先端に縦の切り込みを採用。絞りやすく、最後まで無駄なく使えます!

特徴  
その4

### キャップが開けやすい

1/4回転ひねるだけで開閉できる「すぐ開きキャップ」に。握りやすく、開閉しやすい!

本生  
生しょうが

## S&B 本生の特徴

### 本生 生しょうが

40g 無着色・化学調味料無添加

しょうがの瑞々しさを生かして粗めにすりおろしました。フレッシュな風味が特徴です。

### 本生 本わさび

43g 無着色

使用するわさびを100%本わさびにしました。きめ細かななめらかさ、清涼感のある風味、辛みが特徴です。

### 本生 本からし

43g 無着色

からしの旨さを引き出すため丹念に練り込みました。高級タイプならではの際立つ風味が特徴です。

### 本生 和からし

43g 無着色

からしの粒感と辛さを生かすため粗めに挽きました。高級タイプならではの際立つ風味が特徴です。

### 本生 生にんにく

43g 無着色・化学調味料無添加

にんにくの旨さを生かして丁寧にすりおろした、高級タイプならではの生に近いフレッシュ感が特徴です。

### 本生 きざみわさび

43g

辛さ控えめ(通常の約1/4)で、茎のシャキシャキとした食感が楽しめるわさびです。



## 鶏肉のわさび焼き

【材料】(2人分)

鶏もも肉 1枚/酒 大さじ1  
塩 小さじ1/2 / S&B コショウ 少々  
S&B 本わさび 大さじ2  
サラダ油 小さじ2 / 醤油 小さじ1



【作り方】

- 鶏肉は、厚い部分に軽く包丁を入れて観音開きにし、厚さを均等にします。酒を振りかけ、軽くもみ込みます。
- ①に塩、コショウを振り、サラダ油をひいたフライパンに皮の方から入れ、焼き色がつくまでしっかり焼きます。
- 鶏肉を裏返して焼きつけ、ふたをして弱火で3分加熱します。
- ふたを取り、皮目に本わさびをスプーンで広げるようにのせて、再びふたをして3分加熱します。仕上げに醤油を加えたら出来上がり。

### ワンポイント

わさびの辛みは加熱することで飛びますので、風味のみをお楽しみいただけます。お好みでわさびの量と、前後の加熱時間を調整して下さい。

たっぷりわさびをぬるのが美味しい!

## さっぱり!

## サケ缶のおろしどんぶり

【材料】

サケの水煮缶詰 大1缶/大根 4cm  
S&B 本わさび 小さじ1/2  
酢 小さじ1 / 醤油 適宜  
しそ 2枚 / きゅうり 1/4本  
白飯 400g



【作り方】

- サケの水煮缶詰は、汁けをきっておきます。きゅうりは、スライサーで薄い輪切りにします。
- 大根はすりおろし、水けが多い場合は、かるく水けをきり、本わさびを混ぜ、酢を加えます。ここに①を加えてかるく和えます。
- どんぶりにご飯をよそい、しそを添えて②を盛り、醤油を適宜かけていただきます。

### ワンポイント

本わさびは、お好みで増量してください。ご飯だけでなく、日本そばやそうめんの具としてもおいしくいただけます。

すこしピリっと、さっぱりと、夏にぴったりの簡単どんぶりです。

抽選で100名様に1,000円相当のS&B商品をプレゼント!



本生きざみわさび・フライパンキッチンキーマカレー・カレーシチュー用 下ゆで野菜パック  
本日の贅沢ビーフカレー中辛・予約でいっぱいポロネーゼ

## 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ご利用店舗名⑤カレールウでカレーは月に何回作りますか?
- ⑥「ご家庭でお使いのねりチューブ商品の種類は何がありますか?」
- ⑦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。

## 送り先

〒314-0143 茨城県神栖市神栖 2-4-18  
(株)タイヨー ナレッジチーム S&B プレゼント係

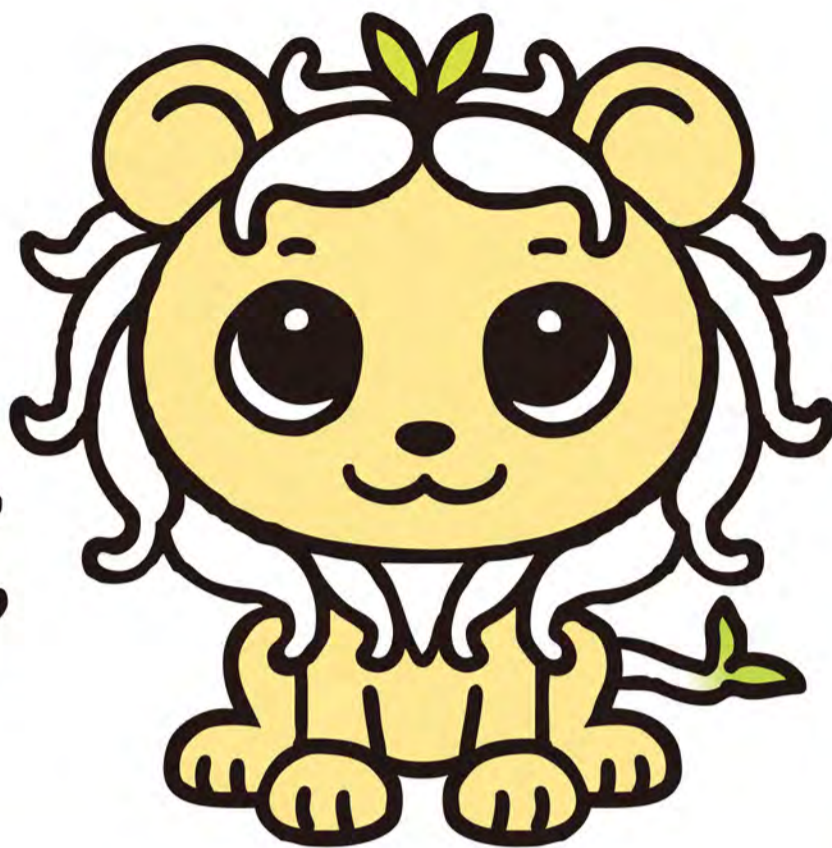
## 応募期間

2014年6月30日(必着)までご応募下さい。



# タイヨーの新鮮もやし 新キャラクター

タイヨーのもやしキャラクター  
『もやしし』です



白くて丈夫な  
もやしたてがみ

## もやしし

<チャームポイントは大きな瞳>

◆千葉県生まれの安心安全もやし◆

もやしの中から生まれた獅子（ライオン）の子。  
たてがみが『もやし』で出来ているんだよ。  
そばにいてだけで、いつも新鮮で明るい気持ちにさせてくれる。  
どんな料理とも合うもやしと同じで、だれとでも仲良くなれる。  
すごく優しい性格だけど芯はしっかりしていて、とってもパワフル。  
きれいな水が大好き！ 大きな瞳で食卓に癒しを運んでくれる。

たくさんの似顔絵  
ありがとう！

お送りいただいた  
似顔絵の一部をご紹介します

八街市 理恵子ちゃん



千葉県 史子ちゃん 9歳



みんな上手で  
どきもを  
めかれたにや

ねころつけ編集長

富里市 陽菜ちゃん 7歳



富里市 唯楓ちゃん 4歳



神栖市 芽生ちゃん



鹿嶋市 京子さん 74歳



### 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・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  
株式会社タイヨー ナレッジルーム 食ベタイヨー編集部



# お家で作る簡単 時短たまごサンド



**材** 卵 2個 / マヨネーズ 大さじ1~2  
**料** 塩・コショウ 少々 / 乾燥パセリ お好みで

★ お皿に卵を割り、黄身にフォークで3回ほど刺し穴を作る。  
(破裂しないために必ず穴をあけましょう!)

★ 少しふわっとするようにラップをかけてレンジで2分ぐら  
い加熱。

★ 固まったらフォークでくずしマヨネーズと塩コショウを入  
れ混ぜる。

★ 食パンにはさんで出来上がり!

## おすすめポイント!

はさんだあとにトースターに入れて焼いてもOK!  
朝の忙しい時間でも簡単に作れます。

手軽でおいしくて  
こりゃケツコ〜ですわ



コッコさん

サラダにもどうぞ!



# スーパータイヨー歴史館

設立当初から「地域の人々に喜ばれるスーパーになろう」をモットーに、お客様によりよい商品を提供できるように知恵を絞り、行動を起こし実績を積み重ねてきました。時代は低成長下にあります、だからこそタイヨーは底力を発揮できるものと考えております。お客様から「タイヨーがあって本当によかった」と思っていただけのように、「地域の人々に喜ばれる店作り」の更なる向上を目指し、より一層の努力を続けてまいります。皆様におかれましては、一層のご支援、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

## タイヨー概略年表

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| 1966年4月  | 鮮魚中心の専門店・森田商店 開店         |
| 1969年5月  | スーパーマーケットに業態転換           |
| 1972年4月  | 株式会社タイヨーを設立              |
| 1982年11月 | 売上高100億円達成               |
| 2010年9月  | 売上高700億円達成               |
| 2014年3月  | Big House 銚田店 開店 (32店舗目) |



タイヨー神奈川店(1972年)



現ビックハウス鹿島店(1973年)



タイヨー波崎店(1976年)



鮮魚売り場



タイヨー酒々井店OP(1984年)



タイヨー江戸崎店OP(1985年)

## 豆知識情報

もやし あらあ

### もやし→枝豆→大豆

皆さん知っていましたか?

大豆の未成熟な実を収穫したものが枝豆。  
枝豆を成熟させサヤからだし乾燥させたものが大豆。  
大豆を暗所で発芽させるともやしになります。  
枝豆と大豆ともやしは収穫時期が異なるだけで実は同じモノ  
だったんです!

もやしの種類には「緑豆もやし」「黒豆もやし(ブラックマップ)」「  
大豆もやし」があり、最近では緑豆もやしが主流になってきて  
います。

### もやしの保存のコツ

使いきれず残ってしまった場合は、茹でて水気を取り、密閉容器  
などに入れて冷蔵保存しましょう。袋ごと冷凍保存すると1週  
間保存可能です。

## 編集後記

ご愛読ありがとうございます

### もやしと春巻き、サケ…と盛りだくさんの第6号でした

皆さんこんにちは。  
桜の花も散り、新緑の美しい季節が来ました。お家のガーデンや道路沿  
いの街路樹が、新しい若葉をつけ1年のスタートを感じさせてくれます。  
春の陽気に包まれながら、お家でガーデニングを楽しみたいですね。  
私が一番好きな春のお花はスイートピーです。安心感と心を癒す効果  
のある甘い香りのスイートピーはマメ科の植物でSweet pea(甘い豆、香  
りある豆)から名付けられたそうです。  
「門出」や「優しい思い出」の意味をもつスイートピーは卒業式に合うお花  
のようですが、私には、母がよく口ずさんでいた「赤いスイートピー」の印象  
が強く、この花を見るとその時の母を思い出します。  
母の日にはカーネーションが定番ですが、今年はスイートピーも混ぜて贈  
ろうかな?と思う今日この頃です。  
皆さんの思い出のお花は何ですか?

『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部