

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
ダイヨー BigHouse

まごころを食卓へお届けする情報誌

第7号 07_03604102

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

FREE PAPER
ご自由にお持ちください



タイヨーが直接仕入れるこだわりの花 夏を彩るかわいいお花たち

アイスコーヒーと
暑い夏にぴったりのお
すすめドリンク

CGCとコラボしたアイスコーヒー

- ★タイヨーお花のキャラクター「ガーラちゃん」登場
- ★タイヨーおすすめの納豆&さばの缶詰
- ★新企画、お客様アンケート大募集!



タイヨーいちおしのガーベラ



UCC 商品プレゼント!



サントリーおすすめドリンク



タイヨーこだわりのお花

タイヨーお花のこだわり3つのポイント

※お花は一部お取り扱いのない店舗があります

こだわり1

朝一番に市場で仕入れたものをその日のうちにパッキング（花束）にして翌日には店頭に並びます。

こだわり2

手作業でひとつひとつお花の状態を確認して加工している所以品質には自信があります。

こだわり3

タイヨーの花束は色合いや組み合わせを考えているのでそのままお家で組まなくても飾れます。

Butsubana



仏花セット

ボリュームがある花で彩りやバランスを考えて花束を作っています。一束でも見栄えがする形で花瓶に飾れます。少し長めなのでお客様のお好みの長さで飾ることが出来ます。

タイヨー 仏花の製造個数

通常は1週で1万束、多いときは1週で10万束ぐらい製造しています。

洋花セット

1束1束手作業で彩りを考えながら組んでいるので可愛い花束になっております。お買い得な価格で、お部屋のワンポイントにいかがですか？

Youbana



切り花特典！

タイヨー／Big house で切り花をお買い上げのお客様には花束1点につき一個のタイヨーオリジナルパッケージのクリザール(栄養剤)をプレゼントしています。



クリザール (栄養剤)

クリザール切り花栄養剤です。切り花を美しく咲かせ日持ちを長くします。全ての切り花にご使用いただけます。水揚げを促進し十分な栄養を与え、花器の生け水を清潔に保ちます。花器の生け水に薄めてご使用ください。



お花加工場の紹介



朝一番に市場で仕入れたお花はまず下処理から始まります。一本一本のお花を検品しながら不要な部分を処理していきます。



一種類ずつのお花に、担当の人が付きバランスを考えながらお花をベルトコンベアに流します。

お店にきれいな
お花が届くまで
たくさんの方が
携わってるのね



ラインで流れてきた花は下を機械で切りそろえ、自動で軽くゴムで止められてから、手作業でスリーブに入れます。その後、花束の状態を一つ一つ確認してから、また再びベルトコンベアに流します。



最後にベルトコンベアで流れてきた花束は、ゴムを留め、バーコードラベルが貼られて完成です。出来上がった花束は専用の箱につめ、翌朝各店に配送されて店頭並びます。



ガーベラ農場 林園芸

林園芸は創業 30 年の歴史がある
千葉県旭市のガーベラ農場です
タイヨーの切り花ガーベラの半分は
林園芸さんのお花を販売しています

林園芸さんのこだわり

こだわり 1

日光の力を借りて低農薬で安全な土壌を作り、ガーベラの苗を植えて育てています。

こだわり 2

適切な管理をして育てているので、ガーベラの茎が硬く
しっかりとしています。

こだわり 3

一本一本ガーベラの状態を確認しながら手作業で収穫し、キャップをしているので
いつも状態が良いものをお客様に提供しています。



仏花のお話 あれこれ

仏花とは？

仏花とはお墓や仏壇にお供えをするためのお花のこと。お花は、お墓や仏壇の両側にお供えします。
お花は仏様のためにお供えしていると思っている人が多いですが、本当はこのお花をお供えする意味は他にあります。
仏花をお供えするときは、お墓側ではなく、お参りする人側に向けています。それは、きれいなお花が枯れていく姿を見て、
命の儚さを再確認させてもらうためです。
お花が日々少しずつ枯れていく姿をみて生きている人間に、『花はいつか枯れていく物、命あるものは、いつか死ぬ』という
ことを暗示していると言われていました。すなわち生きている人の学びのために、短い命の生花を供え、命の尊さを想い、その
ことに感謝して、世の無常を学ばせています。

仏花の本数は？

基本は奇数である3・5・7本のいずれかが一般的です。

一對とは？

「一對」とは二つ揃ってひと組として扱われるものをさします。基本的にお墓や仏壇など供えるところが2カ所あります。
「一對」の「正対称」は「円」と捉え方をされていて、仏教でいうところの「輪廻」に繋がると言われています。
「円」はリースなどにも模されるように「永遠・不変」の象徴とされていますが、それと同じように、正対称に置くことは縁起を
担ぐ意味も含まれていると言われています。

UCC

Good Coffee Smile

おいしいコーヒーのすすめ

コーヒー豆

おいしいコーヒーをお届けするために、UCCは自ら設けた厳しい品質基準を守り、何度も検査を経て合格した良質で安全な生豆だけを使用しています。



焙煎

焙煎は味と香りに大きく影響する大切な行程です。手間はかかるものの、豆の産地・種類ごとに炒る『単品焙煎』を行い美味しいコーヒーを作り出しています。



ゴールドスペシャル スペシャルブレンド

たくさん飲んでも飲み飽きない味覚を追求したUCCの自信作のレギュラーコーヒーです。“おいしいコーヒーをたっぷり飲みたい”という方におすすめです。

ブレンドで深まる、続くおいしさと甘い香りと風味豊かなコクを味わえます。



UCC × CGC GROUP

Good Coffee Smile

UCCとCGCがコラボしたこだわりのブレンドコーヒーです

こだわり1

珈琲鑑定士が厳しい目で選び抜いた豆だけを使用し、産地・銘柄ごとにコーヒー豆の特徴を最大限に引き出す単品焙煎をしています。

こだわり2

天然水 100%で抽出。
挽きたてレギュラーコーヒー 100%使用しています。

こだわり3

無添加：香料・着色料は使用していません。



UCC BLENDED COFFEE 低糖 PET930ml(CGC)



UCC BLENDED COFFEE 無糖 PET930ml(CGC)

美味しいコーヒーのいれ方

1人当たりのコーヒー量 10g~12g
注ぐお湯の量 140cc~160cc



①フィルターをドリッパーにセットし、コーヒーの粉を人数分いれます。



②粉の表面が平らになるようにドリッパーを少しゆすり、サーバーにのせます。



③コーヒー全体に少量のお湯を注ぎ、約20秒蒸らします。



④粉の中心より円をかきながら、2~3回に分けてお湯を注ぎます。

スムージーバナナ

甘くてちょっぴりほろ苦い☆



【材料】
コーヒー(濃めに抽出したもの)80cc
ペットボトルコーヒーでも出来ます
凍らせたバナナ(小) 1本(約80g)
飾り用バナナ 少々
牛乳 100cc
チョコレートシロップ 小さじ1

【作り方】
①ミキサーにコーヒー、凍らせたバナナ、牛乳を入れて攪拌します。
②グラスに①を注ぎ、チョコレートシロップをかけて、飾り用バナナを添えて完成です。

ミルクコーヒーゼリー

ブルンとした食感も楽しい♪



【材料】
コーヒー 100cc
ペットボトルコーヒーでも出来ます
牛乳 150cc
砂糖 小さじ1
コンデンスミルク 大さじ1
粉ゼラチン 2g

【作り方】
①レギュラーコーヒー 10~12gを抽出し、砂糖とゼラチンを溶かします。粗熱が取れたら、小さい容器等に入れ冷蔵庫で冷やし固めます。
②ゼリーを粗くほぐしてグラス入れます。牛乳を注ぎコンデンスミルクを加えて完成です。

抽選で60名様に 写真のUCC商品を プレゼント!



職人のコーヒードリップコーヒー
あまい香りのモカブレンド 20p



職人のコーヒードリップコーヒー
深いコクのスペシャルブレンド 20p

【応募方法】

本誌裏の「応募用紙」に必要事項を記入の上、切り取り、ご利用のタイヨモしくはビックハウス店内サービスカウンターにある応募箱に投函して下さい。

厳選なる抽選を行い、当選発表は当選ハガキの発送をもってかえさせていただきます。

暑い夏にぴったり! SUNTORYのドリンク

GREEN DA-KA-RA (グリーンダカラ)

SUNTORY グリーンダカラ

GREEN DA-KA-RA

果実
ミネラル
水分補給



この商品のミネラルとは、
ナトリウム・カリウムのことです。

グリーンダカラは、汗で失われた水分や、ナトリウム、カリウムといったミネラルを効率よく補給できます。

グレープフルーツ、レモン、甘夏、文旦、シークワーサー、ゆず、アロエ、海藻、トマト、さとうきび、黒ごま、果糖、はちみつ、食塩の14種類の素材と純水だけでできており、人工甘味料や保存料は使用していません。

体にやさしい水分補給飲料なので、お子さまから大人の方まで、幅広い皆様に安心してお飲みいただけます。

(公益財団法人) 日本学校保健会推薦の熱中症対策飲料です。

※日本学校保健会

日本学校保健会は、学校保健の向上発展を目的として設立された団体です。子どもたちの健康に関する調査・研究、それによって得た情報の提供、新たな問題への対策など、学校保健に関する様々な活動を行っています。



500ml

GREEN DA-KA-RA やさしい麦茶



夏にゴクゴク飲みたいお客様に向けて 550ml に増量してリニューアルしました!

日本の食卓でも馴染みのある体にいい、大麦、はと麦、黒ごま、海藻、玄米、白米、大豆の7種類の素材と純水だけで出来ており、まろやかでとってもやさしい味わいです。

子供が食経験のある素材を使用し、食品添加物は不使用、カフェインゼロなので、ご家族みなさまで安心してお楽しみいただけます。

(一般財団法人) 日本食生活協会 推薦

※日本食生活協会

食生活の改善その他健康づくりに関する事業推進等により国民の健康推進を図っている団体。全国食生活改善推進協議会の17万人の“食生活改善推進員”を主体に、親子食育教室などを主催。

びっくりするほどのやさしい味わいだニャ



550ml

グリーンダカラスムージー

【材料】 3~4杯分
小松菜 100g / りんご 1/2個
バナナ 1本
グリーンダカラ 160ml
グリーンダカラジュレ
グリーンダカラ 160ml
粉ゼラチン 小さじ1/2
水 大さじ1

【作り方】

- まずグリーンダカラジュレを作る。
粉ゼラチンを水でふやかし、グリーンダカラを耐熱容器に入れレンジで温める。
温めたグリーンダカラにゼラチンを入れよく混ぜて、冷蔵庫で冷し固める。
- 小松菜を水洗いし、3cm幅に刻む。
- りんごは小さく切り、バナナは6等分に切る。
- ミキサーやブレンダーに全ての物と、グリーンダカラを注ぎ、良くまわす。
- グラスに①のグリーンダカラジュレ 50g を入れ④のスムージーを注いで出来上がり。



季節の果実とグリーンダカラのみつまめ

【材料】 3~4杯分
☆いちご 1個 / ☆キウイ 1個
☆甘夏 1/2個 / ☆バナナ 1本
☆メロン 適量 / ☆甘納豆 適量
グリーンダカラ 120ml
グリーンダカラ寒天
グリーンダカラ 150ml
寒天 2g / はちみつ 適量

【作り方】

- まずグリーンダカラ寒天を作る。
鍋にグリーンダカラと寒天をいれ、よく混ぜ火にかける。
沸騰したら弱火にして1~2分沸騰させて、寒天を煮溶かす。
タッパーなどに入れて、固める。粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて冷やす。
- ☆のフルーツを一口大に切る。
- ①の冷えたグリーンダカラ寒天を1.5cm角に切り②と一緒に器に盛る。
- 甘納豆をちらしてグリーンダカラを更に注ぎ、はちみつをかければ出来上がり。



抽選で60名様に
グリーンダカラと
やさしい麦茶
6本セットをプレゼント!

【応募方法】

本誌裏の「応募用紙」に必要事項を記入の上、切り取り、ご利用のタイヨーもしくはビックハウス店内サービスカウンターにある応募箱に投函して下さい。

厳選なる抽選を行い、当選発表は当選ハガキの発送をもってかえさせていただきます。

夏の強い味方!

ごくごく
飲めるニャ



HOKO

さば缶 シリーズ

脂がのって美味しいと言われている8月～12月に青森県の八戸港で水揚げされたさばのみを使用しております。自社、八戸工場でのままパックし缶詰めにしています。脂がのっており、身も柔らかくそのままおかずの一品としても、おつまみとしてもいっそう美味しくお召し上がりいただけます。



青森の正直 さば水煮 八戸港水揚げ生原料使用
さば本来の旨味を大切に塩のみで仕上げました。



青森の正直 さば味噌煮 八戸港水揚げ生原料使用
さば本来の旨味を大切に青森県産のみそだれで味付けしました。



青森の正直 さば味付 八戸港水揚げ生原料使用
さば本来の旨味を大切に青森県産のしょうゆだれで味付けしました。



宝幸のこだわり

青森県の八戸港で水揚げされた鯖のみを使用しており、みそや醤油も青森県産のみを使用しております。青森県の八戸市にある宝幸の自社工場で製造しております。生原料(鯖)を使用しているため、冷凍を解凍し缶詰にするのではなく、生の原料(フレッシュ)にて缶詰めとしております。

鯖が水揚げされる青森県の八戸港から八戸市にある自社工場までは近いので、生原料での製造を可能にしております。

さば味噌煮で簡単炊き込みごはん

- 【材料】
 青森の正直さば味噌煮(調味液ごと) 1缶
 米 2合
 大葉 5枚
 白ごま 大さじ1
 酒 大さじ1
 醤油 大さじ1
 みりん 大さじ1



【作り方】

- ①お米をといで炊飯器に入れ、酒、しょうゆ、みりんとさば味噌煮の調味液を加えた後、2合の線まで水を加えて調整します。
- ②①に軽く身をほぐしたさば味噌煮缶を全て加え、ひと混ぜし、20～30分浸水させてから炊飯器のスイッチを入れます。
- ③炊き上がったら、せん切りにした大葉とごまを混ぜ合わせ、器に盛ったら出来上がりです。お好みで針生姜を混ぜてもOKです。

炊飯器で簡単に出来る炊き込みごはんです。味噌の風味がごはん絶妙に合致します。魚が苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけます。

タイヨー オリジナル納豆 水戸の味逸品4パック

鰹だし使用たれでおいしさ引き立つ極小粒の納豆です。通常品より多めの50gの量が4パック！

◆納豆ができるまで◆



1 大豆を選別(ふるい分け)、洗浄水に8～18時間浸漬します。



2 蒸釜で蒸煮し、大豆1gに納豆菌を100個～10,000個噴霧します。



3 大豆を容器に盛り込みます。フィルムをのせ、たれなどを投入します。



4 35～50℃で12～21時間発酵後、冷やして熟成。



和風納豆 & きのこのパスタ

- 【材料】2人分
 パスタ 200g / しめじ 1/2パック
 椎茸 2個 / えのき 1/2袋
 ベーコン 2枚 / ニンニク 2かけ
 バター 10g / オリーブオイル 大1
 めんつゆ 大2 / パスタの茹で汁 100cc
 塩・コショウ 少々 / 万能ネギ 適量
 刻み海苔 適量 / ポン酢 大さじ2



【作り方】

- ① 熱湯に塩を入れ、スパゲティーを茹でる。規定時間の1分前で火を止める。
- ② ニンニクをみじん切りにし、しめじをほぐし、えのき、しいたけ、ベーコンも切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れニンニクを熱する。香りができたら②を入れバターを加えて、塩・コショウで味を整える。
- ④ ③にパスタ、茹で汁、めんつゆを入れて汁気が無くなるまで炒める。
- ⑤ ④をお皿に盛り、付属のタレを混ぜた納豆をのせ、万能ネギ、刻み海苔をちらし、ポン酢をかければ出来上がり。

熟成が終了した納豆を包装し、出荷！



タイヨーのお花売り場 新キャラクター

タイヨーのお花のキャラクター
『**ガーラちゃん**』です



ガーラ

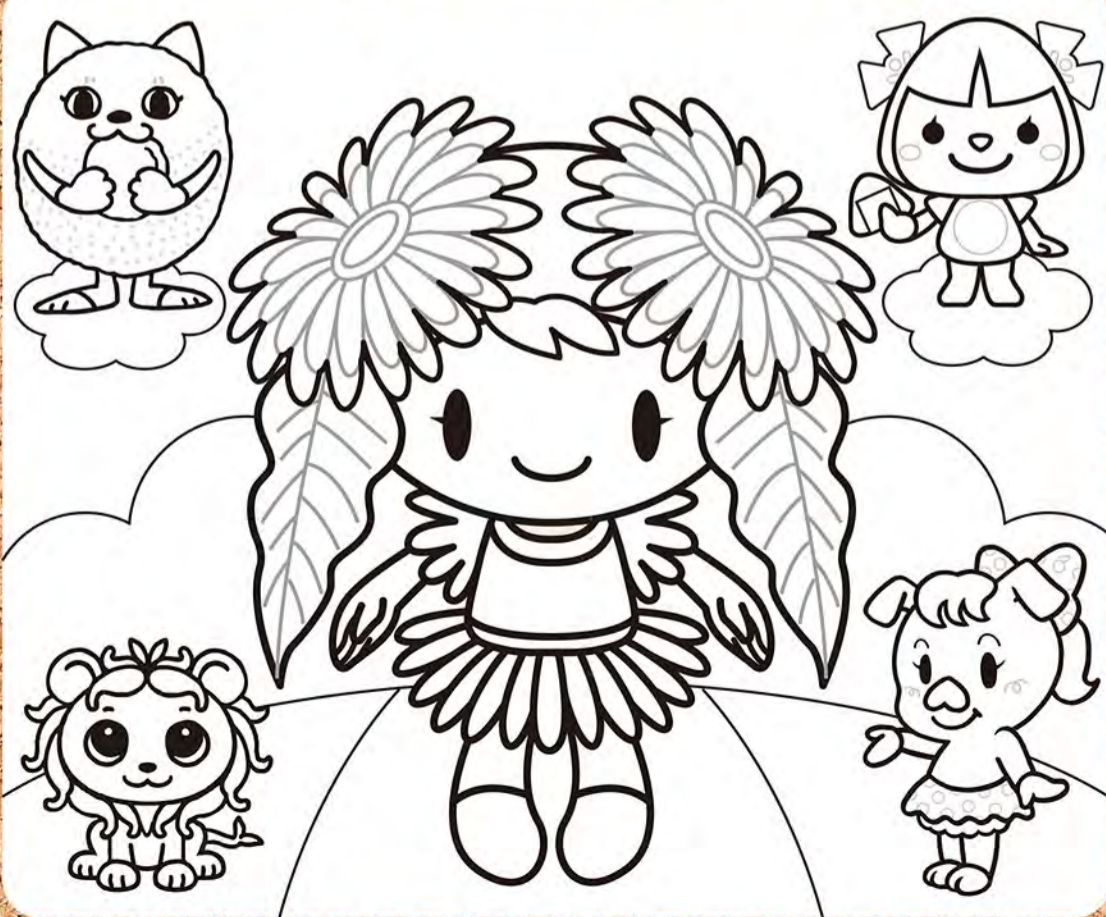
<チャームポイントはガーベラヘア>

◆千葉県生まれの可愛いお花◆

ガーベラ界のプリンセス。ママの手作りクッキーが大好き。頭のお花の色によって性格が違ふんだって。

赤は神秘的なんだけど常に前向きなチャレンジャー。ピンクは愛情豊かで、とっても子供らしい。黄色は親しみやすくして美しさと愛を追求する。オレンジは謎めいてて冒険心が強く、我慢強さも持っている。白はみんなに希望を与え、律儀な性格。あなたの近くにいるかな!?

ガーラちゃんとおともだちぬりえ



似顔絵
ご紹介

お送りいただいた似顔絵の一部をご紹介します



阿見店 遥さん



東庄店 芳江さん

もやし大人気!
ライバル出現だにゃ

ねころっけ編集長



応募方法

「食ハタイヨー! 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 食ハタイヨー編集部
★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。

お家で作る簡単 千切りキャベツと サバ缶のサラダ



材 (4人分) サバ缶水煮 190g / マヨネーズ 適量
料 タイヨーちよ〜便利カット野菜千切りキャベツ 1袋

- ★ タイヨーのちよ〜便利カット野菜>千切りキャベツを器に盛りつける。
- ★ サバの水煮缶を開け、汁気を切り、箸などで軽く崩してキャベツの上にのせる。
- ★ マヨネーズを適量かけて出来上がり。
- ★ そのまま食べても、しっかり混ぜてもおいしい!



おすすめポイント!
 時間がないときに、どなたでも簡単にパッと出来ます。
 おかずにもおつまみにも最適な1品です!

豆知識情報

夏ばて予防 あらゆる

夏ばて予防野菜

夏の暑さが本番になると、体がだるくて食欲がない等、夏バテの症状に苦しむ方も多くなってきます。そこで今回は、夏バテ防止に有効な食べ物についてご紹介します!

夏バテしやすい時期に栄養をとるにはゴーヤが非常に適した食材と言われています。

ゴーヤは抵抗力をつけるためのビタミンCが豊富です。ビタミンCは加熱調理しても損耗が少なく体に摂取しやすいといわれています。まさに夏の料理に最適ですね。

また、トマト、きゅうり、なすなどの水分を多く含む野菜は夏の脱水症状対策に良いといわれています。これらはおひたしや漬物にして、美味しく食べられるのでおすすめです。

他にも、スイカやメロンなどの瓜系もおすすめです。

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。気が付けば2014年の後半が始まりましたね。もう夏はすぐ目の前です!おかげさまで、『食べタイヨー!知りタイヨー?』は第7号でリニューアル創刊して1周年を迎えることができました。

隔月発行で7回目を迎えた本誌ではこれまでタイヨーならではのこだわりや、オススメ商品、レシピのご紹介などをしてきました。

そして『ねころっけ』をはじめ数々のタイヨーキャラクターが誕生しました。実は皆さんにまだご紹介していないキャラクターもあるんですよ。それは今後タイヨーオリジナル商品とともにご紹介していきます!そしていつかタイヨーキャラクターの総選挙をする日が来るかも!? 今のところ『ねころっけ』と、『もやし』が人気です。ちなみに私は『タコメちゃん』が好きですけどね☆

これからも皆さんの生活のお役に立てるようなタイヨーオリジナル情報をご提供できるよう努めて参ります。今後ともよろしくお願い申し上げます。

『食べタイヨー!知りタイヨー?』編集部

サントリー
グリーンダカラ (500ml)
10円引きクーポン券

07/01(火)~08/31(木)



クーポン券1枚で1本限りになります。
 お会計の際、買い物カゴと一緒にレジにお渡し下さい。
 (商品とご一緒にレジ登録が開始される前にお渡し下さい) ※コピー不可

サントリー
グリーンダカラ
やさしい麦茶 (550ml)
10円引きクーポン券

07/01(火)~08/31(木)



クーポン券1枚で1本限りになります。
 お会計の際、買い物カゴと一緒にレジにお渡し下さい。
 (商品とご一緒にレジ登録が開始される前にお渡し下さい) ※コピー不可

食べタイヨー!知りタイヨー? 第7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。

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感想をご記入下さい。		
<input type="checkbox"/> UCCアイスコーヒー <input type="checkbox"/> サントリーグリーンダカラ <input type="checkbox"/> ねころっけ人形 & やさしい麦茶			
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7号でおもしろかった特集は?			
特集名 理由は?	ふりがな	年齢	性別
	氏名	歳	男・女
	住所 〒	-	
④ 最近のマイブームは何ですか?	電話	-	ご利用店舗名 店
	応募期間	平成26年6月30日~平成26年8月31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。	

※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。