

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9号 09_13014102

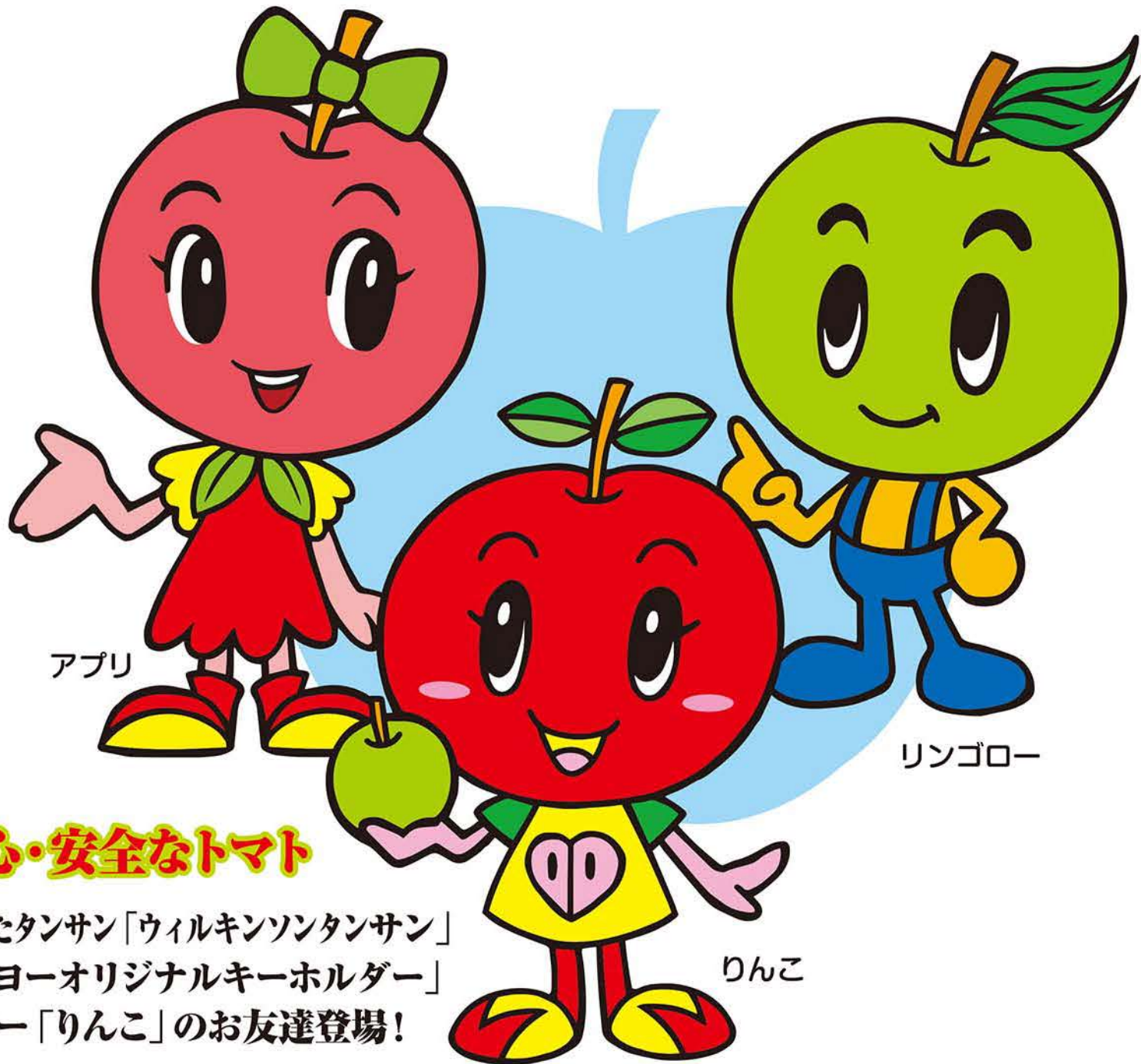
<http://taiyo-otoku.com>

FREE PAPER
ご自由にお持ちください



タイヨーと青森リンゴとの深い関わり! 絶品!おすすすめの青森リンゴ

タイヨースタッフ
エミちゃんのおすすすめ
美味しいレシピ紹介♪



おいしくて安心・安全なトマト

- ★今年で110年を迎えたタンサン「ウィルキンソンタンサン」
- ★新アイテム「タイヨーオリジナルキーホルダー」
- ★リンゴキャラクター「りんこ」のお友達登場!

タイヨーりんごのこだわり



カゴメ おいしいトマト



タイヨーの惣菜で作るアレンジレシピ



タイヨーの
こだわり

青森県のリンゴ

青森県のリンゴは生産量全国1位！

リンゴの故郷青森県の弘前市を含む津軽地方は、夏の光輝く熱い太陽と、春秋の澄んだ光と風、そして朝晩の寒暖の差と冬の雪の寒さがリンゴ栽培に大変適しています。その環境で栽培されるリンゴは保存性が高く、上質なリンゴに育ちます。青森のリンゴは長年にわたる品種の交配と改良、そして季節の移り変わりをみごとに味覚の中に表現した、果実の芸術品です。



青森市場：弘果弘前中央青果

弘果弘前中央青果では青森県の2～3万もの生産者が作る美味しい新鮮な青果が取引されています。この市場ではリンゴだけで年間550万箱（1箱20kg）取り扱っており、リンゴの盛期の時は1日で約10万箱が取引されています。

タイヨーでは毎年この市場から年間3万箱（600トン）ものリンゴを仕入れています。



なぜタイヨーは青森直送リンゴなの？



私が工藤です！
おいしいリンゴ
をお届けします



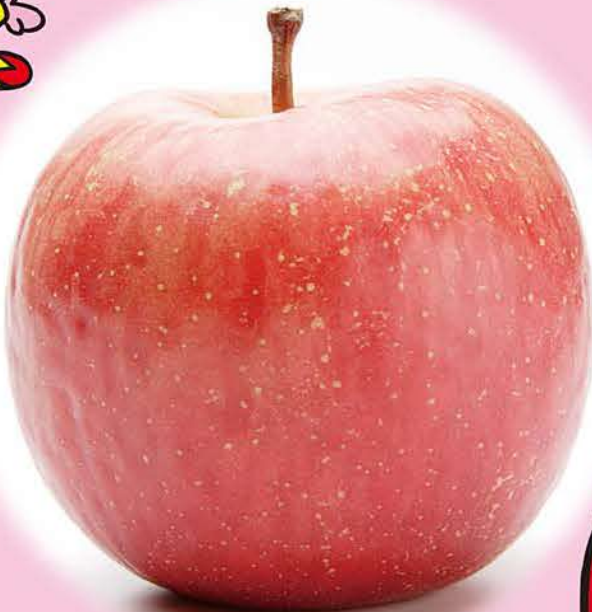
青森県弘前市

タイヨーと青森県直送リンゴには26年の歴史があります。平成元年に当時のタイヨーの社長（現会長）が弘前の市場に品質の良いリンゴを求めて訪れた時、理想のリンゴを買い付けしていた先代の工藤為逸さんに出会いました。

それ以来タイヨーとの取引が続いています。

現在は2代目の工藤正義さんが毎朝早くに市場に訪れ、みなさんにお届けするために、品質の良いリンゴを品定めして買い付けをしています。

工藤さんが選ぶリンゴは、その価値に見合った値段で色つやや形が
良いリンゴだから毎日タイヨーのリンゴは新鮮でお買い得なんだね♡



サンフジ

果汁が豊富なうえ味のバランスが良く、
甘味と香りはしっかりとしています。
蜜も入りやすく、歯ごたえもシャキシャ
キとした心地よい食感で人気の品種です。

これから
美味しい
青森リンゴ
のご紹介



りんご



王林

王林は青リンゴの代表的な品種です。
果皮が黄緑色で果肉はやや硬く緻密で多
汁です。強い甘さの割りに酸味が弱く、
特徴のある香りがあります。

ジョナゴールド



甘味と酸味のバランスがとれ、果肉が
緻密で口あたりもよく、果汁も豊富です。
果実は大玉で、果皮は黄色の地肌に
鮮紅色に着色します。

リンゴは老化防止
にもいいのよ



アップリ

シナノゴールド



甘さと酸味のバランスが非常によく、
歯ざわりも非常によいリンゴです。
また果汁が非常に多く、ジューシーで
サクサクとした食感も人気の秘密です。

買い付けの
工藤さんは
ジョナゴールド
シナノゴールドが
好きなんだって!



シナノ

春巻きアップルパイ♪

【材料】2人分(4本)
りんご 1個
バター 8g
砂糖 大3
レモン汁 大1
春巻きの皮 4枚
水溶性片栗粉 少量
油 適量



【作り方】

- ①りんごの皮をむき薄く切る。
- ②フライパンにバター、砂糖、レモン汁と①を入れ、りんごがしんなりするまで弱火で煮る。
- ③しんなりしてきたら春巻きの皮で包む。(水溶性片栗粉でのり付けする。)
- ④フライパンに1cmほどの油を入れて揚げ焼きにし、両面がこんがり焼けたら出来上がり。

のり付けした方を下にして揚げるとくずれません。

黒糖リンゴジャム♪

【材料】2人分
りんご 1個
黒糖 大3
レモン汁 大1
シナモン 適量



【作り方】

- ①りんごの皮をむき、3/4をくし形に薄く切り、残りをおろす。
- ②鍋に①と黒糖、レモン汁を入れしんなりするまで弱火で煮る。
- ③しんなりしてきたらシナモンを入れて混ぜたら出来上がり。

イングリッシュマフィンやパンにのせてお召し上がり下さい。

自然を、おいしく、楽しく。

KAGOME

おいしくて、安心・安全な トマトをカゴメから。



高リコピントマト

リコピンたっぷり、中までしっかり赤いトマトです。

トマトのリコピンは油分と一緒に摂ると吸収率がぐっとアップ。

オリーブオイルと塩コショウでいただくシンプルサラダもおすすすめです。



こくみトマトラウンド

お料理1回使い切りサイズ、サラダはもちろん加熱料理にも。

果肉しっかりのラウンドはパスタ料理にもおすすめ！
ジューシーなフレッシュ感を楽しんで♪



こくみトマトプライム

かわいらしいタマゴ形のトマト。

お料理を華やかに彩ります。

ハーフカットでサラダやパスタにぴったりです☆

抽選で60名様に
カゴメ商品6品を
プレゼント!



カゴメトマトジュース 食塩無添加
完熟トマト鍋スープ
基本のトマトソース
鶏肉のトマト煮
野菜生活季節限定品 2品

※一部内容が変更になる場合がございます

トマトとりんごの美サラダ



【材料】4人分
カゴメ高リコピントマト 4個/りんご 1個
カゴメサラダパンクリーフサラダベース 1パック(45g)
アーモンド(ローストタイプ) 10粒
クリームチーズ 80g

プレーンヨーグルト(無糖) 1/2カップ/はちみつ 大1
EXバージンオリーブオイル 大1/ハーブソルト 適宜

【作り方】

- ① トマトはくし切り、りんごは皮つきのまま厚さ7~8mmのいちよう切りにする。
アーモンドは粗く刻み、クリームチーズは1cm角に切る。
- ② ボウルにAの材料を全て入れて混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。
- ③ 洗ってしっかり水気を切ったリーフサラダベースと①を器に盛り付け、②のドレッシングをかけて頂く。

フレッシュなりんごとトマトにナッツとチーズのkokuをプラスした満足感のあるサラダです。

トマトのアヒージョ



ワンポイントアドバイス
アンチョビの代わりにベーコンスライスを1/2枚使用しても結構です。

残ったオイルに茹でたパスタとトマトのくし切り等を加えて絡めれば、メのパスタの出来上がり。
塩・こしょうで味を調べてお召し上がりください。

【材料】4人分
カゴメこくみトマトラウンド 4個
にんにく(みじん切り) 大2
赤唐辛子 1本/アンチョビ 2枚
EXバージンオリーブオイル 1/4カップ/塩 小1/2
粗挽きブラックペッパー 適宜/粉チーズ 大2
バジルの葉 適宜/バゲット 適宜

【作り方】

- ① トマトはヘタを取って洗い、6等分のくし切りにする。
アンチョビは粗く刻んでおく。
- ② 直径18cm程度の小さめのフライパン又は小鍋にオリーブオイルを入れて弱火で熱し、にんにくと種を取り半分に切った唐辛子を加える。
- ③ にんにくが薄く色づいたら一旦火からおろして、アンチョビを入れて馴染ませトマトを加えて再び中火で加熱する。
- ④ 軽く煮えたぎってきたら火を止める。バジルの葉と粉チーズを振って仕上げ、バゲットを添えて頂きます。

鶏肉のトマト煮



【材料】2~3人分
カゴメ鶏肉のトマト煮用ソース 1袋
鶏もも肉 1枚(約250g)
ピーマン 中2個
塩・こしょう 少々
オリーブ油 小1

【作り方】

- ① ピーマンは乱切りにする。
鶏肉は4~5cmの一口大に切り塩・こしょうする。
- ② フライパンに油を熱し、鶏肉の両面にしっかりと焼き色がつくまで焼く。
余分な油は、キッチンペーパーなどでふき取る。
- ③ ピーマンを加えて軽く炒め、「鶏肉のトマト煮用ソース」を加える。沸騰したら弱火で5分煮込んで、できあがり。

お好みできのこや野菜と一緒に煮てもおいしいですよ。





日本で生まれた純国産炭酸飲料 ウィルキンソン タンサン



ウィルキンソン
タンサン PET500ml



ウィルキンソンブランドとは英国人のジョン・クリフォード・ウィルキンソン氏が日本で鉱泉を発見し、日本で売り出した、純国産ブランドです。今年で110年を迎えた大人向けの炭酸ブランドです。

ウィルキンソン氏は1852年イギリスのヨークシャー州リードで生まれました。

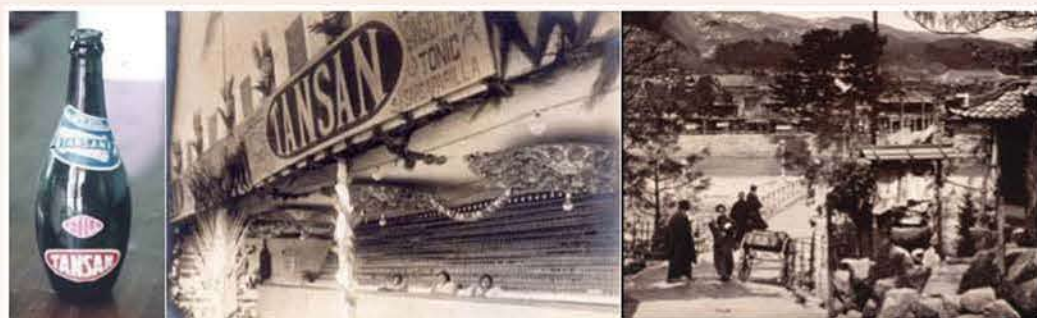
1876年頃20代だったウィルキンソン氏は来日し、神戸に上陸しました。若い頃は勉強家であり、冒険家であったそうです。

1889年ウィルキンソンは、狩猟に行った宝塚の山中で炭酸鉱泉を発見しました。この鉱泉水をイギリスに送り分析したところ、世界でも有数の名鉱水であることが判明しました。そこでウィルキンソンは生国から最新の設備を取り寄せ、1890年『仁王印ウォーター』の名で販売を開始しました。当時日本として初となる技術を多く導入していましたが、ウィルキンソンの品質管理に対する姿勢は厳しく、社員に対しては常にガス漏れチェックなど、ぬかりなきよう指示をしていたそうです。その後1904年『仁王印ウォーター』は『ウィルキンソン タンサン』と名をかえ、国内はもとより海外27カ所で販売されるようになりました。

ヨーロッパでは良質の飲料水が得にくいことから、瓶詰ミネラルウォーターが珍重されていました。明治政府も海外からの賓客をもてなすため、国産の良質な食卓水を求めていました。兵庫県有馬郡塩瀬村生瀬で採取され、ウィルキンソンが製造販売をはじめた『タンサン』は、政府の要望を満たす製品だったのです。

発泡性の炭酸水は、海外では『ソーダ』と呼ばれています。これが日本で『タンサン』と呼ばれるのは、ウィルキンソンの商標が一般化したものです。『タンサン』の名は、ウィルキンソンが当時神戸に長く駐在し、日本の習慣にも明るかった英国領事に相談して決めたといわれています。

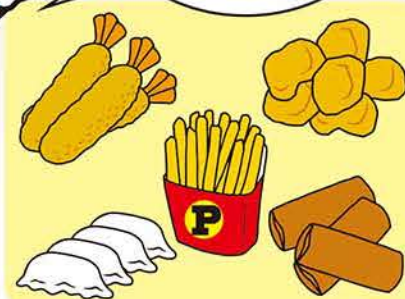
『タンサン』というネーミングは日本に広く親しまれるようになり、いつのまにか一般名詞のように使われるようになりました。1916年には『ウィルキンソンタンサン』は大正天皇にも献上されました。



『ウィルキンソンタンサン』は磨き抜かれた水と強めの炭酸ガスのみから生まれる爽快感。キレの良いすっきりとした味わいの大人向け本格炭酸水です。そのまま飲んでも、割り材としてもお楽しみいただけます。



脂っこい物を
食べた後は
タンサンで
さっぱりニャ!



ウィルキンソン タンサンで作る ふわふわオリジナルケーキ

★お好みのデコレーションでアレンジ★

【材料】

- ◆ケーキ生地
ホットケーキミックス 200g
ウィルキンソンタンサン 120cc
(水で溶くよりも、ふわふわに仕上がります)
- 卵 1個/塩 少々
溶かしバター 30g
- ◆トッピング
カットフルーツ/生クリーム
チョコクリーム/フレーバーシロップなど

【作り方】

- 1 ホットケーキミックス、卵、塩、炭酸水をボールに入れしっかりと混ぜ合わせる。
- 2 溶かしバターを加え混ぜ合わせる。
- 3 よく混ぜ合わせたら弱火で生地を焼く。
- 4 表面に気泡がポツポツしてきたら、ひっくり返して焼く。両面焼きあがったら生地のできあがり。
- 5 お好みのトッピングを添えてオリジナルケーキの完成!!



カンタン!おいしい! 赤ワインカクテル

★自分好みに作れる簡単カクテル★

【材料】

- 赤ワイン 50ml
- ウィルキンソンタンサン 80ml

【作り方】

- 1 グラスに氷をたっぷり入れ、ワインを注ぐ。
- 2 あらかじめ冷やしておいたウィルキンソンタンサンを丁寧注ぎ、軽く混ぜる。



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。

タイヨースタッフ

♪ エミちゃんのおすすめレシピ ♪

ポテトサラダ

【材料】4人分
 じゃがいも 6個/にんじん 1/2本/きゅうり 2本/卵 4個/塩 少々
 玉ねぎ 1/2個/ハム 4枚/缶みかん 1/2缶/マヨネーズ 1/2本

- 【作り方】
- 1 じゃがいもをよく洗い、鍋にじゃがいもが浸るくらい水を入れ、皮がついたまま10分ほど茹でる。
 - 2 にんじんをイチョウ切りし茹でる。きゅうりは輪切りで塩もみしておく。卵は茹でて細かく刻む。玉ねぎは薄くスライスする。缶みかんは水気をとっておく。ハムは細かく切る。
 - 3 茹であがったじゃがいもの皮をむき、温かいうちに玉ねぎを混ぜる。その後②で切った他の材料を入れて再度よく混ぜ合わせる。
 - 4 全体がよく混ぜ合わさったらマヨネーズを入れ絡ませて出来上がり。



じゃがいもは粘り付けがなくホクホクした男爵いもがオススメ！
 じゃがいもを皮付きのまま茹でるとホクホク感ができます。
 マヨネーズは熱で卵黄と酢と油に分離してくずれてしまうので冷ましてから、最後に入れるのがポイントです！

焼き芋 de スイートポテト

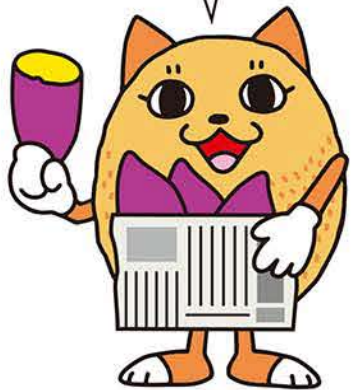
【材料】3~4人分
 焼きいも 2本/バター 16g
 牛乳 100cc/砂糖 適量
 卵黄 1個

- 【作り方】
- 1 焼きいもをつぶす。
 - 2 フライパンに①を入れ、バター、牛乳を加えて弱火でねるように混ぜる。
 - 3 余熱が取れたら食べやすい形に成形する。
 - 4 成形した上に卵黄を塗り、オーブントースターで少し焦げ目が付くまで焼いたら出来上がり。

焼きいもをつぶす時、全てつぶさず少しつぶつぶを残して食感を出すのがポイント！



焼きいもはお店でも販売しているニャ〜



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！惣菜だけど手作りに見える簡単アレンジをご紹介します♪



肉だんごで簡単酢豚♪

【材料】2人分
 タイヨー惣菜肉だんご 1パック（8個入り）
 玉ねぎ 1/2個/にんじん 1/2個/ピーマン 2個
 ケチャップ 100g/酢 50g/砂糖 お好みで

- 【作り方】
- 1 にんじんを切り下茹でしておく。
 - 2 玉ねぎ、ピーマンを切り、フライパンに油を入れ炒める。
 - 3 ②の野菜に火が通ってきたら惣菜肉だんごと①のにんじんを入れ炒める。
 - 4 ケチャップと酢を入れ全体に絡んだら出来上がり。



お好みで砂糖を入れてもOK。
 肉だんごにしっかりと味が付いているため余分な味付けなしで簡単に出来ます。



肉じゃがオムレツ♪

【材料】2人分
 タイヨー惣菜肉じゃが 1パック
 卵 4個

- 【作り方】
- 1 フライパンに油を少々ひき、肉じゃがをいれて細かくつぶす。
 - 2 卵をといて流し入れ、フタをし、弱火で焼く。
 - 3 焦げ目が付いてきたら出来上がり。



表側が焼けにくければレンジで温めても出来ます。
 お好みでケチャップを付けてもOK。

タイヨーのリンゴ 新キャラクター

リンゴのキャラクター『りんこ』のお友達
『リンゴロー』と『アプリ』です



りんこ

私のお友達を
紹介しま〜す



リンゴロー



アプリ

リンゴロー&アプリ

<ヒミツ：リンゴローはりんこが好きらしい>

◆青森県出身／弘前(ひろさき)育ち◆

りんこの幼なじみで、リンゴローは同級生、アプリは少しお姉さん。小さい頃から三人でよく遊んでいて、お互いのことをよく知っている。リンゴローはちょっとわんぱくなくところもあるけど、仲間がピンチになると必ず助けてくれる頼もしい男子。アプリは優しくて面倒見がいいから、他のフルーツからも慕われていて「アプリ姉さん」と呼ばれてる。みんなで集まると「だれが1番甘いか？」を競争してるんだって。

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



BH 鹿島店 京子さん



土浦店 紗輝さん



竜ヶ崎店 未宮さん



東庄店 唯さん



竜ヶ崎店 隆登さん



石横芝店 史子さん

今日は、私の好きなタイヨーキャラクターの運動会。
何組が勝つでしょうか？とても楽しみです。

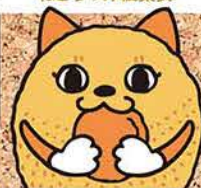
タイヨーのキャラクターキーホルダーが出来ました！



キーホルダープレゼント！最終ページのアンケートに答えて応募してね♥

今度はキーホルダー
も出来たんだにゃ

ねごろっけ編集長



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。

お家で作る簡単 とり皮の醤油焼き



材料 <2人分>
鶏皮 1パック/片栗粉 大1/ビニール袋 1枚
★醤油 大2/★お酒 大2/★塩 少々
★おろしにんにく(チューブでもOK) 小1

- ★ 鶏皮を食べやすい大きさに切ります。
- 2 ビニール袋に★と①を入れよく揉み、30分くらい置き、味をしみておきます。
- 3 焼く前に小麦粉を袋の中にふりかけ全体に絡むように揉みます。
- 4 フライパンに油をひき中火でよく焼いたら出来上がりです。

おすすめポイント!

鶏肉料理で皮があまった時の節約レシピ!
ごはんと相性抜群なので丼にして食べても最適!



豆知識情報

りんごの不思議??

どうして1年中りんごが買えるの?

秋から冬にかけて収穫されるりんごが、年間を通して食べることが出来るのはなぜでしょう?それは「CA貯蔵」と呼ばれる特殊な貯蔵技術によって、収穫時の鮮度を保ったまま長期間貯蔵することが可能になったからです。その「CA貯蔵」とは、冷却するだけでなく、同時に空気組成を調整し、りんごの呼吸活動を最小限に抑え、鮮度を保ったまま冬眠状態にします。収穫してから24時間以内に貯蔵するので、収穫時に近い状態のりんごが春から夏にかけて出回ります。それで1年中りんごが買えるという訳です。



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「青森県りんご」いかがでしたか?

皆さんこんにちは。
秋が深まり冬の訪れを感じる時期ですね。朝晩の冷え込みが厳しくなってきましたが皆さんいかがお過ごしでしょうか?
今回、りんご特集の取材で人生初の青森県へ行ってきました。本州最北端だけあって9月でも朝晩は肌寒かったです。取材先の市場の広さと想像以上のりんごの量に驚き、高スピード津軽弁の競りに圧倒され、そして太平洋側に住む私にとって日本海に沈む夕日を見たのは初めてだったのでとても感動しました。見知らぬ土地に行くと全てが新鮮で、心がリフレッシュされますね。次回訪れる時は真冬に行き、ひとり連絡船に乗り津軽海峡冬景色を見てみたいと思う今日この頃です。



『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部

タイヨーの 店舗紹介 2



タイヨー第2号
ビッグハウス鹿嶋店
1973年11月/タイヨー鹿嶋店OPEN!
2003年12月/ビッグハウス鹿嶋店
としてリニューアル!

営業時間/8:30~22:00
住所/鹿嶋市宮中353
☎/0299-82-6511

鹿嶋店 店長から一言

お客様に喜んで頂けるよう、良い品をより安くご提供しております。また鹿嶋店独自のお取り扱い商品もございます。

店長の好きな総菜は?

第8号でも紹介されていた「タイヨーとんかつ」です。やわらかくておいしいです。

食ベタイヨー!知りタイヨー? 第9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。

カゴメ

ねころつけ人形

オリジナルキーホルダー
 ねころつけ
 タコメちゃん
 もやしし

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。

月1~2回未満 週1回 週2~3回 週4回以上

③ 今回の食ベタイヨー!知りタイヨー?第9号でおもしろかった特集は?

特集名

理由は?

⑤ 本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。

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 好きなリンゴの種類は何ですか?

応募期間 平成26年11月1日~平成26年12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。ねころつけ人形及びキーホルダー(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。