

食べタイヨー! 知りタイヨー?



FREE PAPER
ご自由にお持ちください

特集

夏を元気にのりきる お役立ち情報満載! 夏のボーナスプレゼント企画

皆様お馴染みの商品の
歴史や成り立ちをご紹介
知って得する情報の数々



夏の定番「乾麺」のおいしい締め方!!

- ★7月7日は「カルピス」の日って知ってた?
- ★カレーのことを知って、もっと好きになろう!
- ★シリアルと豆乳で元気な毎日を!



夏にピッタリの商品を各100名様にドーン!とプレゼント!!

アサヒ飲料
「カルピス」

100名様にプレゼント

ハウス食品
「カレー」

100名様にプレゼント

キッコーマン
「豆乳」

100名様にプレゼント

ケロッグ
「シリアル」

100名様にプレゼント

タイヨーお薦め
「乾麺」

100名様にプレゼント



これまでの100年から次の100年へ。

想いをつなぐ、おいしさと健康の「カルピス」

「カルピス」ブランドは1919年に誕生し、今年で100周年を迎えます。みなさんのおかげで、たくさんのかげがえのない瞬間に出会うことができました。大切な人を想う、ピースな時間。それは特別な場所ではなく、すぐ手を伸ばせば届くところにある。どんなに時代が変わってもずっとそんな時間のそばにいたい、「カルピス」です。



※「カルピス」「CALPIS」はアサヒ飲料株式会社の登録商標です。

「カルピス」トリビア

「カルピス」のその名の由来

「カルピス」の「カル」は、牛乳に含まれているカルシウムからとったもの。「ピス」は、サンスクリット語に由来しています。仏教では乳、酪、生酥、熟酥、醍醐を五味といい、五味の最高位を「サルピルマンダ」（醍醐）、次位を「サルピス」（熟酥）というため、本来は最高のものとして「カルピル」と言うべきですが、「カルピス」の生みの親の三島海雲は、音楽家の山田耕作氏やサンスクリット語の権威・渡辺海旭氏に相談し、言いやすい「カルピス」に命名しました。山田耕作は「母音の組み合わせが、とても開放的かつ堅実性がある。発展性を感じられる。きっと繁盛する」と答えてくれたそうです。

7月7日は「カルピスの日」って知ってた?



パッケージの水玉模様はお星様?

1919年(大正8年)7月7日の七夕の日に日本初の乳酸菌飲料である「カルピス」が発売されました。パッケージデザインでおなじみの水玉模様は、天の川をイメージしたものです。最初は青地に白の水玉模様でしたが後に白地に青の水玉模様になりました。「カルピス」のさわやかさを伝えるものとして、いまだに古さを感じさせない優れたデザインと評価されています。



CMにも登場していたあのグラスは……?

「カルピス」の広告などに登場する、朝顔の花のように広がった独特な形のグラスを「朝顔グラス」といいます。広告で使用している同じデザインの「朝顔グラス」は販売していませんが、昭和初期から景品や広告に登場。現在も「カワイイ」と大人気です。



「カルピス」のもみもみシャーベット

【材料】(1~2人分)
「カルピス」 100ml
牛乳 200ml
好みのフルーツ 適量

フリーザーバックだけで、もみもみするだけ!

【作り方】

- 「カルピス」100mlと牛乳200mlをフリーザーバックに入れる。
- お好みでフルーツを加えて、フリーザーバックの空気を抜き、3~4時間、冷凍庫で凍らせる。
- 凍った②を冷凍庫から取り出し、よくもんで、お気に入りの器に盛ったら出来上がり。



「カルピス」が隠し味! カレー

【材料】(4人分)
豚肉 300g
玉ねぎ 大1個
にんじん 中1/2本
じゃがいも 中2個
「カルピス」 1/2カップ
バター 大さじ2
カレールー 1箱

【作り方】

- 豚肉は2cm角切り、玉ねぎ、じゃがいも、にんじんはそれぞれ一口大に切ります。
- 厚手鍋でバターを熱し、豚肉を炒め、こげ色がついたら、玉ねぎとにんじん、じゃがいもを加えて中火でよく炒めます。
- 水4カップを加え強火で煮、ひと煮たちしたら中火にして、アクをこまめに除きながら20~30分ほど煮ます。
- いったん火をとめてカレールーを割り入れ、よく溶かします。
- 再び火にかけ、弱火で20~30分煮こみ、仕上げに「カルピス」を加えて味をととのえたら出来上がり。

ほのかな甘すっぱさでインド風本格カレーに。



「カルピス」ですっきり! 豆乳ヨーグルト

【材料】(1~2人分)
「カルピス」 50cc
豆乳 100cc
ヨーグルト 50cc
氷 適量

【作り方】

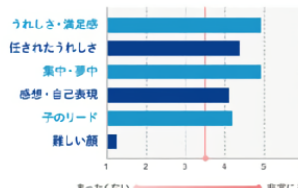
- ボールに豆乳とヨーグルト、「カルピス」を入れ混ぜる。
- グラスに氷を入れ①を注いだら出来上がり。

ソースとして、フルーツやコーンフレークにかけてもおいしいよ!

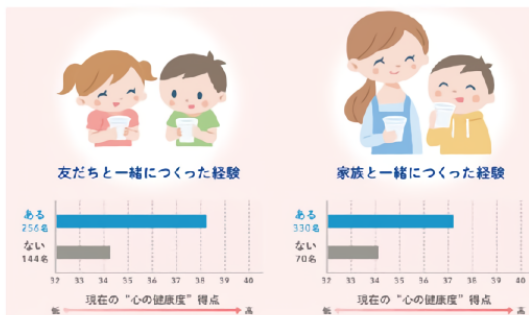


親子と一緒に「カルピス」づくり

幼少期に「カルピス」を家族や友だちとつくって飲んだ経験のある人は、大人になってから「近親者の支え」や「至福感」を感じ、「心の健康度」が高いことが明らかになりました。



調査方法: WHO SUBIによるインターネットアンケート調査 (現在の心の健康度を調査) 調査期間: 2011年11月9日~11日
調査機関: 株式会社ジェイ・エム・アール生活総合研究所 対象者: 18~24歳学生男女400名 (幼少期に「カルピス」飲用経験のある人)



子どもが親と一緒に「カルピス」をつくることを楽しみ、夢中で取り組んで、成長する様子が見えたりうかがえました。



対象者: 16組の親子※それぞれ計3回観察
調査時期: 2013年8-10月 (当社調べ)
幼児期前期 (3歳児)、幼児期後期 (5歳児)、
児童期前期 (小学生1,2年生)、児童期後期 (小学生4,5年生)。

ピースボトルの秘密

- 多層構造のヒミツ
「ピースボトル」は4層構造にすることで風味を劣化させてしまう「光」と「酸素」を通しません。おいさが長持ちします。
- 液だれしないヒミツ
注ぎ口を工夫しました。注いだ時の液だれが良く、いつでも清潔、液だれの心配がありません。
- くびれのヒミツ
ボトルの真ん中あたりにくびれをつけることで、握りやすくなりました。お子さま、手の小さな女性、ご高齢の方もお楽しみいただけます。
- 素材のヒミツ
ボトルの素材に植物由来のプラスチックを使用しています。地球環境にやさしい素材を使い、バイオマスマーク商品に認定されました。



サロベツ牛乳とのセットマッチのご案内

タイヨーこだわりのサロベツ牛乳と「カルピス」を一緒に買うと50円引きとなります。8月31日まで

「カルピス」を牛乳で作ろう!

北海道サロベツ牛乳 1000ml + 「カルピス」470ml 各種タイプ各1本

一緒に買うと 50円引き!

※一部の店舗で対象外となっております。

ギフトと朝顔グラスセットで100名様

100周年特別限定ギフト



カレーを知る！ 楽しむ！

カレーは食べたことがない人がいないぐらい日本人にとっては、国民食ですね!! 意外と知らないカレーの歴史から毎年のトレンドや盛り付けでの楽しみ方など、情報が盛りだくさんです。今日の晩御飯はカレーで決まり!?!?ですね!!



「ハウスカレー」初期のポスター

カレーのルーツはインド

インドでは、どの家庭でも料理に合わせてスパイスを混ぜ合わせて味付けをしています。この混合スパイスのことを「マサラ」といい、組み合わせは変幻自在、無数ともいえるほど。こうした混合スパイス「マサラ」を植民地のインドから本国へ持ち帰ってイギリス人好みにブレンドしたものが、日本でもお馴染みのカレーパウダーです。そして、カレーパウダーは、日本でさらなる大変身を遂げることになります。

カレーのトレンド

2010年 カレーうどんブーム

カレーうどんが生まれ全国に広まって100年の記念の年。カレーうどんを盛り上げようとしてカレー業界、うどん業界から企業、有志が参画しプロジェクトを立ち上げる。革新的なカレーうどんがあれ話題となる。

2012年 カフェカレーブーム

カフェ発のカレーがキーマカレー、バターチキンにグリーンカレー、マッサンカレーなどが加わり大勢力に! カフェのおしゃれなカレーが女性に大人気となる。

2014年 シズル系カレーブーム

カレーに「焼く」「炒める」「揚げる」という調理法を用いた新タイプのシズルを重視したカレーが主眼に。出来立ての、食欲をかきたてるみずみずしいカレーで食欲を刺激するカレーが大人気になる。

2015年 サラダカレーブーム/金沢カレーブーム

カレーを生野菜とともに一緒に混ぜて食べるサラダカレーが人気に! また北海道新幹線の開業で終着駅金沢の金沢カレーが注目を浴びブームになる。

2016年 スリランカカレーブーム

ワンプレートで数種類のカレーを食べるスタイル。スパイスの効いたビーフ、ポーク、フィッシュ。そしてかつお節(モルディヤフィッシュ)の汁が日本人に合うと人気を博す。

2018年 全国スパイスカレーブーム/クリームカレーブーム

前年に大ブームとなった大阪スパイスカレーが全国に広がる。札幌・名古屋・福岡などで地域の特性を取り入れたスパイスカレーが次々と誕生。

カレーの歴史

1863年	1872年	1903年	1926年	1960年	1963年	1982年	2005年
幕府の遣欧使節一行 訪欧の船を初めてインド人が食べていたカレーに出会った。	カレーの作り方を紹介した理由書 西洋料理通 発刊。	初の国産カレー粉が登場。(大阪の薬種屋「今村弥」)	ハウスカレーの前身「神上商店」が「ホムカレー」の製造・販売を開始。2年後、「ハウスカレー」に社名変更。	初の国産リウタイフ商品「印度カレー」を発売	「パーモントカレー」発売。カレーは辛くて子どもは食べられないものという常識をくぐらせた。辛さをとろろとろろと「はちみつマイルド」は「百」に仕上げた画期的な商品。	学校給食 全国統一献立の初メニューに、カレーライスが選ばれた。	ハウス食が中国で「パーモントカレー」を「百多咖喱」の名前で生産 販売開始。

1933年頃の販売の様子

発売当時のパッケージと現行パッケージ



盛り付けのアイデア

いつものカレーも盛り付けを変えることで、見た目にも楽しむことができます。

是非お試しください!!

カレー・トッピング・ごはんを別に盛り付ける



マグカップや深めの器にカレーを盛り、長方形のお皿に型抜きしたごはんとおトッピングの野菜を並べて盛り付けます。

ごはんを丸めて並べる



ごはんを丸くして、同じく丸くしたハンバーグと一緒に並べています。

ごはんをドーナツ型にして中にカレーを盛る



ごはんです手を作り、中にカレーを流し込みます。手を崩しながら食べると楽しいですよ。

ごはんとサラダを合い盛りに



まんなかにごはんを置いてカレーとサラダを合い盛りに。2種類のカレーを盛ってもよさそうです。

ハウス商品 6点セット 100名様!



レトルトカレーにトッピングするだけで満足感のある1皿が作れます。

「プロクオリティ ビーフカレー 4袋入り」シリーズは具材が煮溶けたカレーなので、ちょい足しでおいしさが広がります!



夏野菜とひき肉のハヤシライス



【材料】5皿分
完熟トマトのハヤシライスソース 1/2箱
 牛豚ひき肉 200g
 玉ねぎ 中1個
 なす 2本
 ミニトマト 15個
 サラダ油 大さじ1
 水 550ml

夏野菜大好き~♡



カレーもいけどハヤシもね★



ピーマンとなすとトマトのカレー



茨城はピーマンの出荷量が日本一だよ!



【材料】6皿分
パーモントカレー 1/2箱
 豚肉(薄切り) 250g
 玉ねぎ 中2個
 トマト 中1個
 ピーマン 2個
 なす 中2本
 サラダ油 大さじ1
 水 750ml

- 【作り方】
- 玉ねぎはみじん切り、なすは一口大に切る。
 - フライパンにサラダ油を熱し、①の玉ねぎをしんなりするまで炒め、さらにひき肉を加えて炒める。
 - 水を加え、沸騰したらあくを取り、なすを加えて弱火~中火で約10分煮込む。
 - いったん火を止め、ルウを割り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約5分煮込み、ミニトマトを加えてひと煮立ちさせ、バジルを添える。

- 【作り方】
- 豚肉、玉ねぎ、トマト、ピーマンは一口大に切る。なすは1cm幅の輪切りにする。
 - 厚手の鍋にサラダ油を熱し、①の豚肉、玉ねぎを炒める。玉ねぎがしんなりしたら、ピーマン、なすを加えて軽く炒める。
 - 水、トマトの半量を加え、沸騰したらあくを取り、具材が柔らかくなるまで弱火~中火で約10分煮込む。
 - いったん火を止め、ルウを割り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約10分煮込む。
 - 残りのトマトを加えて、ひと煮立ちさせる。



豆乳を
知る!

近年、豆乳ブームの中で多くの方が楽しんでいます！
まだまだ牛乳と比べると消費は少ないですが、アイスにしたり、料理
に使ったりと飲むだけではなく、アレンジをすることで楽しむことが
できます。大豆には多くの栄養素もありますので、豆乳生活を始めて
みませんか?!

実は、日本の豆乳の歴史は古いんです!

●奈良時代に日本へ伝来

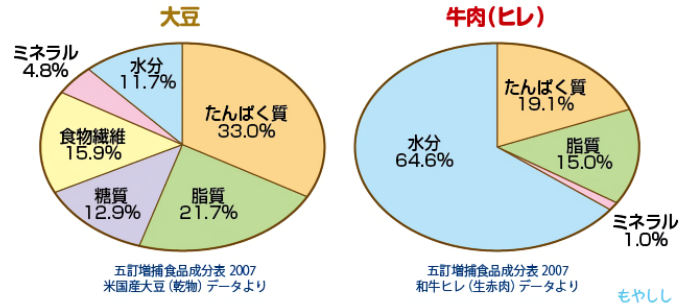
日本へは奈良時代に遣唐使の手により、豆腐の製造法が伝えられたとされています。

●日本で豆乳が飲まれ始めたのは鎌倉時代

鎌倉時代の古文書「庭訓往来(ていきんおうらい)」の中に「豆腐羹(とうふこう)」という文字が使われており、「豆腐羹」は豆腐の汁(スープ)という意味で、これが今日の「豆乳」と言われています。
※当時は大変青臭く、飲用しにくかったため、普及にはいたらなかった。



「畑のお肉」ともいわれる大豆の栄養素



豆乳の歴史

豆乳の分類

区分	規格	品目
豆乳	大豆固形分8%以上(大豆たんぱく質換算3.8%以上)	おいしい無調整豆乳
調製豆乳	大豆固形分6%以上(大豆たんぱく質換算3.0%以上)	調製豆乳
豆乳飲料	[A] 果汁入り:大豆固形分2%以上(大豆たんぱく質換算0.9%以上) [B] その他:大豆固形分4%以上(大豆たんぱく質換算1.8%以上)	麦芽コーヒー フルーツミックス 他、多数

日本農林規格(JAS規格)による分類

一般的な3大栄養素(たんぱく質、脂質、糖質)を見ても、大豆はバランスのとれた優秀な食材と言えます。

豆乳8点セット 100名様



各種商品特徴

<p>おいしい無調整豆乳 【原材料は大豆のみ!】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●大豆の成分を多く摂取したい方 ●無添加のものが良い方 ●糖質や塩分を控えている方 ●カロリーを抑えたい方 	<p>調製豆乳 【塩や砂糖で味付け!】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●そのままの豆乳はちょっと飲みづらい方 ●カルシウムも一緒に摂りたい方 ●一番人気の商品を飲みたい方 	<p>麦芽コーヒー 【飲みやすさ重視!】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●豆乳が苦手な方 ●おやつやデザート感覚で飲みたい方 ●食物繊維やビタミンも一緒に摂りたい方(一部商品に含む)
--	---	---

豆乳クリームコロッケ



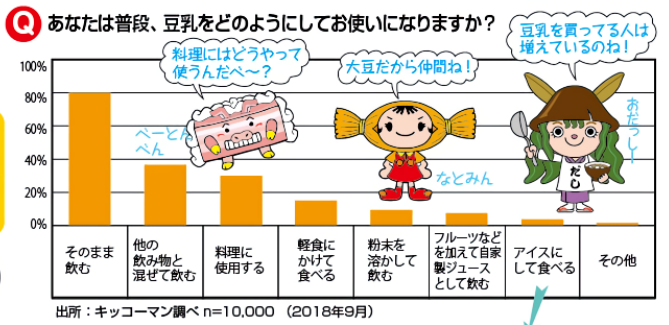
【材料】4人分
調製豆乳 200ml / ゆでたカニの身 80g
たまねぎ 50g / マッシュルーム 4個

【A】バター 30g
【B】小麦粉 30g / バター 小さじ2
白ワイン 大さじ1 / レモン汁 小さじ1/2
塩 少々 / こしょう 少々
レモン 1/4個
小麦粉 適量
とき卵 適量
パン粉 適量
揚げ油 適量
レタス 2枚

【作り方】

- たまねぎはみじん切り、マッシュルームは粗みじん切りにする。フライパンに【A】のバターを入れて中火で熱し、半分溶けたらたまねぎを加えてしんなりするまで炒める。
- 【B】の小麦粉を加えてさらに炒め、なじんだら火を止め、豆乳を一度に加えて泡立器でよく混ぜる。中火にかけてヘラで混ぜながら煮立て、ぽてつとなるまで2分ほど混ぜながら練る。ボウルに移し、ぴったりとラップをする。
- フライパンを洗って拭き、バターを中火で熱してマッシュルームを炒める。かにを加えてさっと炒め、白ワインをふって、塩とこしょうで調味する。②のソースを加えて混ぜ、均一にする。容器に移してラップをぴったりと貼りつけ、冷めたら冷蔵庫で2~3時間冷やし固める。
- 8等分して俵形に整え、小麦粉、とき卵、パン粉を順につける。170度の油に静かに落とし入れ、途中返して3~4分、カリッとさせるまで揚げる。
- 器に盛り、太めのせん切りにしたレタスと、くし形に切ったレモンを添えたら完成。

豆乳市場は成長中! ~料理に使う方も増えています~



豆乳キムチそうめん



【材料】1人分
おいしい無調整豆乳 150ml
白だし 15ml
おろししょうが 少々
きゅうり 1/3本
しそ 1枚
そうめん 1人前
キムチ 50g
白ごま 小さじ1/2

【作り方】

- 豆乳・白だし・おろししょうがを合わせておく。
- きゅうりは輪切り、みょうが・しそは千切りにする。
- そうめんをゆで、水洗いして器に盛る。その上に①をかけ、具材をのせたら完成。

カンタン・ヘルシー豆乳アイス

豆乳をパックごと丸ごと凍らせて豆乳アイスとして食べる方がとて増えています。ポイントを読みながら楽しみましょう!

- Point 1** 冷凍する前に、あらかじめパック横の折り畳み部分を立てましょう。凍らせたあとに開けやすくなります。
- Point 2** 冷凍庫から取り出して間もない場合、カチカチになっていると滑りやすくケガの恐れがあるので、切る時は十分気をつけましょう。
- Point 3** もしカチカチに凍ってしまった場合は、水に5分ほどつけると、程よくやわらかくなり開けやすくなります。

ご注意! 一度凍結した豆乳は変性し、解凍して飲用いただくと風味を損なう場合があります。

Kellogg's

1日のスタートはシリアルで!!

皆さん、朝食はしっかりと取れていますか?
朝食を取っていない方も多くいるようです。
朝食は1日の活動をスタートさせるために
とても重要なエネルギー源です!!
シリアルはバラエティ豊富ですので、
お好きな味を楽しむことができます。
健康的なシリアルの朝食で、
今日も元気に1日をスタートしましょう!!



最初の完成品「グラノーズ」

シリアルの発祥



1800年代後半、米国ミシガン州バトルクリークの保養所でJ.H.ケロッグ博士と弟のW.K.ケロッグは、人々の健康を願い、食物繊維が豊富な穀物や大豆を材料に、栄養豊富な食品の研究開発を重ねてきました。
そのような中、小麦の生地をローラーにかけ、フレック状になって出てきたものを焼き上げた現在のシリアルの原形となる「グラノーズ」(1894年)を開発し、保養所内外で大変な評判になりました。穀物のもつ栄養素をそのままに、しかもおいしく食べやすい「シリアル」を広く一般にも提供できると確信したW.K.ケロッグは、1906年に独立し、バトルクリーク・トーステッド・コーンフレック・カンパニーを設立しました。

その後1922年に社名を「ケロッグ社」と改め、朝食シリアル専門メーカーとして事業を拡大していきます。
カナダ、オーストラリア、ヨーロッパを始め、中南米、アジア、アフリカにも生産・販売の拠点を広げていきました。
また関連する栄養スナック分野などにも着手し、1世紀以上を経た現在では、180カ国以上で事業展開する世界的な食品メーカーとなっています。

シリアルの代表的な種類

穀物の種類	とうもろこし	米	オーツ麦	大麦	小麦
製品					
特徴	世界三大穀物のひとつ 中南米の主食	世界三大穀物のひとつ 玄米フレークは 日本のオリジナル	食物繊維は水溶性と 不溶性どちらも多い。	水溶性食物繊維が多い 日本では 小麦より歴史が古い	世界三大穀物のひとつ 世界で最も 生産が多い穀物

シリアルってなに？

英語ではcereal=「穀物」を意味します。
そこから派生して、現在では「穀物を加工してそのまま、もしくは簡単な調理で食べられるようにした食品の総称」を指します。

シリアルの特徴

- 1 主原料は自然の穀物**
玄米、全粒小麦、オーツ麦、とうもろこしなど、自然の穀類が主原料です。
- 2 栄養バランス満点**
主要なビタミン、ミネラル、食物繊維等、栄養のバランスが満点です。
- 3 コレステロールがゼロ**
ケロッグのシリアルにはコレステロールは含まれていません。
コレステロールが特に気になる方は、牛乳の代わりに豆乳(コレステロールゼロ)との組み合わせもおすすめです。
- 4 保存性が高く、手軽に食べられる**
ケロッグのシリアルは、未開封の状態では約1年間の保存が可能です。

ケロッグ商品 3点セット 100名様



ハーシーチョコビットを使ったクッキー



【材料】6人分
 ハーシーチョコビットミルククリーム 80g
 卵 3個/砂糖 50g/バター 100g
 バターチョコレート 200g/薄力粉 35g
 ココアパウダー 大さじ1
 ベーキングパウダー 6g/塩 少々

【作り方】
 ① ボウルに卵を割り入れ、よく混ぜる。
 そこに砂糖を加え、3倍量になるまでよく混ぜる。
 ② 鍋にバターを入れて弱火で溶かし、バターチョコレートも加え、溶かす。
 ③ ①に②を加えて、そこに薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダー、塩を加え、さっくり混ぜる。
 ④ オープンの板にクッキングシートを敷き、流し入れたら、上にハーシーチョコビットを乗せて、180℃で30分焼いたら完成!

おすすめの商品

ハーシーチョコビット ミルククリーム
 「カリッ」と食感が楽しいココアクランチでミルククリームを包んだシリアル。朝食だけでなく、間食や夜食にもお召し上がりいただけます。

ハーシーチョコビットとろけるチョコレート
 「カリッ」と食感が楽しいキャラメルクランチでなめらかな味わいのチョコクリームを包んだシリアル。朝食だけでなく、間食や夜食にもお召し上がりいただけます。

大豆プロテイングラノラ
 朝に不足しがちなたんぱく質10g(卵 約1.5個分)が手軽においしく食べられます。香ばしくほのかな甘さのサクサク食感で毎日飽きずに食べ続けられる味わいです。女性にうれしいイソフラボン入り。



おすすめの豆乳

kikkoman



夏の暑さもこれを食べて乗り切つてら

北海道 サロベツ牛乳もおすすめですよ



夏は乾麺で涼しくサッパリ!

今回は乾麺特集です。最近では、生めん、半生めんなどが多く発売をされてきていますが、乾麺は昔から家庭用ストックがあるなど、重宝されてきました。暑さで疲れた時にはツルツと冷めを!! これから夏場ではそうめん、ひやむぎ、そばが大活躍します!!読んで知って楽しく夏を乗りきりましょう!!

乾麺ってなに?

乾麺類の定義は、「小麦粉、そば粉または、小麦粉もしくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵などを加えたものに食塩、水等を加えて練り合わせた後、製麺し、乾燥したもの（通常水分14%以下）と定められています。

乾麺の種類

乾麺類には、「そば」「うどん」「きしめん」「そうめん」「ひやむぎ」などの分類があります。

大雑把ではありますが、原料の違いから下記2つに分けられています。

干しそば → そば粉を原料として使用した乾麺

干しめん → そば以外の乾麺（うどん、そうめん、ひやむぎ 等）

干しめんについて 干しめんってなにが違うの?

そば以外の干しめん（うどん、そうめん、ひやむぎ等）では、基本的に原材料の違いはありません。違いは太さの違いのみです。

干しめんの種類	種類	定義
干しめんの種類	うどん	麺の太さが長径（直径）1.7mm以上
	ひやむぎ	麺の太さが長径（直径）1.3mm以上～1.7mm未満
	そうめん	麺の太さが長径（直径）1.3mm未満
	きしめん	麺の太さが 幅4.5mm以上 厚さ2.0mm未満

番手（麺の太さ） 太い ← → 細い

4番	5番	6番	7番	8番	9番	10番	11番	12番	13番	14番	15番	16番	17番	18番	19番	20番	21番	22番	23番	24番	25番	26番	27番	28番	29番	30番								
きしめん										うどん										そば					ひやむぎ					そうめん				
ラーメン																																		

▲「番手」→機械麺の太さを表す単位。数字が大きくなるほど細い麺になります。

乾麺と生麺の違い 今回は3つの特徴で説明します。

食感 一般的には生麺の方がコシや香りがあり、そばなどの場合はお店の味に近いことが多いです。ただし乾麺と一口に言っても、原材料や製法によっては、乾麺でもコシや香りが豊かなものも多くあります。また、乾麺は最後に締めることでコシを生みます。

保存性 乾麺は水分を飛ばして包装しているため添加物などは使われていない場合が多く、生麺よりも保存性が高く、常温で1年以上保存できるものも多いです。それに対して生麺は、賞味期限が数日間～1ヶ月程度と比較的短いものが多いです。自宅などにストックする場合や、子育て中などで添加物を気にする場合には、生麺よりも乾麺の方が向いているかもしれません。

茹で時間 一般的には生麺は茹で時間が短く、乾麺は茹で時間が長いです。急いでいる時や忙しい時には、生麺の方が重宝するという部分もあります。

3+1の私は生麺よ!



麺の締め方 美味しいそうめんの茹で方

<画像提供：兵庫県手延素麺協同組合>

茹で方の基本工程になりますが、基本を守ることでおいしく召し上がれます。



1 帯をほどく



2 麺をパラパラと入れる



3 菜箸でほぐす



4 茹で上がり



5 流水でしっかりもみ洗い



6 冷水で締める
氷水で締めるとよりコシがです。

具麺シリーズ紹介

そうめんやうどんにかけるだけで味が決まる キッコーマン「具麺シリーズ」から2品をご紹介します。どちらもとても満足のいく味となっています!!是非食べてみてね!!



コンセプト

- ①かけるだけで、満足な味わい → 中身増量（45g→60g）
- ②素材の風味や食感を活かす
- ③1人前×2袋



汁なし担々麺風

うどんや中華麺などの麺にかけるだけで、満足感のある麺メニューが出来上がる麺用ソースです。香り高いごま油で炒めた具材に、濃厚なごまだれ、豆乳、豆板醤を加えた、マイルドな辛さでコク深い味わいです。隠し味の花椒が、ごまだれの旨みと辛みを一層引き立てます。



韓国ビビン麺風そうめんの素

韓国産コチュジャンをベースに、ごま油、にんにく、醤油、ごまで味つけしました。本場より甘さと辛さを控えて食べやすくしています。ノンレトルト製法なので、コチュジャンや香味野菜の風味が活きています。

6個セット 100名様



ビッグハウス
みどりの店に
新デザインの
自動販売機が
仲間入り！

次はどのお店で会えるかな？



厚紙に貼って外側の
線に沿ってカットして
組み立てて遊んでね



タイヨーの自動販売機を作ろう！



※コピーしてたくさん作っても楽しいよ★



七ツめりえ

ポタナ

毎日納豆

『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、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。

豆知識情報

教えて仏花のこと!

仏花のお話!!

仏花とは、お墓やお仏壇に供えるためのお花のことです。お花は仏様のために供えていると思っていますが、実際、この花を供える意味は他にあります。意味は、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もの「命あるものは、いつかは死ぬ」という儚さを暗示していると言われています。仏花を供える時は、お墓側ではなく、お参りする人の側に向けています。それは、綺麗なお花が枯れていくのを見て、命の儚さを再確認させてもらうためです。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、命の尊さを思い、そのことに感謝して、世の無常を学ばせています。私は全てのことには「意味」があり、それを知ることで理解し、行動をし、継承していくものだと思います。なぜお花をお供えるのか?など、その意味を周りや子供に伝えていってもらいたいと思います。
※意味などは諸説あります。

リリー ラーラ

編集後記

ご愛読ありがとうございます

夏バテ防止にはしっかりと食べることが大事です!!

皆さんこんにちは!!
37号はいかがでしたか!?今回も盛りだくさんのページとなっております!!一度は飲んだことがある「カルピス」も100年を迎えました。早速、子供たちと一緒に作ってみようと思います。夏場の暑さによって、食欲が減ってしまい朝食を抜いてしまうこともあると思いますが、朝食を抜くことで良いことは何もありません。そんな時は「シリアル」×「豆乳」を食べて元気にスタートさせましょう!!
今回の号は「令和」となり最初の編集構成となりましたが、日頃タイヨーにご来店頂いています皆様、食ベタイヨーを読んで頂いている皆様に大奮発して景品を合計で500名様分をご用意させて頂きました。多くのご応募をお待ちしております!!
お陰様で近号では、応募の方が増えてきまして担当をしている身からするととても嬉しく、さらなる活力となります。これからも皆様と一緒に話したくなるような「トリビア」的な要素を盛り込んで、楽しい号となりますように心がけていきます。
暑さで体調を崩しやすくなりますので、しっかりと水分補給を行い、食欲の秋に向かっていきましょう!!

『食ベタイヨー！知りタイヨー？』編集部

お家で作る簡単

クリームあんみつ風 フルーツ寒天寄せ



材料 <4人分>
 こしあん 200g/水 300ml/粉寒天 4g
 砂糖 大さじ1/黒蜜 適量/パニライス 200g
 タイヨーオリジナル 国産フルーツみつ豆 1袋

★ 小鍋に水と粉寒天を入れて沸騰させ1~2分経ったら、こしあんと砂糖を入れよく混ぜ合わせ、火から下ろします。

★ 型に1を流し入れてこしあんの層が沈んだら、フルーツみつ豆を入れて冷蔵庫で1時間ほど冷やします。

★ 型から取り出して4等分に切り分け、お皿に盛り付けます。パニライスを添えて、黒蜜をかけたら完成です。

寒天は必ず1~2分沸騰させないと凝固率が下がり、固まりにくくなってしまいますので必ず沸騰した状態で1~2分加熱を行ってください。

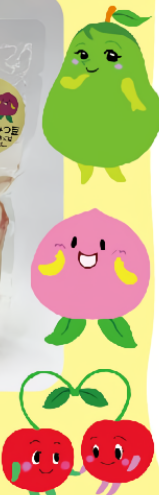
加熱後は常温で固まりますので型に入れる前に粗熱を取りすぎず、しまわない様に注意ください。



タイヨーオリジナル 国産フルーツみつ豆



材料となる「フルーツ果肉」「豆」「寒天」は全て国産にこだわり作りました。あんことの相性は抜群です！ぜひお試しください!!



Big House みどりの店 2019年 4月23日 OPEN!

茨城県つくば市みどりの2-39-1 TEL 029-886-7211

営業時間
あさ8時 ▶ よる22時



食べタイヨー！知りタイヨー？ 第37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。

★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がご希望ですか？ □に1つだけチェックをご記入下さい。

□ アサヒ飲料「カルピス」 □ ハウス食品 □ キッコーマン □ ケロッグ □ 乾麺 □ もやしストラップ

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。

□月1~2回未満 □週1回 □週2~3回 □週4回以上

③ 37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、また理由は？

④ 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
応募期間	令和元年7月1日~令和元年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。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。	

※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。

タイヨーの店舗紹介 33



タイヨー第33号店
 ビッグハウス桜の郷店
 2015年4月 OPEN
 営業時間/8:00~21:00
 住所/東茨城郡茨城町
 桜の郷3344番2
 ☎/029-246-6161

店長から一言

茨城町は銘柄牛「常陸牛」が特産品として有名です。従業員一同、地域の皆様に喜んで頂ける店づくりを常に心がけています。皆様のご来店心よりお待ちしております。

店長の好きな惣菜は？

鮭のハラス弁当です。程よい塩加減と脂ののった鮭、クリームコロッケの入ったボリューム満点の美味しい弁当です。