

# 食べタイヨー! 知りタイヨー?

まごころを食卓へお届けする情報誌

第 38 号 38\_13809102

<http://taiyo-otoku.com> ◀バックナンバーもこちらからご覧になれます



**FREE PAPER**  
ご自由にお持ちください

特集

タイヨーPBの目印はキャラクター!!

## 安心安全は食材選びから!

タイヨーPB

『安心安全な加工食品』と『国産ゼリー』で優しくおうち食卓のお手伝い!



食欲の秋!  
フルーツの秋!  
ゼリーの秋!

芸術の秋でみんな  
絵画調になっちゃった

### オリジナル『簡単レシピ』募集開始!

- 料理のレパートリーが広がる、S&B『醬』の世界
- こんなに種類が豊富!丸美屋『麻婆豆腐の素』
- 毎日飲んで健康に!伊藤園の『健康茶』ご紹介

プレゼント!

S&B 3点セット 100名様

プレゼント!

丸美屋 麻婆豆腐 4点セット 100名様

プレゼント!

伊藤園 健康茶 8点セット 100名様





## 東北の食物アレルギー対応の専用工場で製造

【小麦 卵 乳 落花生 そば エビ カニ】の特定原材料7品目を使用していません。

「みんなの食卓®」と同じピクトグラムを使用

※日本ハム商品以外でこのピクトグラムを使用している商品は「タイヨープレミアム」だけです。

★高付加価値商品をお買い得価格でご提供★

### 特徴① 東北日本ハム工場について



### 東北日本ハムは食物アレルギー対応の専用工場です

- ▶ 特定原材料7品目を製造エリアに持ち込まない
  - ▶ コンタミネーション\*リスクの排除
  - ▶ 副原材料をロット毎にアレルギー検査
- \*コンタミネーション…本来混入するべきでない物質が混入すること

アレルギー物質を持ち込まない為に、意識づけと管理体制

### 持ち込み禁止食品

禁止食品：そば・落花生(ピーナツ)が含まれる食品

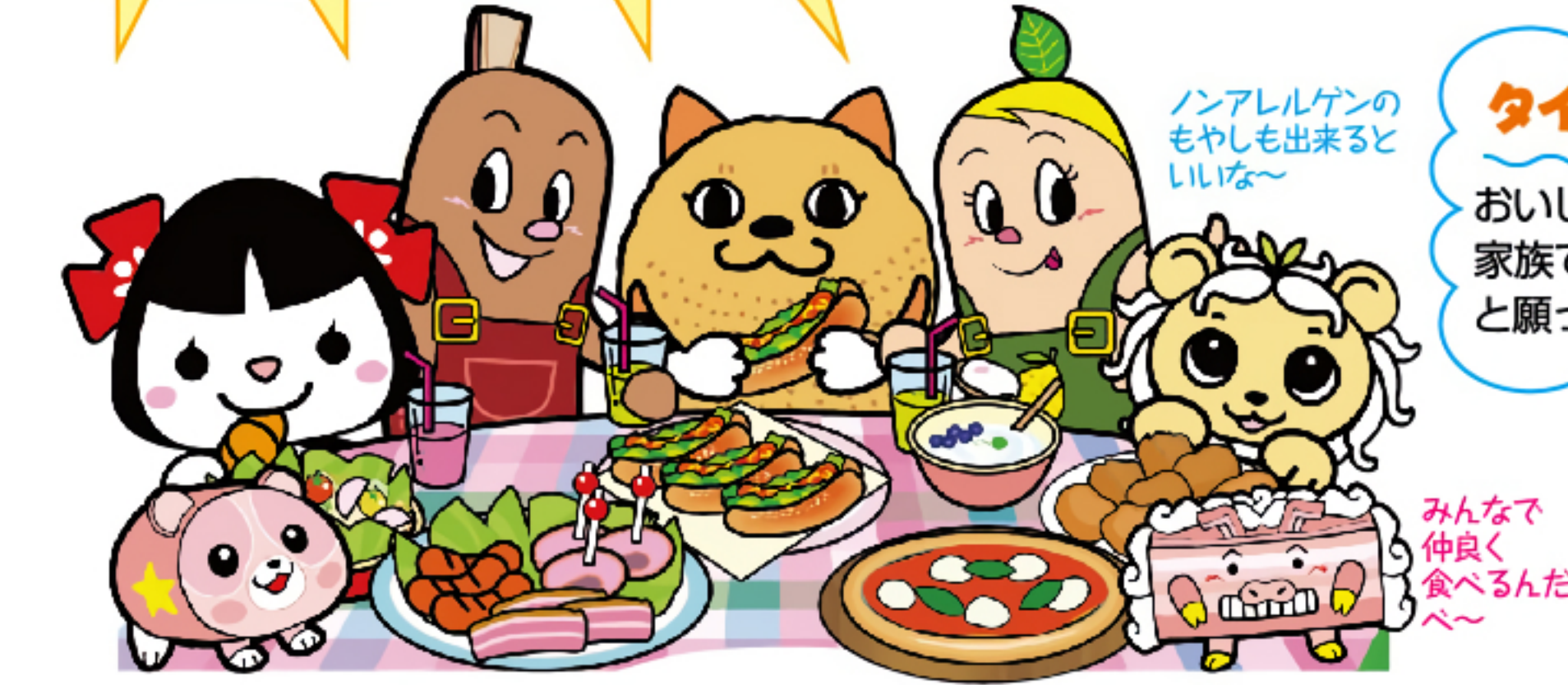


「そば・落花生」は、アレルギー発症時の重篤度も高いため、持ち込み禁止です。

※パッケージ上ではわかりにくいものもあるので、原材料表示をよく確認すること。

### 工場全体への「そば・落花生」の持ち込み禁止!

アレルギーを気にせず みんなで同じ物を食べると おいしくて、毎日が楽しいね!



**タイヨーの食卓への想い**  
おいしいものを身近に感じて、家族で楽しい食卓を囲んでほしい。と願っています。



同じ! ピクトグラム

### 特徴② みんなの食卓®ってなあに?

#### みんなの食卓ブランドコンセプト

「みんなの食卓®」はアレルギーの方もご家族もクラスのお友達も、みんなで同じメニューを楽しんでいただきたいという想いをこめて商品開発されております。

#### 食物アレルギーの方々にも利用いただける商品の開発

日本ハムでは、特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を使用しないアレルギーの方々向け商品を開発しています。



### 特徴③ 高付加価値商品をお買い得価格でご提供

#### タイヨープレミアムのご紹介

- | ロースハム・ベーコンシリーズ      | ポークあらびきウィンナーシリーズ    |
|---------------------|---------------------|
| ■ JAS上級             | ■ JAS特級             |
| ■ 特定原材料7品目を使用していません | ■ 特定原材料7品目を使用していません |
|                     | ■ 天然羊腸使用            |
|                     | ■ あらびきタイプのロングウィンナー  |



**ベーコン 7枚入り**  
① スライスタイプで使いやすい  
② じっくり焼いたスモーク薫る  
③ そのままでも焼いても美味しく



**ロースハム 10枚入り**  
① 原型タイプ  
② 大容量でお買い得  
③ しっとりとした食感



**ポークあらびきウィンナー スモーク**  
① 様々な料理に合うシンプルな味付け  
② ホットドッグや、ピラフ、カレーに おすすめ!



**ポークあらびきウィンナー チョリソー**  
① 夏でも冬でもおいしいピリ辛味  
② 大人から子供まで食べられる 絶妙な辛さ



**ポークあらびきウィンナー ブラックペッパー**  
① スパイシーな味わい  
② 風味豊かな黒こしょう  
③ ペペロンチーノやカルボナーラに おすすめ!



**ポークあらびきウィンナー レモン&パセリ**  
① さわやかな味わい  
② パスタやポトフにおすすめ  
③ レモン風味で後味スッキリ



# タイヨー オリジナル 国産ゼリー



タイヨーからオリジナルのゼリーが発売されました!!  
果実にこだわり、おいしさを求めて開発をしました。  
定番のフレーバーに加え、これから季節のフレーバーも追加していく  
予定です。また、国産フルーツを使ったみつ豆やミックスフルーツも  
出来ました。あんこやアイス、黒蜜と一緒に食べてみてね!!

## タイヨー国産ゼリーのこだわり

山形県産原料を積極的に使用しています。オリジナル商品が全国で販売されることで、  
県産の果物のPRにもなり、地域や、生産者の方への還元にもなると考えています。  
近年は離農する生産者が増え、加工用の果実原料が少なくなっています。  
当社では意欲のある生産者の方に、白桃などの苗木を提供し、加工用果実栽培の促進を  
行っています。

果実は農産物であるため、色や形が一定であることはありません。そのため、ひとつ  
ひとつの果実を手作業で加工しています。特に、さくらんぼは手作業で枝、種を取り、  
取り残しが無い事を確認してからゼリーに使用しています。  
以前はピンセットを使用して種を取っていましたが、種取りの専用器具を導入したことで  
取り残しが無く、見た目もきれいにすることができました。

### 原料製造工程

### 商品製造工程

#### 原料選別



加工前に  
原料の選別を  
しています。

#### スライス作業



桃やりんごは  
一つ一つを  
ナイフでカット  
して使用します。

#### 原料からの1次加工



旬の時期に  
1次加工を  
行っています。



#### ゼリーの充填



手作業で  
果実・ゼリーを  
充填しています。

#### さくらんぼの種取り



専用の器具で  
種を抜きます。

#### 密封工程

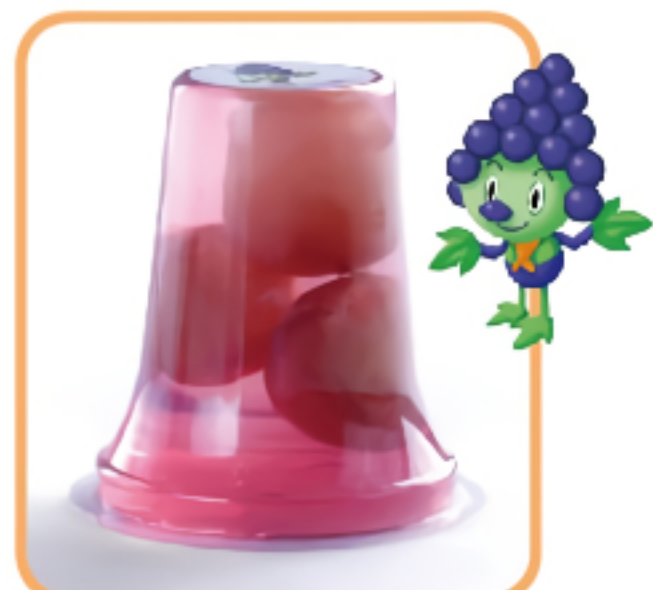


熱によって  
溶着させて  
います。

#### さくらんぼの充填



タイヨーゼリーは手作業に  
よって充填しています。



ピオーネゼリー



ラ・フランスゼリー



ミックスゼリー



白桃ゼリー



さくらんぼゼリー



りんごゼリー

#### 国産フルーツみつ豆



#### ミックスフルーツ





# エスビー「醬」の世界

李錦記  
LEE KUM KEE

李錦記の商品は中華料理を作る多くの人たちに支持をされている商品です。家庭でも李錦記シリーズを使うと簡単に本格中華料理を作ることができます。商品ごとに特性があるので使い分けをすることで「通」になったような気分になります。今夜はお家で本格中華はいかがですか!?



## 世界の李錦記の歴史はオイスターソースから

1888年、李錦記の創始者である李錦裳(リ・キンシェン)によって世界初のオイスターソースが誕生しました。広東省南水近くの小さな村で料理店を営んでいた李錦裳は、ある日牡蠣の調理中に火を消し忘れ、気が付くと鍋底に香りのよい濃厚なソースがたまっていました。その今まで味わったこともないようなコクとうまみが詰まったソース、これが「オイスターソース」のはじまりです。

## 新鮮な牡蠣のエキスをたっぷり使用

1888年創業以来、李錦記は高品質な製品を作り続けています。自社の牡蠣養殖場までを有し、そこに専門チームを常駐させて現場の管理を行っています。種牡蠣の時から積極的に研究を行っているからこそ、安心・安全な製品を作り出すことができます。牡蠣に対する李錦記の基準は非常に厳しく、2~3年養殖したもものから何段階にもわたる選別を経て、特定の品種のみを採用しています。すべての牡蠣をその場で水揚げ、むき身にしてエキスを抽出していますので、牡蠣の自然なうまみが濃厚なソースのなかにぎゅっと詰まっています。

### チューブタイプの小さじの目安

パッケージのここに注目!  
チューブタイプは約8cm分押し出すと小さじ1杯分と同じ量になります。

約8cm



## 130年越えの伝統製法

創業当時から伝わる秘伝の製法により、130年を超えておいしさを守り続けている定番オイスターソース。調味料製造の経験を受け継ぐ李錦記は、厳選された新鮮な牡蠣のみを使用し、本物だけが持つ深いコクと濃厚な牡蠣の風味にこだわっています。

## 一流シェフの愛用品

「オイスターソースといえば李錦記」といわれるほど、その本格的な味わいは世界に広く認められています。今やトップブランドとして中華料理の本場・香港はもちろん、各国の一流シェフや「食」を扱うプロの方々にも愛用されています。



**豆知識**  
醬(ジャン)は、ペースト状の調味料。あるいは味の濃い食品の総称だトン。



### 李錦記 オイスターソース

李錦記秘伝の伝統製法で作上げた定番のオイスターソース。新鮮な牡蠣(かき)のエキスをたっぷり使い、李錦記社秘伝の伝統製法で作りました。本物だけが持つ深いコクと濃厚な牡蠣の風味が特徴です。炒飯、焼そば、炒め物や煮物の調味料に、また和洋中を問わず隠し味等、幅広い用途にお使いいただけます。

### 李錦記 甜麵醬

テンメンジャン



黄醬(中華大豆みそ)に芝麻醬(ねりごま)、醤油を加えた北京風あまみそです。回鍋肉、北京ダックのタレに。



### 李錦記 豆板醬

トウバンジャン



麻婆料理や、炒め物、煮物料理などの辛み付けに。そら豆と粗く刻んだ唐辛子を十分に熟成させた本格豆板醬です。香味と唐辛子の辛み、にんにくの旨みが特徴です。



### コチュジャン



辛みと甘みとコクが特徴の韓国料理調味料。唐辛子、そら豆ペースト、もち米をブレンドし、熟成させた適度な辛みと甘みとコクが特徴の韓国料理の定番調味料です。



## スペアリブのあぶり焼き

甜麵醬と五香粉をベースにした甘いたれで下味をつけてこんがり焼き上げます



材料【4人分】  
豚スペアリブ 600g  
【もみだれ】  
李錦記甜麵醬 大さじ2  
醤油、酒 各カップ1/2  
塩 大さじ2/3 / 砂糖 カップ1  
S&B 五香粉 小さじ1/3  
S&B おろしにんにく 小さじ2

### 【作り方】

- もみだれに、豚スペアリブを加え、よくもんで約1時間漬けます。途中で何度ももみ合わせる。
- 天板に豚スペアリブのをせ、オーブントースターで15~20分香ばしく焼き上げる。
- お皿にお好みの野菜を添えたら出来上がり。



できれば下味に一晩くらい漬けておくとおいしい。ロースターで焼けば脂がおちてヘルシー。

### S&B五香粉

中国の代表的なミックススパイスです。文字通り、スターアニスやクローブ、花椒など5種類のスパイスをバランスよくブレンドしています。肉・魚の揚げ物・肉団子などにお使いいただけます。



## 牛肉と大根のコチュジャン煮

コチュジャンがたっぷりしみ込んだ牛肉と大根。ごはんやお酒がすすみます



材料【4人分】  
牛もも肉 500g / 大根 300g  
ししとう 8本 / にんにく 2かけ  
【合わせ調味料】  
コチュジャン 大さじ2 / 醤油 大さじ1と1/2  
砂糖 大さじ1 / サラダ油 大さじ2

### 【作り方】

- 牛肉は3cm角に切り、アクを取りながら1時間ほど下ゆです。※ゆで汁は取っておく。大根はひと口大に切り、にんにくはみじん切りにする。
- 鍋に油を熱し、にんにくを炒め、香りが出てきたら、①と【合わせ調味料】と牛肉のゆで汁200mlを加え、約40分煮込み、水溶き片栗粉でとろみをつけて仕上げる。
- 軽く炒めたししとうを添えて盛りつけて出来上がり。



圧力鍋を使えば下ゆで時間は20分くらいに短縮できます。すね肉やばら肉でもおいしくできます。

本格的な中華料理が  
あうちで手軽に  
出来ちゃうんだね!



## 蒸し鶏の怪味ソースがけ

たった15分で本格中華!“怪味”で自慢したくなるメインディッシュの出来上がり。



材料【2人分】  
鶏もも肉 1枚(250g) / サニーレタス 2枚  
長ねぎ 5cm / 酒 大  
A【怪味ソース】  
醤油 大さじ1と1/4 / 酢 大さじ1/2 / 砂糖 小さじ2  
S&B 豆板醬 小さじ1 / 練りごま 大さじ1と1/4  
S&B ラー油 大さじ1/4 / S&B おろしにんにく 小さじ1/3  
S&B おろししょうが 小さじ1/2  
S&B 花椒(パウダー) 小さじ1/4

### 【作り方】

- 鶏もも肉は肉の厚い部分に斜めに浅く包丁を入れて開き、肉の厚さを均等にします。酒を全体に振って手で押さえ、耐熱皿にのせラップをかけて電子レンジ(600W)で4分加熱する。長ねぎはせん切りにして水にさらした後キッチンペーパーに包み、軽くもんで白髪ねぎを作る。
- Aを混ぜ合わせて怪味ソースを作る。
- ①の鶏肉をやけどに気を付けて食べやすく切り分け、サニーレタスを敷いた器に盛り、上に②の怪味ソースをかけ、お好みで花椒(分量外)を振り、白髪ねぎをのせたら出来上がり。



怪味ソースはえびやいかなどの魚介や豆腐などにも合う万能ソースです。



今日もおいしく

丸美屋

麻婆豆腐を日本人に食べやすい味にして、広めていったのは丸美屋の「麻婆豆腐の素」です。甘口から辛口、本格派があり、子供や辛さが苦手な方から大人までと多くの人たちに支持を受けている商品です。定番の味も美味しいですが、ちょい足しで具材を入れることで、新しい麻婆豆腐を楽しむことができます。

# 麻婆豆腐の素

## 麻婆豆腐の歴史

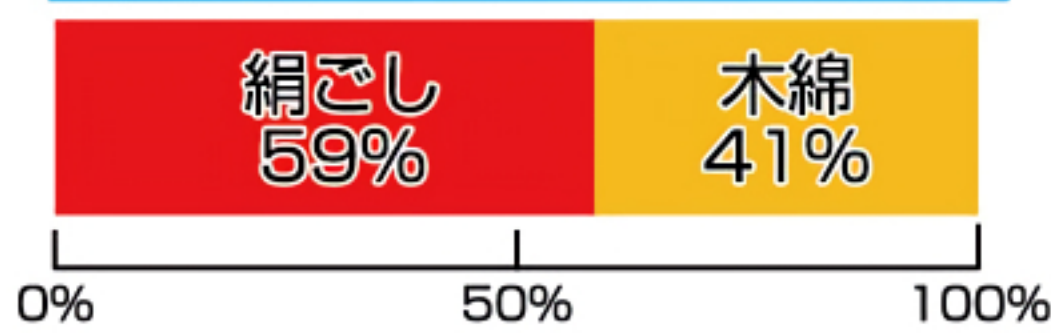
「麻婆豆腐」が生まれたのは、清朝の時代（1644年～1912年）と言われています。四川省成都に陳劉（チンリュウ）というお婆さんが住んでいました。他に働き手のいない陳劉婆さんは料理で生計を立てていました。自慢の料理は豆腐と羊肉を使った炒め煮。これが現在の「麻婆豆腐」の原点と言われています。「麻婆」とは「あばたのおかみさん」の意味で、陳劉婆さんがあばた顔だったことに由来しています。

## 豆腐は絹ごし、木綿どっちが人気なの？

「麻婆豆腐」に無くてはならない要素といえば、もちろん豆腐。日本において家庭で身近な豆腐は「木綿豆腐」と「絹ごし豆腐」ですが、製法に違いがあります。「木綿豆腐」は一旦豆乳を固めたあと、若干崩して布を敷いた型箱に盛り込み、重しをかけ圧縮したもので、「絹ごし豆腐」は絹の布でこすわけではなく、豆乳全体を圧力をかけずに固めたものです。一般的に「絹ごし豆腐」は柔らかい食感となめらかなので、冷奴などそのまま楽しめるものに、「木綿豆腐」はしっかりとした固さと食感で、煮たり焼いたり調理に向いていると言われています。では「麻婆豆腐」の材料としてはどちらが人気なのでしょう？人気を集めたのは、やはり59%で絹ごしがリード。とはいえ、木綿も41%と決して大差ではありませんでした。「麻婆豆腐」はソースの濃さやトロミの強さなどで相性のいい豆腐も変わってきますので、明確にどちらが向いているというわけではないのです。もちろん丸美屋の「麻婆豆腐の素」も、絹ごし、木綿のどちらでもおいしく召し上がっていただけます。



「麻婆豆腐」の豆腐は絹ごし派？木綿派？



出所：アンケートサイト「みんなの声」2014年10月



## パッケージの進化

今やご家庭の定番メニューとなった「麻婆豆腐」。いつの時代も変わらぬおいしさを提供できるよう、丸美屋の「麻婆豆腐の素」も時代に合わせ品質、パッケージともに改良を繰り返してきました。



麻婆豆腐の素 4点セット 100名様！



**麻婆豆腐の素 中辛**  
ごはんによく合うおいしい定番。豆腐をおいしくする丸美屋独自の調味料を組み合わせました。発売以来、愛され続けている人気NO.1の麻婆です。



**贅を味わう麻婆豆腐 中辛**  
丸美屋が極めた、3種の豆板醤が織りなす贅沢な極上の辛さとコクが楽しめる本格麻婆豆腐。ひき肉入り、花椒小袋付き。



**贅を味わう麻婆豆腐 辛口**  
丸美屋が極めた、3種の豆板醤が織りなす贅沢な極上の辛さとコクが楽しめる本格麻婆豆腐。鮮烈な辛さが後引く味わいです。ひき肉入り、花椒小袋付き。



**七味芳香麻婆豆腐の素 中辛**  
四川の基本五味に、広東と四川の味の特徴を加えた七味。本格の中華シリーズです。お得な2人前×2袋入。

## ちょい足しレシピ

ちょい足しで新しい美味しさを楽しめます！  
「麻婆豆腐の素」は2回分なので、1回は普通にそのまま！

2回目はアレンジで新しい発見を！

### とろ〜りおいしいチーズ麻婆豆腐



- 【材料】3人分
- ◆「麻婆豆腐の素」
  - ◆「トロミ粉」各1回分
  - ◆豆腐 1丁 (350-450g)
  - ◆ピザ用チーズ 約50g
  - ◆(お好みで) 青ねぎ 適量

- 【下ごしらえ】
- ▶豆腐はさいの目(1.5cm角)に切る。
  - ▶トロミ粉は大さじ2(30ml)の水で溶き、トロミ粉液を作る。

- 【作り方】
- 1 先にトロミ粉液を作っておく。フライパンに麻婆豆腐の素1回分と水180ml(1カップ弱)を入れる。中火で煮立たせてから豆腐を入れ、さらにひと煮立ちさせる。
  - 2 いったん火を止め、トロミ粉液をよくかき混ぜてから全体に少しずつまわしかけ、まんべんなく混ぜ合わせる。
  - 3 再度火をつけ、中火で全体を軽く混ぜながら煮込み、トロミをつける。
  - 4 お皿に盛り付け、チーズをのせて余熱で溶かし、最後にお好みで青ねぎを散らして出来上がり。



### シーフードミックスで作る 海鮮麻婆豆腐



- 【材料】3人分
- ◆「麻婆豆腐の素」
  - ◆「トロミ粉」各1回分
  - ◆豆腐 1丁 (350-450g)
  - ◆シーフードミックス(冷凍) 約200g
  - ◆ごま油 大さじ1

- 【下ごしらえ】
- ▶豆腐はさいの目(1.5cm角)に切る。
  - ▶トロミ粉は大さじ2(30ml)の水で溶き、トロミ粉液を作る。
  - ▶シーフードミックスは解凍し、水気をよく切る。具材が大きい場合は、食べやすい一口大に切っておく。

- 【作り方】
- 1 先にトロミ粉液を作っておきます。フライパンにごま油大さじ1を入れて中火で熱し、シーフードミックスを炒める。シーフードミックスに火が通ったら、いったん火を止める。
  - 2 フライパンにシーフードミックスが入った状態で、麻婆豆腐の素1回分と水180ml(1カップ弱)を入れる。中火で煮立たせてから豆腐を入れ、さらにひと煮立ちさせる。
  - 3 いったん火を止め、トロミ粉液をよくかき混ぜてから全体に少しずつまわしかけ、まんべんなく混ぜ合わせる。
  - 4 再度火をつけ、中火で全体を軽く混ぜながら煮込み、トロミがついたら出来上がり。

### 茄子入り麻婆豆腐



- 【材料】3人分
- ◆「麻婆豆腐の素」
  - ◆「トロミ粉」各1回分
  - ◆豆腐 1丁 (350-450g)
  - ◆茄子：中3個 (約210g)
  - ◆ごま油 大さじ2

- 【下ごしらえ】
- ▶豆腐はさいの目(1.5cm角)に切る。
  - ▶トロミ粉は大さじ2(30ml)の水で溶き、トロミ粉液を作る。
  - ▶茄子は一口大の乱切りにする。

- 【作り方】
- 1 先にトロミ粉液を作っておく。フライパンにごま油大さじ2を入れて中火で熱し、茄子を炒める。茄子に火が通ったら、いったん火を止める。
  - 2 フライパンに茄子が入った状態で、麻婆豆腐の素1回分と水180ml(1カップ弱)を入れる。中火で煮立たせてから豆腐を入れ、さらにひと煮立ちさせる。
  - 3 いったん火を止め、トロミ粉液をよくかき混ぜてから全体に少しずつまわしかけ、まんべんなく混ぜ合わせる。
  - 4 再度火をつけ、中火で全体を軽く混ぜながら煮込み、トロミがついたら出来上がり。



毎年、多くの「健康茶」と呼ばれるお茶が発売されています。ひとつひとつのお茶にはたくさんの魅力があります。その中から、今回は「ルイボスティー」、「黒豆茶」、「はと麦茶」、「そば茶」について特集をしました。秋の運動会や行楽のお供にお気に入りの健康茶を一緒にいかがですか。

### 健康茶ってなあに？

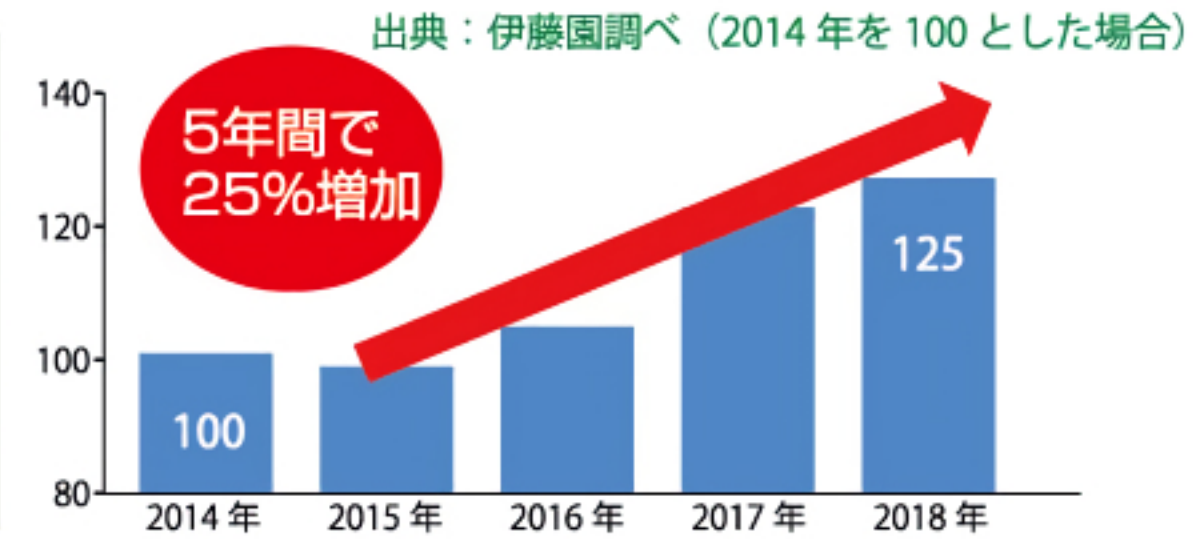
古くから各地で飲まれ、体にいいとされるお茶の総称。ルイボスティー、ハトムギ茶、どくだみ茶、そば茶、黒豆茶、ごぼう茶、桑の葉茶など数え切れないほど存在しています。一般的にチャノキから作られたお茶は含まれません。

### 健康茶の飲用理由

- 1位 健康によさそうだから
- 2位 おいしいから
- 3位 リラックスできそうだから
- 3位 水分補給に最適
- 5位 美容にいいから

出典：伊藤園調べ

### 健康茶の購買金額推移



ルイボスティー

### ルイボスティーの「ルイボス」ってなあに？

南アフリカ共和国、セダルバーグ地方原産の豆科の植物。<「Rooibos」とは現地の言葉アフリカンス語で赤い (Rooi) 藪 (bos) を意味する。>



### 南アフリカ人にとってルイボスは紅茶やコーヒーを飲むのと同じ感覚？！

日本でルイボスはストレートで飲むことが多いですが、本場、南アフリカではフルーツと氷を入れて紅茶の様にアイスティーとして飲んだり、濃く入れたルイボスに泡立てたミルクを加えてカプチーノのように飲まれていたり、紅茶やコーヒーに近いアレンジがされています。

ルイボスの木 松の葉に似ている⇒



### 健康性

#### 健康成分「ルイボスポリフェノール」美容を気にする方におすすめ！

ポリフェノール補給でいつまでも健康的でいきいきとした毎日を送りたい人におすすめ！

#### おすすめの飲み方

- 紅茶のような香り高い風味のルイボスはパンとの相性抜群!! 特にツナが合う?!
- カレーや麻婆豆腐など、味、香りが強い食べ物や脂っこい食べものと合わせると口の中がさっぱり!!
- カフェインゼロのため、夜のリラックスタイムにポリフェノール補給がおすすめ!



ルイボスアイスティー



ルイボスカプチーノ

タイヨー  
取り扱い  
商品



## 伝承の健康茶

日本に古くから伝わる健康素材を見直し、伊藤園のお茶のノウハウで作り上げた健康茶

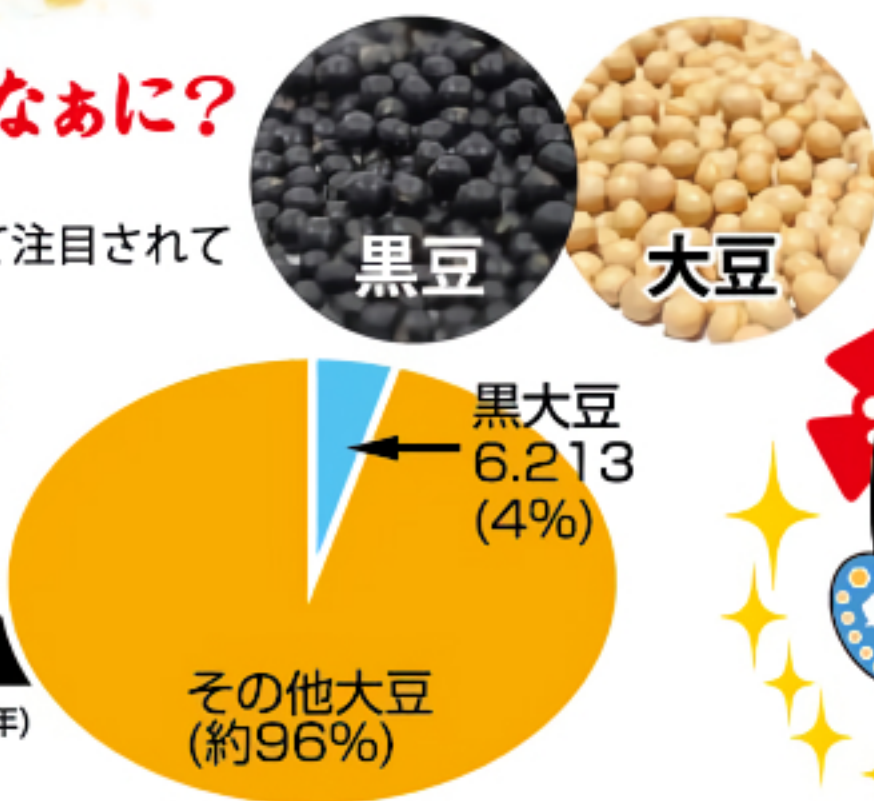
黒豆茶

### 黒豆茶の「黒豆」ってなあに？

黒豆は皮の黒い大豆のことで、健康に良い成分が豊富な素材として注目されています。

### 非常に希少なんです!!

大豆の中でも作付面積が少なく、非常に希少な品種です。



#### 国内大豆作付面積(平成28年)

出典：農林水産省穀物課による推計(平成28年) ※単位:ha

### 健康性

#### 健康成分「大豆イソフラボン」女性の元気の味方

女性の悩みを解決し、いつまでも女性らしくいたい方に!!

#### おすすめの飲み方

- きな粉のような甘い香りが和菓子と好相性!
- ノンカフェインだから、寝る前でも安心! 甘い香りでホッとリラックスタイム♪



クコメちゃん

タイヨー  
取り扱い  
商品



はと麦茶

### はと麦茶の「はと麦」ってなあに？

はと麦は、イネ科ジューズダマ族の植物です。原産国は中国で、中国南部から東南アジアにかけて広く分布しています。日本でも青森県、岩手県、栃木県、富山県、広島県、福岡県など広域で栽培されています。はと麦茶は、はと麦を焙煎したお茶の一種です。

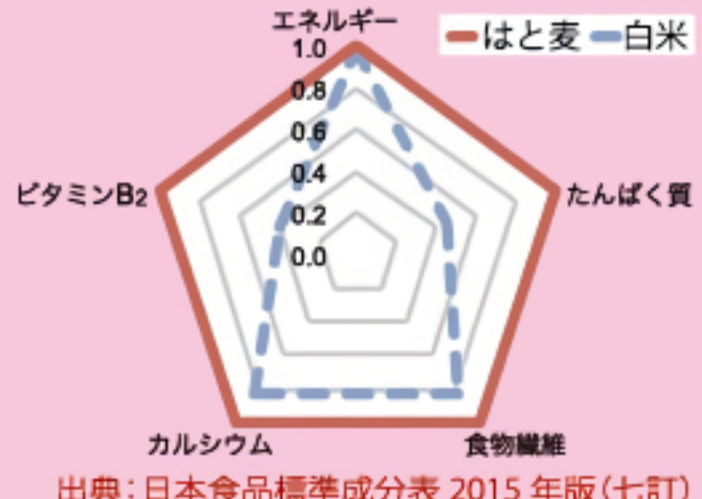
### 「はと麦」って麦じゃないの!?

はと麦というと小麦や大麦をイメージしますが全く別族で、実はとうもろこしに近い種類であるといわれています。



#### はと麦の栄養価 (白米との比較)

たんぱく質や食物繊維、ビタミンB類、ミネラル、カルシウムなどの豊富な栄養素がバランス良く含まれています。



出典：日本食品標準成分表 2015年版(七訂) はと麦の成分を1とした指数

### 健康性

#### 女性にうれしい美容の味方

女性の美容をサポートし、いつまでもキレイでいたい方に

#### おすすめの飲み方

- 香ばしい香りがご飯との相性抜群です。

健康茶はチャノキとはちがうんだね!?



ティー茶ん

タイヨー  
取り扱い  
商品



そば茶

### 「そば茶」ってなあに？

そばの実を脱皮、焙煎したお茶の一種で、普通そばの実を用いた「そば茶」と、ルチンが豊富に含まれる韃靼(ダツタン)そばの実を用いた「韃靼そば」があります。

### 「韃靼そば」の実にはルチンが50倍以上!?

韃靼そばの実に含まれるルチンの含有量は普通そばの実の約50倍以上と、非常に多く含まれます。

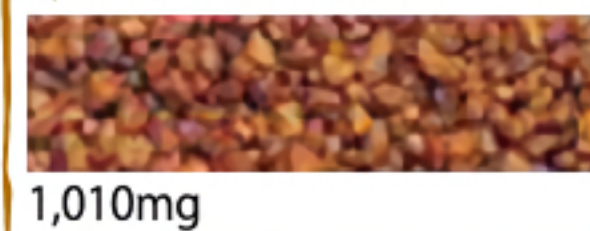
※「韃靼」とはモンゴルに住む遊牧民族の古い呼び名のひとつ「タタール人」のことです。日本では、中国から伝わった韃靼という表記を用いてきました。「ダツタンソバ」は、彼らが好きだことにちなんで名づけられました。

#### ◆普通そばの実



20mg 以下

#### ◆韃靼そばの実



1,010mg

出典：伊藤園調べ

### 健康性

#### 健康成分「ルチン」

カラダに巡り、滞りがちな毎日の生活をサポート

#### おすすめの飲み方

- 香ばしくて後味すっきりだから、普段飲用にも最適!!
- ご飯にかけて、カリッと香ばしいお茶づけのあられに大変身!! ルチンを丸ごと摂取で健康にもGOOD!!

タイヨー  
取り扱い  
商品



健康茶  
8点セット  
100名様!



ヘルシールイボスティー PET500ml



ヘルシールイボスティー ティーバッグ 15袋



伝承の健康茶 黒豆茶 PET 275ml



北海道産 100%黒豆茶 ティーバッグ 14袋



伝承の健康茶 はと麦茶 PET 280ml



国産はと麦茶 ティーバッグ 30袋



伝承の健康茶 そば茶 PET 280ml



韃靼 100%そば茶 ティーバッグ 14袋



# タイヨーのゼリーキャラクター

タイヨーのゼリーキャラクター

『モモもん/ラ・フランソワーズ/サクララとチェリリ』です

おいしいゼリーで  
おいしい顔になっちゃう



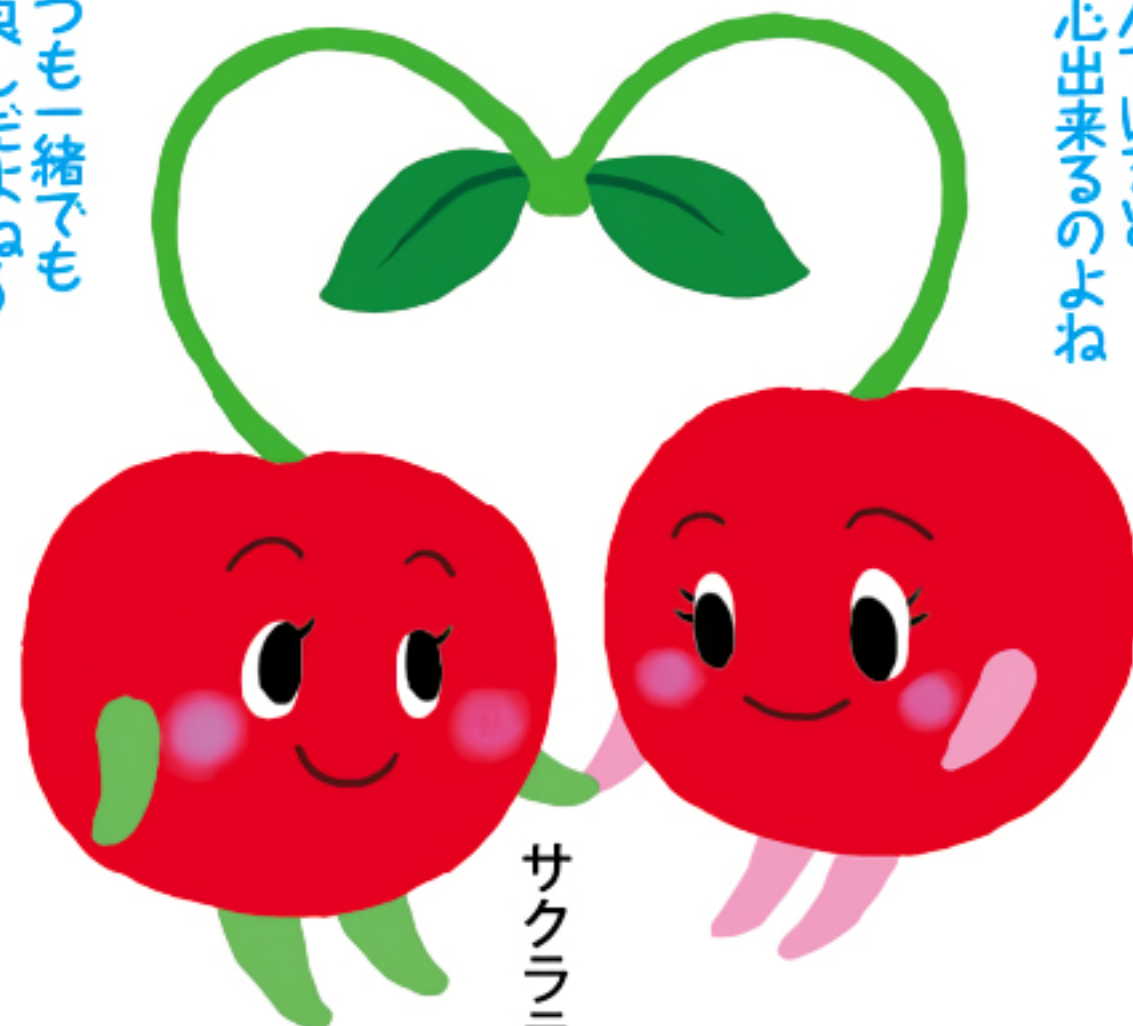
モモもん

フランス・パリに  
行ってみたいわ



ラ・フランソワーズ

いつも一緒に  
仲良しだよ



サクララ

チェリリ

二人でいると  
安心出来るのよね

## 国産ゼリーフレンズ

<山形県出身>

◆純国産にこだわる仲間達◆

日本で生まれて日本で育ったタイヨーオリジナルゼリーのキャラクターたち。モモもんは明るく優しい性格でいつも楽しく過ごしている。苦手なのは身体が柔らかいから乱暴に扱う人。ラ・フランソワーズは外国の人みたいな名前だけど漫画「ベルばら」に憧れて、自分でつけた名前なんだって。本名は？ヒミツ！サクララとチェリリはいつも一緒に仲良し双子の姉妹。お互いに考えていることはすぐにわかっちゃう。だから好きな食べ物も好きな男の子も同じで、時々ケンカもしちゃうけど「ゴメンね」の気持ちも一緒だからすぐ仲直りできるよ。

季節のイベントグッズは、そのイベントの2週間前くらいからお店のポスターでチェックニヤ!

ねこまっけ編集長



## タイヨーの 取り組み☆

ママとタイヨーにお買い物に行ったらセタセットをもらったよ



セタのクリアファイルとシールと組み立てキットのセットだよ。



### 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。

〒314-0144 茨城県神栖市大野原3-2-27  
株タイヨー ナレッジチーム 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グッズをプレゼントします。

## 間違いさがしに挑戦!!

上の絵と下の絵で10ヶ所の間違ひがあるよみんなは全部見つけられるかな?



じゃがの口の舌、左の口の目の目、魔法の杖の星の数、ほしもんの蝶ネクタイ、上オハの口、タコメちゃんの入りの目、袋のキャンディ、ねこのおぼろ模様の、ちやしの尾



# お家で作る簡単 炊飯器で出来る さつまいもケーキ



**注意!**

はちみつを使っていますので、乳幼児の摂取には十分に気を付けてください。

**材料**  
 <4人分>  
 ケーキのようなホットケーキミックス 200g/はちみつ 大さじ3~4  
 牛乳 100cc/卵 1個/さつまいも 1本  
 マーガリン 少々(炊飯器全体に薄く塗る用です。)  
 お好みでホイップクリームやメイプルシロップ

- ★ さつまいもは乱切りし、塩水につけあく抜きをする。  
※皮が苦手な方はむいても大丈夫です。
- ★ ボールに卵・牛乳を入れ、混ぜる。
- ★ ②のボールにホットケーキミックスをダマにならないように少しずつ加え、最後にはちみつを入れる。
- ★ 水気を切ったさつまいもをボールに入れ、炊飯器容器に流し入れて、スイッチを入れる。  
※設定はケーキモードまたは、炊飯モードで約30分。
- ★ 焼きあがったら型から出し、食べやすい大きさにカットします。
- ★ お好みでホイップクリームやメイプルシロップを添えたら出来上がりです。



ケーキのようなホットケーキミックス  
200g×2袋



「ルバティシエ タカギ」の高木康政シェフ監修。デザート感覚で楽しめる大人のホットケーキミックスです。ふんわりしっとり、まるでケーキのような軽い口溶けが特徴です。

## 簡単レシピ大募集!!

みなさんが考えたオリジナル簡単レシピを教えてください。

●募集要項  
 官製ハガキに住所、氏名、年齢をご記入の上以下の内容を書いて、7ページに記載の住所までお送り下さい。

- ①お名前：(ニックネーム)
- ②ご利用店舗：
- ③メニューのコンセプトやポイント
- ④メニュー名：
- ⑤レシピ内容：(できるだけ5工程以内で)

採用された方にはタイヨーオリジナルグッズをプレゼントします!!

## 豆知識情報

### 記念日の豆知識

## 10月10日は色々な記念日!?

### 「まぐろの日」

今から1300年ほど昔の奈良時代に、山部赤人(やまべのあかひと)という歌人がいました。この山部赤人が、西暦726年の10月10日に、奈良の大仏を建立したことで有名な聖武天皇(しょうむてんのう)のお共をして兵庫県の明石地方を訪れたときに、まぐろ漁で栄えているこの地方をたたえて読んだ歌が残っています。この歌は、日本人とまぐろの深いかわり関係を偲ばせる、昔から有名な歌で、山部赤人がこの歌をよんだとされる日にちなんで、毎年10月10日は「まぐろの日」とされています。



### 「お好み焼きの日」

お好み焼きが鉄板やホットプレートで焼くときにジュージュー(10・10)とおいしく音を立てることと、みんなでホットプレートを囲んで食べる様子が輪(10の0)になって見えることから、「お好み焼きの日」に制定されています。

まぐろの日があるって知ってた?



## 編集後記

ご愛読ありがとうございます

### ウイナー、ハム、ベーコン、ゼリー...今回のPBご紹介はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!!  
 38号はいかがでしたか!?今回はタイヨーオリジナルの商品の特集を行いました。ウイナーには新しいフレーバーが仲間入り!!チョコリゾーは子供でも食べられるように辛さを抑えた味になっています!!ベーコンとハムと一緒に朝食にいかがですか!?秋の味覚も美味しい季節になりましたね。さんまや梨やりんご...この編集後記を作成している時はまだ真夏でしたから、秋を想像し、お腹を鳴らしながら書いていました。オリジナルゼリーは全て国産にこだわった商品で、可愛いタイヨーキャラクターも付いているので、是非行楽のお供と一緒に連れて行ってあげてください!!途中で気づいた方もいましたが、私が食べタイヨーの編集をするようになりちょうど一年が経ちました。(32号から担当)これからもお客様からのお言葉を受け止め、考え、今後もよりよい情報誌になるように取り組んでいきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。多少の言葉のミスとかは、ご愛嬌で見てもらえると嬉しいです!これから冬に向かってイベントも多くありますので、モリモリ食べて体調を整えて向かっていきたいと思います!!

『食べタイヨー!知りタイヨー?』編集部

## 食べタイヨー!知りタイヨー? 第38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。

- S&B 3点セット    丸美屋 4点セット    伊藤園 8点セット    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

③38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

理由は?

④本誌に対するご意見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9月1日~令和元年10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。	

## タイヨーの店舗紹介 34



タイヨー第34号店  
フーデリア土合店

2015年10月 OPEN

営業時間/9:00~21:30

住所/茨城県神栖市土合本町  
4丁目9809-344

☎/0479-48-1013

### 店長から一言

波崎・土合地区は、民間のサッカーグラウンドが70面以上もあり、サッカー合宿のメッカとして全国的に有名です。従業員一同、これからもますます、地域のお客様に愛される店づくりを目指して頑張っています。

### 店長の好きな惣菜は?

『おつまみ焼き鳥塩』です。ビールのおつまみには最高です。※ちなみにチェックアウト主任はこれとハイボールの組み合わせが最高だそうです。

※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。