

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



年末年始準備号お役立ち情報満載!! 年末年始行事カレンダー付

これは便利!

干ししいたけを使いこなそう

タイヨーPB 生姜の甘酢漬け
『みんな食べたがり』発売!



間もなく2020年!! お買い物はお早めに!

- 永谷園の煮込みラーメンで野菜を食べよう!!
- キューピーの『テイステイドレッシング』で新メニューに挑戦!
- トワイニングで学ぶ「おいしい紅茶のいれ方」

プレゼント!

永谷園

100名様

キューピー 100名様

たいまつ 100名様

トワイニング 100名様



野菜たっぷり煮込みラーメン

季節も冬になり、お鍋やおでんなどのホットメニューが食卓に多く並びようになってきました。今回ご紹介する「永谷園の煮込みラーメン」は麺にこだわり、時間が経っても伸びることがなく美味しさを保つことができます。野菜も美味しくなりますので子供も多くの野菜を食べることができます。味もしょうゆからみそ、とんこつとなどバリエーションも豊富で具材を変えることでアレンジレシピも楽しめます。編集者の私は大リピート商品です!!是非お試しください!!



とり野菜みそ味

昨年は限定発売でしたが反響があり、今年には定番発売になります!!

『まつや「とり野菜みそ」』を20%使用(みそに占める割合)し、さらに麺・野菜と合うように、醤油もろみやんにく等で、旨みとコクを加えました。

●キャベツや豚バラ肉、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん等がおすすめの具材ですが、もやしやシメジなど、お好みの具材でお楽しみいただけます。

煮込みラーメンってなあに?

「煮込みラーメン®」は鍋料理のように「野菜がたっぷり食べられる」、「家族団らの場ができる」というコンセプトのもと、1993年に発売されました。従来の即席ラーメンにはない斬新な発想、煮込んでもコシのある麺のおいしさが評判になりました。しかし残念ながら1999年にはいったん終売となったものの、復活を望む多くのお客様の声に後押しされ、2003年に秋冬限定商品としてめでたく再発売されました。以来、秋冬の定番商品として幅広い世代のお客様にご好評をいただいております。

人気商品が定番に!



どうして煮込んでも麺が伸びないの?

生麺を2日かけてじっくり乾燥させました。熱をかけすぎずに、熟成させながら乾燥させることで、より「小麦らしい風味」と「強いコシ」の麺を作ることができます。顕微鏡で麺の断面を拡大してみると、でん粉の粒子がしっかりと残っています。これは、乾燥後も生麺に近い構造を残している状態であるということ。だから煮込んでもコシがあり、お鍋の初めから最後までず〜っとおいしいのです!



どれだけ野菜を食べられるの!?

煮込みラーメンの基本パターンは(2食分)でキャベツ150g+長ねぎ50g+玉ねぎ50g+にんじん30g=合計280gで1食あたり140gとなります。野菜摂取量の理想が1日350gと言われていますので、煮込みラーメンを食べると、1日に摂る野菜の理想量の約4割の野菜を摂ることが出来ます。ラーメンと一緒に野菜を食べるので、子供が野菜を食べやすい点も人気の要因となっています。



しょうゆ味

◆かくし味に魚介系の風味を効かせ、醤油の旨みを活かしています。
◆もやしときこので作る「スタミナ煮込みラーメン」もおすすすめです。



みそ味

◆数種の味噌や豆板醤などをブレンドした深みのある濃厚なみそ味です。
◆もやしときこので作る「味噌バター煮込みラーメン」もおすすすめです。



コクうま鶏塩ちゃんこ風

◆鶏ベースのスープにほたての旨味を加えた、まろやかで深い味わいです。
◆もやしとコーンで作る「ちゃんぽん風煮込みラーメン」もおすすすめです。

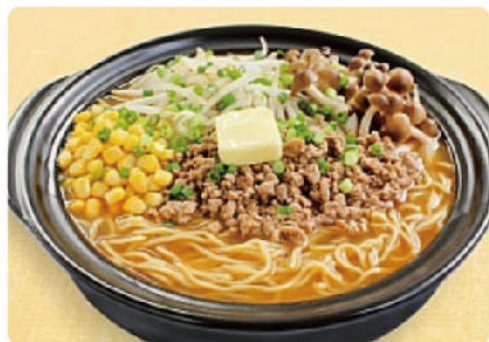


とんこつ味 黒マー油入り

◆くせの少ないまろやかなコクのあるとんこつスープに、マー油でアクセントをつけました。
◆もやしときこので作る「水炊き風煮込みラーメン」もおすすすめです。

※マー油: ニンニクを揚げた油で、香ばしいニンニクの香りが特徴です。

煮込みラーメンを使ったおすすめアレンジレシピ



【作りかた】

- 鍋にお湯700mlを入れ、ふたをして沸騰させる。
- 豚ひき肉、「めん」1袋、もやし、しめじの順に入れてふたをして煮込む。(強火→煮立ったら中火)
- ふたをあけてめんをほぐし、「調味ソース」1袋とコーンを入れ、煮込む。(強火→煮立ったら中火)
- 仕上げにバターをのせてできあがり。お好みで青ネギを散らす。

もやしときこの味噌バターラーメン

- 【材料】2人分
煮込みラーメン みそ味 1袋(麺・調理ソース)
もやし 200g
しめじ 50g
豚ひき肉 100g
コーン 50g
バター 10g
お湯 700ml
お好みで青ネギ 適量



豚ひき肉の代わりに豚こま肉を入れてもおいしく召し上がれます。



【作りかた】

- 鍋にお湯700mlを入れ、ふたをして沸騰させる。
- 豚モツ、「めん」1袋、(ニラ、にんにく以外の)野菜の順に入れてふたをして煮込む。(強火→煮立ったら中火)
- ふたをあけてめんをほぐし、「調味ソース」1袋とニラ、にんにくを入れ、煮込んでできあがり。
- お好みで輪切り唐辛子やすりごまを散らす。

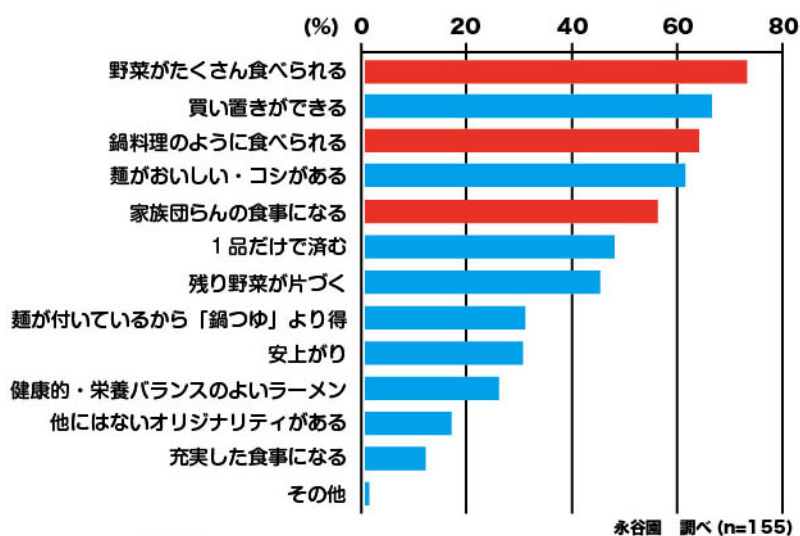
モツ鍋風とんこつ煮込みラーメン

- 【材料】2人分
煮込みラーメン とんこつ味 1袋(麺・調理ソース)
豚モツ(ボイル済みのものを使う) 100g
キャベツ 3枚(150g)
ニラ 1/2束(50g)
しめじ 50g
玉ねぎ 1/2個
にんじん 1/4本
にんにく ひとかけ
お湯 700ml
お好みで唐辛子・すりごま 適量



豚もつの旨味がとんこつスープとベストマッチ!豚もつはボイル済みのものをオススメします。※具材を増やしもつ鍋として楽しんだ後、メにめんを加えてもOK!

煮込みラーメンの気に入っているところ



プレゼント!

12点セット
1000名様



煮込みラーメン しょうゆ味



煮込みラーメン みそ味

愛は食卓にある。



テイステイドレッシングを知る!楽しむ♪

キューピーの「テイステイドレッシングシリーズ」をご存知ですか?
この商品はサラダにかけるだけではなく炒め物に使ったり、和えたりと色々使えるドレッシングです!!
特に「黒酢たまねぎドレッシング」は玄米黒酢を21%配合しており、香りも楽しみ、たまねぎも多く入っており具材感も味わうことができます。
サラダにかけたり、調理に使ったりと料理にいかがでしょうか!?



テイスティシリーズってどんなこだわりがあるの?

素材の組み合わせによる、深いコクと風味豊かな味わいが楽しめるドレッシングです。
酸味をおさえ、「コク」と「うまみ」にこだわった自信作です。
野菜はもちろん、肉や魚など様々な食材に。いつもとは違う、食卓の主役になるサラダをどうぞ。



テイステイドレッシング 和風 香味玉葱

玉葱の甘味と醤油の深い味わい
炒めた玉ねぎの風味とたまり醤油で味わい深く仕上げました。
肉や魚の料理によく合います。



テイステイドレッシング イタリアン

ベーコンの豊かな風味
ベーコンの香りとうま味をいかし、エキストラバージンオリーブオイルの風味で味わい深く仕上げました。
魚介類の料理によく合います。



テイステイドレッシング 胡麻 こく味 (ピーナッツ入り)

胡麻の香ばしさとピーナッツのコク
粒ごまの香ばしさとピーナッツのコクで味わい深く仕上げました。
蒸した野菜や鶏肉の料理によく合います。



テイステイドレッシング 黒酢たまねぎ

玉ねぎの甘みと黒酢の芳醇な香り
甘みのあるシャキシャキ食感の玉ねぎに大麦黒酢のまろやかな酸味を加え、奥深い味わいに仕上げました。
大麦黒酢の芳醇な香りが、焼いた野菜などを使ったサラダによく合います。
旬の野菜に、お肉や魚介を合わせて。
キューピー テイステイドレッシング 黒酢たまねぎをかければ「ディナーサラダ」の出来上がり。



ディナーサラダとは?

★★ごはんがすすむごちそうサラダ★★

黒酢の芳醇な香りと味わいで、ごはんがすすみます。サラダをメインにごはんを食べると、新しい食スタイルのご提案です。



ディナーサラダレシピはこちら!

DINNER SALAD



鶏肉とかぼちゃとまいたけの炒めサラダ



なすとオクラと豚肉の炒めサラダ

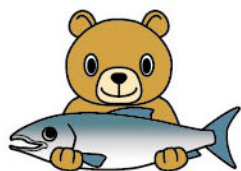
鮭とかぼちゃの黒酢炒め



【材料】2人分

- 鮭(生) 2切れ
- かぼちゃ 100g
- エリンギ 2本
- サラダ油 適量

キューピーテイステイドレッシング 黒酢たまねぎ 大さじ2



【作り方】

- 1 鮭は4等分に切る。
- 2 かぼちゃはワタと種を取り、厚さ1cmのくし形切りにし、ひと口大に切る。
エリンギは長さ半分に切り、厚さ1cmの薄切りにする。
- 3 フライパンに油をひいて熱し、①と②を炒める。
火が通ったら、ドレッシングを加えてさっと炒める。
お皿に盛りつけたら出来上がり。

鶏肉とかぼちゃとまいたけのサラダ



【材料】2人分

- チンゲン菜 1株/かぼちゃ 50g
- まいたけ 1/2本/長ねぎ 2/3本
- 鶏もも肉 1/2枚/酒 小さじ1/塩、こしょう 少々
- キューピーテイステイドレッシング 黒酢たまねぎ 適量

【作り方】

- 1 チンゲン菜はひと口大に切る。
かぼちゃはワタと種を取り、厚さ7mmの薄切りにする。
- 2 まいたけは小房に分ける。長ねぎは長さ2cmの斜め切りにする。
- 3 耐熱容器に乾いたクッキングペーパーを敷いて①をのせ、ぬらして軽くしぼったクッキングペーパーを材料がかくれるようにかける。
レンジ(500W)で約3分加熱し、②を加え、さらに約2分加熱する。
- 4 鶏もも肉は耐熱容器に入れ、塩・こしょう、酒をしてラップをかけ、レンジ(500W)で約5分加熱する。粗熱がとれたらひと口大に切る。
- 5 器に③と④を盛りつけ、ドレッシングをかけたら出来上がり。



プレゼント!

3点セット 100名様



野菜もお肉もこれ一本
和風たまねぎドレッシング



キューピー人形 (6cm)



トマトのマスカルポーネソース

にっぽんがおいしい!



たいまつ

年末準備

鏡餅

鏡もち 豆知識

Q なぜ鏡餅というの?

A 鏡餅は、昔の鏡に由来します。昔の鏡というのは丸い形をした銅鏡ですが、鏡というのは、天照大神から授かった三種の神器のひとつであり、伊勢神宮をはじめ、鏡をご神体としているところもたくさんあります。鏡餅は年神様の依り代ですから、ご神体としての鏡をお餅であらわし、「鏡餅」と呼ばれるようになりました。

また、鏡餅の鏡は「鑑みる」つまり、良い手本や模範に照らして考えるという意味の言葉にあやかって、「かながみもち」と言っていたものがだんだん「かがみもち」という言葉に変化してきたという説もあります。
※諸説あります。



Q なぜ鏡餅を飾るの?

A 鏡餅は、新年の神様である「年神様」の依り代です。そもそも一連のお正月行事というのは、新年の神様である「年神様」を家に迎えて、もてなし、見送るための行事で、お迎えした年神様の居場所が鏡餅です。鏡餅の役割は、それだけではありません。年神様は、新しい年の幸福や恵みとともに、私たちに魂を分けてくださると考えられてきました。その魂の象徴が鏡餅です。魂というと驚きますが、生きる力、気力だと思ってください。



Q なぜ2段に重ねるの?

A 丸餅を2段に重ねることは、円満に年を重ねるという意味で、大小の餅は陽の太陽と陰の月を表し福徳重なるという意味もあるそうです。また、夫婦和合などの意味が込められています。



Q なぜ充填タイプ(一体型)が良いの?

A 隅々までお餅が入ることで、円が満ちており1年が何も問題がなく(欠ける事無く)幸せに過ごせるようになどの意味が込められています。



子年の意味

子(ネズミ)は、一度にたくさんの子供を生むことから、子宝の象徴とされており、子孫繁栄の意味が込められています。さらに、ネズミは活動的で働き者であることから、家運隆盛も期待できるとされています。



たいまつ食品の商品をご紹介します



お鏡餅 橙 160g



謹賀新年 切り餅 小 100g



謹賀新年 切り餅 中 350g



お鏡餅 福招き 干支 160g



お鏡餅 福招き 招き猫 160g

※一部の商品は店舗によって取り扱いがないものもあります。店舗への問い合わせをお願いします。

とろーりもちかつ

【材料】1人分

- ・しゃぶしゃぶもち 2枚
- ・卵 1個
- ・豚肉(スライス) 2枚
- ・スライスチーズ 1枚
- ・小麦粉 適量
- ・パン粉 適量
- ・揚げ油 適量
- ・付け合せ用の野菜 適量



【作り方】

- 1 豚肉に小麦粉をまぶす。
- 2 豚肉を敷き、しゃぶしゃぶもち、スライスチーズ、しゃぶしゃぶもち、豚肉の順番で挟む。
- 3 小麦粉、卵、パン粉をつけて、油で色よく揚げる。
- 4 器にかつと野菜を盛り付け出来上がり。

Point もちをやわらかくしてから挟むと、作りやすくなります。



しゃぶしゃぶもち 180g



魚沼こがねもち 300g

プレゼント!
2個セット
100名様

しゃぶしゃぶもち

3つのこだわり

- 新潟産こがねもち米100%で安心できます。
- 昔ながらの杵つき製法で、おもちのおいしさを引き出しています。
- 急速冷蔵することで搗きたてのおいしさを楽しむことができます。

お餅の特徴

- 1 枚が約10g
- 2 熱湯で3~5秒ですぐに食べられます。
- 3 なめらかで「ねばり」「こし」があります。
- 4 さまざまな料理にお使いいただけます。



2020年は
ねずみ年



2019
2020

年越しカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
2019 11/24 先勝 	11/25 友引	26 先負 調味料 売り出し開始 	27 大安 	28 赤口	29 先勝	30 友引
12/1 先負	2 仏滅	3 大安 	4 赤口 	5 先勝	6 友引 正月事始め すす払いや神棚、仏壇 などの大掃除を計画的に 始めましょう。	7 先負
8 仏滅 年賀郵便 特別扱い開始 年賀状は25日くらい までに出しましょう。	9 大安 	10 赤口 	11 先勝 	12 友引	13 先負 お正月の 準備期間 	14 仏滅
15 大安 チャージデー チャージポイント 2倍 	16 赤口 	17 先勝 	18 友引 	19 先負	20 仏滅	21 大安
22 赤口	23 先勝	24 友引 	25 先負 X'mas 	26 赤口 	27 先勝	28 友引 「八」は「末広がり」の縁起 の良い数字。 鏡餅やお正月飾りを飾り ましょう!
29 先負 	30 仏滅	31 大安 大晦日 	2020 1/1 全店 休業 	2 全店 営業 書き初め 	3 3日とろろ 	4
5 	6 そろそろ 仕事始め 	7 七草がゆを食べ てお正月のごち そうで疲れた胃を 整えましょう。 	8 	9	10 	11 鏡開き

1月11日は鏡開きです!!

鏡餅は、新しい年の幸せや健康をもたらすといわれている「年神様」にお供えするお餅です。鏡開きは、お供えした鏡餅をおさがりとしていただくことで、神様から力をもらう行事です。

お正月準備品チェックリスト 準備や買い忘れがないかチェックしましょう!

- 調味料**
 - 砂糖 塩 酢 醤油 だし(パック) そばつゆ 味噌 みりん 清酒 わさび からし しょうが
 - ニンニク 鷹の爪 七味唐辛子 重曹 だしの素 屠蘇散(とそさん)
- 花・お飾り**
 - 正月用生花 正月用神 正月用仏花 お飾り 車用お飾り 松飾り
- 雑貨**
 - 祝い箸 ポチ袋 カセットガス ジッパー付き保存袋 ラップ ホイル ホイルケース ふきん スポンジ
 - ろうそく 線香 チャッカマン キッチンペーパー ティッシュペーパー トイレトペーパー 石けん
 - シャンプー コンディショナー 入浴剤 室内用芳香剤 トイレ用芳香剤 歯磨き粉 歯ブラシ 洗濯洗剤
 - 柔軟仕上げ剤 ベビー用粉ミルク ベビーフード 紙おむつ おしりふき
- お酒・ドリンク**
 - 日本酒 ビール 発泡酒 ウイスキー 焼酎 ワイン 炭酸水 ミネラルウォーター ソフトドリンク 煎茶
 - コーヒー 紅茶 ココア 甘酒
- おせち関係**
 - 黒豆 田作り 栗きんとん 紅白かまぼこ 焼板かまぼこ 伊達巻 昆布巻き 錦玉子 棒鱈甘露煮
 - 穴子八幡巻き 牛肉八幡巻き 煮しめ 花百合根 紅白なます 酢ばす 菊花かぶら 千枚漬け

干しいたけを使いこなす



寒い季節になり、食卓も鍋やシチューなどの暖かいメニューが多く並び始めてきました。今回の紹介はこれからの年末やお正月にかかせない「干しいたけ」です。大きさや形状の違い、レシピを紹介しています。乾燥させることで栄養も増えるとか!? 煮物だけじゃなく、様々な調理に使えること間違いなし!! 使いこなすことで料理の幅を広げていきましょう♪

干し椎茸について



干しいたけってどうやって違いを決めるの?

干しいたけは、傘の開き具合や形状の違い、厚みによって「冬菇(どんこ)」や「香信(こうしん)」等に区別されます。

原木栽培と菌床栽培ってどう違うの?

日本の干しいたけのほとんどが原木栽培で、中国は菌床栽培が主流となっている。



原木椎茸

味
菌床に比べて歯ごたえや香りがよい。

収穫
年2回。春子、秋子と言われ、春子の方が収穫量が多い。

形状
不揃い。



菌床椎茸

味
原木に比べて歯ごたえや香りは落ちる。

収穫
通年収穫可能。

形状
均一で美しい。

しいたけの種類



① 花冬菇(はなどんこ)

冬菇(どんこ)の中でも最上級とされる規格。1月、2月の寒い時期にじっくり成長することによって肉厚で上質なしいたけとなる。



③ 冬菇(どんこ)

全農規格で傘の開き具合が5分~6分のしいたけ。肉厚で輪の巻がしっかりある。食感が良くしいたけそのものを味わうのに最適。



⑤ 香菇(こうこ)

およそ傘の開きが6分~7分のしいたけ。進物に使用されることが多く比較的大きめなしいたけを指すことが多い。厚肉とも言われる。



② 香信(こうしん)

全農規格で傘の開き具合が6分以上で薄葉のしいたけ。水戻し時間も短く、刻んで使用するには最適な規格。



④ バレ葉

傘が開ききったしいたけをいう。主に加工用として使用されることが多く業務用やだし用のしいたけとして使用される。



⑥ スライス

収穫した際にしいたけの足を切り乾燥前にスライス加工し乾燥させたしいたけを言う。戻し時間が短く簡便に使用できる。



生しいたけと干しいたけの違い

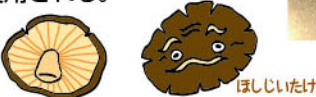
干すと栄養価が変わるの?

しいたけは生で食べるよりも、乾燥させることでうま味とともに栄養もアップします。

【栄養価比較】

種類	食物繊維	カリウム	ビタミンD	葉酸
原木栽培生しいたけ	5.5g	270mg	0.4μg	75μg
原木栽培乾しいたけ	41.0g	2100mg	12.7μg	240μg
対比	7.5	7.8	31.8	3.2

※下記の栄養成分数値は、日本食品標準成分表2015年(七訂)きのこ類を参照。



うま味たっぷりしいたけカレー



【材料】 5人分
 牛角切り肉 250g
 玉ねぎ 中1・1/2個
 にんじん 中1/2本
 ジャがいも 中1個
 干しいたけ 25g
 サラダ油 大さじ2
 水 650ml
 しいたけの戻し汁 100ml
 市販のカレールウ 1/2箱
 白飯 1,000g



【作り方】

- 玉ねぎ、にんじん、ジャがいもはひと口大に切る。
- しいたけはザルで軽く水洗いし、水けを切る。耐熱容器にしいたけと浸るくらいのぬるま湯を入れぴったりとラップをし、電子レンジにかけ戻しておく。(目安: 600Wで3-5分) 戻ったらいづきを落とし、しいたけの戻し汁100mlをとっておく。
- 鍋に油を熱し、牛肉、①の具材を中火でじっくり炒める。全体に火が通ったら水と②のしいたけ、戻し汁を加える。沸騰したら鍋のふたを少し開け、アクをとりながら20分煮込む。
- いったん火を止め、ルウを割り入れてよく溶かす。再び弱火でとろみがつくまで煮込み、器にごはんとともに盛り付けたら出来上がり。

干しいたけを使ったちらし寿司



【材料】 4人分
 干しいたけ 8枚程度
 れんこん 40g
 絹さや 5本
 お米 2合
 いくら 少々

A 米酢 大さじ3杯
 砂糖 大さじ2杯
 塩 少々

B 卵 2個
 砂糖 小さじ2杯
 塩 少々
 水 大さじ2杯

【作り方】

- 乾しいたけは「ふくめ煮」を作り半分はスライス状にカットし、残りはみじん切りにしておく。
- Aを合わせ、合わせ酢を作る。れんこんは薄切りにして茹で、合わせ酢にからめておく。
- Bの錦糸卵を作る。※商品の錦糸卵を買ってくるのも時短のポイント。
- 炊き上がったお米に合わせ酢とみじん切りにしたしいたけを入れて扇ぎながら良くなじませて酢飯を作る。
- 酢飯の上に錦糸卵を乗せ、スライスしたしいたけ、れんこん、いくら、茹でて刻んだ絹さやをちりばめたら出来上がり。

賞味期限の違い

干しいたけの最大のメリットとも言えるのが「長期間保存できる」ということです。

【保存期間比較】

種類	保存期間
生しいたけ	約1週間
干しいたけ	約1年間

使い切れなかったら?

- 戻し汁から出し水気をきって、冷凍保存。
- 凍らせることでさらに旨味が増します。
- 戻し汁も、製氷機や密閉袋で冷凍保存すると、小分けにして使えて便利です。

なふくめ煮って

たっぷりの煮汁でじっくり煮る「ふくめ煮」

薄めに味付けしたたっぷりの煮汁で、時間をかけて味を含ませるように弱火で煮る料理です。おいしく作る秘訣は、火を止めた後、冷ましながら味をしっかり含ませられるかどうかです。煮上がったときに、鍋に汁気がほとんど残っていないのが、おいしいふくめ煮の特徴です。



冬になり紅茶やコーヒーを飲む機会が増えてきました。それぞれ好きなフレーバーや飲み方があると思います。今回は、一般的な知識からおいしい紅茶のいれ方、アレンジレシピを学び、皆様のリラックスタイムをさらに楽しんでもらえるように特集しました。食ベタイヨーを読みながらのティータイムはいかがですか？



トワイニングの歴史は紅茶の歴史

トワイニング社の創始者トーマスは、1706年ロンドンのストランドにコーヒーハウス「トムの店」を出しました。当時はコーヒーが隆盛を極めていたものの、紅茶も女性を中心に人気が高まっており、1717年に英国初の紅茶専門店「ゴールデンライオン」を開業。この紅茶専門店のオープンにより英国の喫茶の習慣は急速に家庭へと浸透していきました。



強く頑なに守り継がれる、「極上の1杯」という楽しみ

最高品質の茶葉のみを販売するという創業者の理念は、今でも頑なに貫かれ、トワイニングは極上の1杯への情熱とこだわりを守り続けています。「強くあれ。そして頑なであれ。」というトワイニング家の家訓は現在の当主、10代目ステーブン・トワイニング氏まで代々受け継がれてきました。こうして、創業から300年を経た今でも、トワイニングの紅茶は人々を魅了し、イギリス国内はもちろん、世界中の人々に楽しまれ続けています。

11月1日は「紅茶の日」

1791年、日本人が初めて紅茶を飲んだ日として、11月1日が「紅茶の日」に制定されています。

トワイニングの代表的な紅茶の特徴

カフェインが苦手という方にも！

	ダージリン	ゴールデンアッサム	アールグレイ	レディグレイ	カフェインレスアールグレイ
商品					
特徴 香り 味わい	インドのダージリン地方の茶葉を使用。マスカテルフレーバーと称される特有の香りと、繊細な渋みが特徴です。ストレートでは是非ご賞味ください。	インドのアッサム地方の茶葉を使用。豊潤で豊かな香りと、濃厚でしっかりとしたコク味のある、とても飲みごたえのあるブレンドです。ミルクティーにお勧め。	ベルガモット(地中海原産の柑橘類)の爽やかな香りと紅茶のおだやかな味わいが一つになったトワイニングを代表する人気のブレンドです。	アールグレイにオレンジ・レモンピールを加えた華やかで気品のある柑橘系の香り。トワイニングのオリジナルブレンドです。	カフェインは夜眠れなくなる、苦手、という方にもおすすめ。"カフェインレス"の紅茶です。カフェインレスでありながらアールグレイ本来の香りや味わいをしっかりと感じることができます。

トワイニング商品2点を100名様にプレゼント!



ザ・ベストファイブ20P



カフェインレスアールグレイ 20P

紅茶、ウーロン茶、緑茶の違い

同じ茶樹から生まれた葉が、製法の違いにより紅茶にも緑茶にもなります!

- 紅茶** 生葉を萎凋(しおらせる)して、揉捻(もみほぐす)や酸化発酵の段階を経て出来上がる「発酵茶」
- ウーロン茶** 酸化発酵を途中で止める「半発酵茶」
- 緑茶** 摘んだ生葉を熱処理して、葉を酸化発酵させずに作る「不発酵茶」

紅茶を美味しくいれるポイント

- 水** 汲みたての水を使いましょう。お湯は5円玉くらいの泡がポコポコ出ている状態まで沸騰させます。
- ポット** 鉄分の含まれたものは避けましょう。鉄分は紅茶のタンニンと化合して香味を損い、紅茶の色を黒っぽくしてしまいます。
- カップ** お好みのカップでどうぞ。水色を楽しむために内側は白く、香りが広がりやすい浅い形のものをおすすめ。

オススメ!

ティーバッグの正しいいれ方



※うまく葉を対流させるために後からティーバッグを入れます。

簡単おすすめレシピ

いつもの紅茶に、ひと工夫。楽しみ広がる、トワイニングレシピ。バラエティ豊かなトワイニングの紅茶を使い、デザートやおもてなしにぴったりの手軽で楽しいアレンジレシピを是非お試しください!



シリアルwithレディグレイ

シリアル×レディグレイの意外なおいしさをHOT朝食に!

- 【材料】1人分
レディグレイティーバッグ 1個
熱湯 100ml
牛乳 20ml
お好みのシリアル 60g
お好みのフルーツ 適量

【作り方】

- 熱湯100mlにティーバッグ1個を入れて、約2分蒸らした後、ティーバッグを取り出す。
- ①に牛乳20mlを加えて混ぜる。
- フルーツは食べやすい大きさに切っておく。
- 器にシリアルとフルーツを入れて、①をにかけてできあがり。



紅茶のアフォガート

ほろ苦アッサム&アイスクリームで幸せ気分になれる

- 【材料】1人分
ゴールデンアッサムティーバッグ 2個
熱湯 50ml
バニラアイス 適量

【作り方】

- 熱湯50mlにティーバッグ2個を入れて、約2分蒸らした後、ティーバッグを取り出す。
- 器にバニラアイスを入れ、①を注げばできあがり。

タイヨー 生姜の甘酢漬け

みんな食べたガリ

いろんなガリを探してみよう!



タイヨーオリジナル商品 みんな食べたガリ

色々なガリを食べ比べて、この味にたどり着きました。そのまま食べることもよし、天ぷらにすることもよし!!
 いろんな用途に使うことができます♪
 こちらのパッケージが目印です!!
 魚売場や惣菜売場に置いています。探してみてくださいね♪



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

新年に関する豆知識

お正月の迎え方は各国で色々!?

お正月の形式は各国によって違います。今回は私が面白いと思ったヨーロッパの各国を少し紹介します。

イギリス

大みそかにテムズ川沿いに盛大な花火が打ち上げられ、多くの人でにぎわいます。年が明けると新年の幸運を願って合唱します。元旦の早朝、井戸や泉から一番の水をくんだ人が幸せになれるといわれています。「その年の内に結婚ができる」「美人になれる」との言い伝えで、女性たちは競って水をくもうとします。

スペイン

新年を告げる時計の鐘の音の、一つ一つ(12回)に合わせて 合計12粒のブドウを食べると幸せになるといわれています。1年12ヶ月幸せでいられますようにとの願いがあるそうです。年末には、皮をむいて種をとった12粒のブドウの缶詰がお店に並びます。

イタリア

イタリアでは赤は幸運の色で、年を越す時に赤いものを身につけていると幸せになれるといわれています。年末になるとイタリアのお店には男性用、女性用の赤い下着が並び、カップルや友人同士で赤い下着をプレゼントし合います。

編集後記

ご愛読ありがとうございます

大掃除は段取りよく行うことが大切です

皆さんこんにちは!!
 39号はいかがでしたか!?昨年引き続き、タイヨーカレンダーを掲載しました。是非、冷蔵庫に貼ったりしてご活用ください。
 新年準備でも使えます「紅茶」や「乾燥しいたけ」の特集も載せていますので合わせて読んでみてください!
 気づけば2019年も残すところ11月と12月の2ヶ月となりました。年々一年間があつという間になっていくような気がします。
 来年、2020年は東京オリンピックです!私たちにとって追い風になるのかどうかはわかりませんが、みんなで応援したいと思えます♪
 食ベタイヨーもまだまだ皆様に伝えきれていない情報がありますのでこれからもどんどん周りに話をしたくなるような知識や情報を掲載できればと思います。
 皆様からの応募用紙に書かれる掲載してほしい内容も読ませていただいて、検討しております。この情報誌はよりお客様に寄り添ったものにしたいたいと考えています。
 ご意見・ご感想をお待ちしています。
 2020年もタイヨー・ビッグハウス、情報誌「食ベタイヨー!知りタイヨー?」をよろしくお願ひ致します。

『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部

食ベタイヨー!知りタイヨー? 第39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をご希望ですか? □に1つだけチェックをご記入下さい。

□ 永谷園 □ キューピー □ たいまつ □ トワイニング □ 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

③39号の食ベタイヨー!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11月1日~令和元年12月31日まで	
当選発表	ご当選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 35



タイヨー第35号店
 タイヨー八千代店
 2016年1月 OPEN
 営業時間/10:00~21:00
 住所/千葉県八千代市
 大和田新田72-2
 ☎/047-489-5511

店長から一言

いつも、タイヨー八千代店をご利用頂き、誠にありがとうございます。地域の皆様に愛される、行きやすいお店作りを心がけていきます。従業員一同お待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

カツ丼が好きです。最近、安くなったので食べる機会がさらに増えました。寒い季節にガッツリ食べて元気モリモリです!