

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



大変な毎日こそ美味しく食べて健康に!! おうちで楽しく飲食しましょう!

『我が家のうなぎ屋さん』
早い安いうまい!で大助かり
これさえあれば2分であな丼!

タイヨーPB



宅飲みでおいしいビールを飲みましょう

- 毎日の献立に悩んだら、2つの魔法の調味料がお手伝い
- 話題の「フルーツをお酢で漬ける」フルーツビネガー
- もっと「菌」のことを知って『キッチンハイター』で徹底除菌

プレゼント! アサヒビール 100名様 ミツカン 100名様 エスビー食品 100名様 花王 100名様



タイヨーおすすめ! 2分でうなぎ

タイヨープライベートブランドから真空パックに入っているうなぎの蒲焼「我が家のうなぎ屋さん」が発売されました。なんととっても湯煎で、ごはんさえあれば、2分で食べることができるのがポイントです！指定養殖場の良質なうなぎに日本で製造しているうなぎのエキスが入ったタレがとても美味しいです。味には自信があります！是非お試しください！



ぶーてんとうげんすいさんしょくひんゆうげんこうし
製造会社：莆田東源水産食品有限公司

養殖場のある武夷山の風景綺麗でしょ？世界遺産よ！



世界遺産「武夷山」

武夷山は日本からとっても近いんだね！

うなぎ蒲焼きの生産工程

活のまま（生きたまま）工場搬入。
立て場（加工前に泳がせておく人口池）で鰻の内臓内にある餌を抜き、工場の割き場へ搬入。
鰻を素早く割き後、焼成工程（ガス火と炭火を使用）へ。

1 白焼き

皮面⇒身面を白焼きします。少し焦げ目が付くくらいしっかり焼きを入れます。この白焼きが美味しい蒲焼の大事なポイント。焼きを十分に入れる事で余分な脂を落とし、後の工程でしっかり味が入って行きます。

2 蒸じ

20mもある蒸し器でじっくりふっくらと蒸し上げます。

3 蒲焼き

①②でしっかりと焼いた鰻をタレ漬け+焼き付けを4セット繰り返します。タレは日本より持ち込んだ“鰻エキス入り”のタレを使用。ガス火に加え、炭火を使用する事で遠赤外線効果で、ジューシーな仕上がりとなります。

4 仮凍結

5 カット・袋詰め工程

東源水産（とうげんすいさん）と共に、お茶碗一杯で食べ応えのあるカット方法や、お茶碗に盛りやすい袋への詰め方、タレの量などを消費者目線で研究しました。

6 再加熱工程

袋詰めした鰻蒲焼のカットを再度蒸し器で加熱。殺菌の役割と更に柔らかく仕上げます。

7 金属探知機で異物の危険性を取り除き、梱包となります。

検査体制について

中国で5回、日本搬入時1回の合計6回の検査を行っております。



養殖風景



割き風景



白焼き 皮目・身側をしっかり焼き、余分な脂を落とす。

蒸じ 蒸し工程で中まで熱を通す。



蒲焼き・タレ漬け・焼き工程×4回 焼きはガス火と、ポイントで炭火が入っており、遠赤外線効果で、ジューシーに仕上げる。

焼きあがり



カット・袋詰め工程



再加熱工程 蒸し器で加熱殺菌



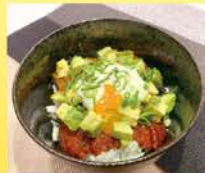
金属探知機通過 金属探知機で異物の危険性を取り除き、梱包となります。

「我が家のうなぎ屋さん」のアレンジ料理をご紹介します。下記の色々な「調理例」をご参考に、みなさんも楽しくお召し上がりください！

お湯をかければうなぎ茶漬け、卵との相性もバッチリ！
メニューに困った時の一品「我が家のうなぎ屋さん」



湯煎で2分温めてもらえればすぐに食べることができます！
おかずが足りない時や簡単スタミナ料理に！
使い方は色々です！もりもり食べて元気になりましょう！



鰻とアボカドの半熟卵乗せ丼



うなぎ茶漬け



山かけうなぎ



温玉乗せうなぎ



素麺



柳川風



手巻き寿司



うなぎ玉丼

ビールのQ&A?!

Q 賞味期限を過ぎても大丈夫?

賞味期限とは商品のすべての品質(風味、成分、外観)が十分に保たれている期間のことです。アサヒビールでは厳しい基準で保存試験を繰り返しており、その結果をもとに賞味期限を設定しています。ですから賞味期限を過ぎたらすぐに飲めなくなってしまうことはありません。でも、ビールは新鮮であればあるほどおいしいので、賞味期限内であつてもなるべくお早めにお飲みください。

Q 缶ぶたにある点字は何と書いてあるの?

「おさけ」と書いてあります。これは目の不自由なお客様に対して、清涼飲料水との誤飲を防ぐ為に配慮が必要ではないかと考え、1996年4月から順次缶ぶたに点字を刻印するようになりました。当初は「びーる」と刻印しておりましたが、2001年1月より「おさけ」の表示に変更しております。点字が刻印されているのはアサヒビールの全ブランドの缶製品(1L、750ml、500ml、350ml、250ml)です。※135ml缶のみ、「さけ」と刻印しています。

Q お店で飲む樽生ビールと、びん・缶のビールは中味が違うの?

アサヒの生ビールは、商品名が同じならば、お店でお召し上がりになる樽生ビールも、びん、缶、ミニ樽の生ビールも中味は全く同じ商品です。お店で飲む樽生ビールは、ディスペンサーのきめの細かいクリーミーな泡がふたの役目をして、ビールが空気に触れるのを防ぎますし、お召し上がりになる際の特別な要因(温度や雰囲気など)もあつて、特においしく感じられるのかも知れません。

おいしいビールの注ぎ方

※アサヒスーパードライのパッケージは、撮影時点の商品デザインです。

テーブルにグラスを置き、少し高め的位置からグラスの中心に注ぎ、グラスの1/2程度泡ができれば、一旦止めます。

グラスを斜めに持ち、缶の注ぎ口をグラスの縁に密着させ、泡の下をくぐらせるようにビールを注ぎます。

グラスにビールをつたわせながら、徐々にグラスの角度を起し、泡を持ち上げるようにして注ぎます。

8分目まで注いだらグラスをテーブルに置き、グラスの2~3割が泡になるように調整してできあがりです。



きれいな泡で「ふた、づくり」!

ビールは空気にふれると酸化します。それを防ぐのが「泡のふた」です。注ぎ終わって、グラスの中できれいに、きめ細かい泡が立っているかどうか重要です。ドイツではきめ細かく美しい泡のことを「ブルーメ(花)」と呼び、とても大切にしています。注ぐ時は泡の下にビールをくぐらせるように注いで、飲む時はグラスの泡の下側に上唇を入れるようにして飲むのがベストです。

ビールの注ぎ足しはタブー!

泡が消えないうちに飲み干してから、あらためて次の1杯を注ぎましょう。飲みかけのビールは炭酸ガスが抜け、空気に触れ、温度もぬるくなっています。注ぎ足しをするとせっかく栓を抜いたばかりの新しいビールと飲みかけのビールが混じりあつて新鮮さが失われます。

きれいなグラスはうまさの秘けつ

ビールを注いだ時にグラスの内側に気泡がつくのは危険信号。グラスの汚れた部分からビールの炭酸ガスが分離してしまい、ビールの味や香りが台無しになってしまいます。特に油污の場合にはビールの泡が消えてしまいます。グラスを洗ってよくすすいだら、布巾を使わずそのまま清潔な布の上にふせて自然乾燥させるのが理想的です。※グラスを冷やしておくと、きめ細かな泡が立ちやすく、いちだんとおいしい一杯になります。飲む少し前にグラスを冷蔵庫に入れておくとよいでしょう。

「すっきりしたのどごし」を保つために保管には十分注意しましょう

ビールは日の当たるところを避け、涼しい場所で保管することがおいしく飲むための重要なポイントです。ビールは直射日光にさらされると「日光臭」と呼ばれる不快な臭いが出てしまいます。熱による温度変化もビールにとっては禁物です。夏の車のトランクの中など、高温の場所に長時間さらしておくと味のバランスが崩れ、ビールが濁る原因となってしまいます。また、内部の炭酸ガスの圧力が急激に上がって、びんが割れたり、缶が破裂したりする危険もあります。

冷凍庫には入れないで!

0℃以下の低い温度のところに長時間置いておくと、ビール中のたん白質が凝固して濁ってしまいます。これは常温に戻しても元通りにはなりません。また、早く冷やそうとして冷凍庫などに入れることは絶対に禁物です。濁りが出て味が落ちるだけでなく、ビールが凍って容器が割れる危険性があります。冷蔵庫には余裕をもって半日くらい前に入れておくのがいいでしょう。

ズッキーニのマヨコンビーフポード

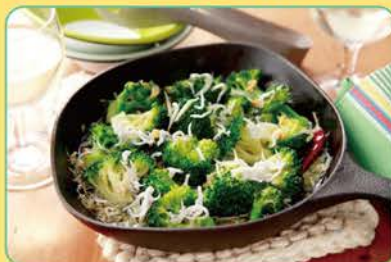


マヨネーズとコンビーフの鉄板コンビーフをズッキーニに詰めて焼いたコク旨おつまみ♪

【材料】2人分
ズッキーニ 1本
【A】
マヨネーズ 大さじ2 / コンビーフ 50g
ニンニク(すりおろし) 1/2片分
粉チーズ 大さじ1

【作り方】
①ズッキーニを縦半分になり、中身をくり抜く。
②①の中身を粗く刻み、【A】と混ぜ合わせてズッキーニに詰める。
③オーブントースターで10分焼く。
★お使いのオーブンの機種によって調理時間は異なります。

フロッコリーとしらすのアヒージョ

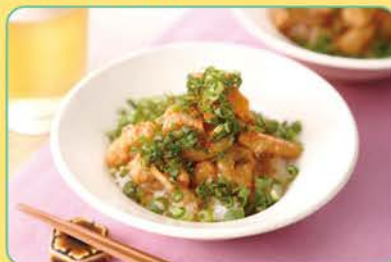


スキレットでそのまま召し上げれしらすの香り引き立つアヒージョ。

【材料】2人分
フロッコリー 1/2株 / しらす 大さじ2
鷹のつめ 2本 / オリーブオイル 1/2カップ
★お好みニンニク(みじん切り) 1片

【作り方】
①スキレットにオリーブオイル、みじん切りにしたニンニク、鷹のつめ、子房に切ったフロッコリーを並べ、上からしらすを散らし、火にかける。
★火にかける前にすべての食材を並べておいてOK。
②しらすの塩分で頂くので、お好みでしらすの量を調節すること。フロッコリーの片面に火が通ったらひっくり返して両面に火を通して完成。

鶏皮ボン酢



カリッカリの鶏皮がビールのお供にピッタリ!

【材料】2人分
鶏皮100g / 大根おろし1カップ(200g)
小ネギ(小口切り) 2本 / 七味唐辛子適量
ボン酢大さじ2

【作り方】
①鶏皮を2cm程度の角切りにし、フライパンに入れ、じっくり弱火で焼いて出てきた油でカリカリに揚げ焼きする。
②軽く水気を切った大根おろしを器に盛り、①をのせる。
③ボン酢をかけ、青ネギをちらし、好みで七味唐辛子をつける。

8本セット100名様



ご応募は20歳以上の方に限ります。

フルーツをお酢で漬ける「フルーツビネガー」



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

皆様におなじみのお酢。この時期はらっきょうや梅をつける方も多いかと思います。しかし近年、フルーツをお酢で漬けて飲む「フルーツビネガーウォーター」がSNSを中心に人気となっています。今回は、春の新商品をはじめとしたおすすめのお酢の紹介と簡単フルーツビネガーウォーターや早わざレシピなど、レシピを中心にをご紹介します♪ 是非作ってみてね!!



フルーティスシリーズ

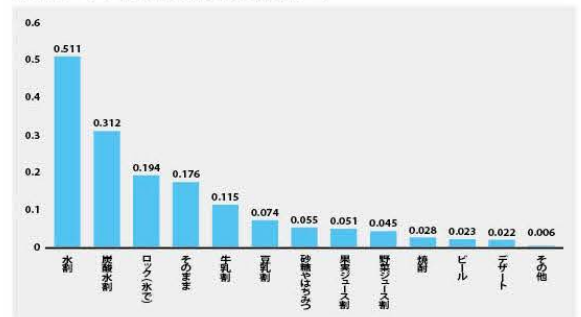
りんご酢と果汁を合わせ、酸味をやわらかに甘味はほどよく仕上げています。4倍濃縮タイプで、希釈時カロリーひかえめ、水や炭酸水等の飲み方を楽しめます。



希釈タイプ食酢飲料飲み方調査

希釈タイプの食酢飲料の飲み方の調査の結果になります。そのまま飲みになる方が多い一方で、炭酸水割やお酒で割る方など、多様な楽しみ方をされているようです。牛乳も人気があることがわかります。

希釈タイプ食酢飲料飲み方調査



出典: 自社WEB調査、n=1,594、2019年6月



ブルーベリー黒酢 500ml

国産玄米を100%使って醸造した黒酢に、ブルーベリーとぶどうの果汁を加えて仕上げた、おいしく黒酢をとることができる黒酢飲料です。6倍希釈タイプです。



純玄米黒酢 500ml

国産玄米だけを豊富に使用し、独自の醸造技術によりさわやかな酸味を実現し、くせの原因となっている成分を抑えた、飲みやすく、お料理にも使いやすいお酢です。



りんご酢 500ml

りんご果汁を主原料にしたお酢で、はちみつを加えたりんご酢ドリンクをはじめ、マリネ・ドレッシングなどにぴったりです。

シーン別の おいしい 飲み方★

朝食 ヨーグルトとフルーツと一緒に♪

ブルーベリーヨーグルトボウル



レシピQR



お風呂あがりに



フルーティスシャルドネ 水割り



レシピQR



フルーティスざくろラスベリーソイラテ



レシピQR



リフレッシュの一杯に♪



はちみつレモンのフルーツ酢



レシピQR



早わざレシピ1



黒酢バナナのフルーツ酢

電子レンジを使った
フルーツ酢の早わざレシピ

【材料】8人分
バナナ 100g (皮をむいて)
氷砂糖 200g
純玄米黒酢 200ml

【作り方】

- バナナは皮をむき、2~3cm幅に切る。
- 密封できる金具のない広口ビンに①、氷砂糖、「純玄米黒酢」を入れ、電子レンジ (600W) で2分間加熱し、氷砂糖を溶かす。
- 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。1週間経ったら果実は取り除く。

※漬けた翌日から召し上がれます。
※冷水、炭酸水、牛乳などで5倍程度に薄めてお召し上がりください。



早わざレシピ2



キウイのフルーツ酢

サッパリ美味しい早わざレシピです

【材料】8人分
キウイフルーツ 1個
氷砂糖 200g
りんご酢 200ml

【作り方】

- キウイは皮をむいて輪切りにする。
- 密封できる金具のない広口ビンに①、「りんご酢」、氷砂糖を入れ、電子レンジ (600W) で2分間加熱し、氷砂糖を溶かす。
- 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。1週間経ったら果実は取り除く。

※漬けた翌日から召し上がれます。
※冷水、炭酸水、牛乳などで5倍程度に薄めてお召し上がりください。



2点セット 100名様



S&B



2つの魔法の調味料

今回ご紹介するのは昔からお馴染みの「赤缶カレー」とこれからの季節に大活躍の「おかずラー油」になります。今年、赤缶カレーは誕生から70年を迎えました。多くの方が使っている反面、便利なルーなどが出ているので使ったことがない人もいます。スパイス感がすごく、多くの調理に使えます！是非試してみてください！

おかずラー油は、ニンニクなし・麻辣など使うシーンに合わせて使い分けをすることができ、とっても便利一品です！

赤缶は、愛されて70年。

いつものメニューに赤缶カレー粉をさっとひと振り。それだけでさらにおいしくグレードアップ!! 食材の臭みを抑えたり、旨味を引き出したり、塩分を控えたいときにも大活躍!! キッチンにいつも置いておきたい、すぐれものです。

赤缶カレーの歴史

1923年、エスピー食品の創業者・山崎峯次郎は日本で初めてカレー粉の製造に成功しました。30数種類のスパイス&ハーブを絶妙な比率でブレンドし、焙煎、熟成などの創業時に確立した秘伝の製法をベースに製造しています。いまや基本調味料として根付いたこの赤缶カレー粉が、戦後の日本のカレー文化を支えてきました。



基本の4つの使い方

下ごしらえに、調理中に、仕上げに…。たくさんのスパイスとハーブからできている赤缶カレー粉は、まるで魔法の調味料。あなたの思うままに使ってください。

1 食材の臭みを抑える

肉や魚にまぶす・漬けこむなどすれば、食材の臭みが抑えられてよりおいしく食べられます。苦手な食材も克服できるかも!? レバーや青魚でぜひお試しください。

2 旨味を引き出してコクを出す

いつもの料理にほんの少し加えれば、スパイスとハーブが旨味を引き出してコクが出ます。炒めもの、スープ、グラタン、卵焼きや納豆などに隠し味としてお使いください。

3 辛味のアクセントで塩分を抑える

スパイスとハーブの香りや辛みが舌を刺激することによって、料理に含まれる塩分が少なくても満足感を得られます。おいしくて健康的な、一石二鳥の調味料です。

4 風味や香りを楽しむ

カレー味が主役のメニューでは、こだわりの風味や香りを楽しんで。カレーライスはもちろん、メインディッシュから軽食、おつまみ、ディップソースまで、おすすめのレシピがたくさんあります。

はじめての赤缶

開け方

赤缶カレー粉は、その神秘的な香りを大切に閉じ込めるために、発売以来こだわりの容器を使っています。スプーンの柄などをフタのふちに差し込み、てこの原理を使って開けてください。中のアルミ箔は、スプーンなどで押し破り、全てはがしてください（※指のケガにご注意ください）。開けた瞬間の豊かな香りを、堪能してみましょう。

保存方法

開封した後は、大切な香りを再び閉じ込めておくため、フタをしっかり閉めて冷暗所で保管してください。香り豊かに楽しめるよう、賞味期限まで使い切ってください。

カレーフルスト



子どもから大人まで大好きな味。ビールにもぴったり!ソーセージはこんがり焼くだけでもOKです。

【材料】2人分
フランクフルト (お好みのソーセージでOK) 4本
S&Bローレル (ホール) 1枚
赤缶カレー粉 適量

【A】
トマトケチャップ 大さじ4
赤缶カレー粉 小さじ2/3

【作り方】

- 鍋に水(分量外)とローレルを入れて火にかけ、沸騰したら火を少し弱めて2分ほど静かに加熱する。
- ローレルの香りをお湯に移し、風味をアップする。
- 再び火を強め、フランクフルトを入れて茹でる。
- 【A】を混ぜ合わせる。
- ②のフランクフルトを2-3cm長さに切って器に盛る。その上に④をかけ、さらに赤缶カレー粉をお好みでふりかけたら出来上がり。



豚肉としめじのカレーマヨ



ごはんが進むこと間違いなしのコクうま! 冷蔵庫によくある材料でパッとつくれます。

【材料】2人分
豚こま切れ肉 200g
しめじ 1/2袋
ごま油 大さじ1

【A】
マヨネーズ 大さじ2
オイスターソース 大さじ1
赤缶カレー粉 小さじ1
塩 少々
サラダ菜など適量



【作り方】

- しめじは石づきを切り落としてほぐす。
- フライパンにごま油を熱し、豚肉を炒め、肉の色が変わったらしめじを加えて炒める。
- ②に【A】を加えて炒め、全体にからめる。
- 器にサラダ菜などを盛り付け、③をのせたら出来上がり。

焼きおにぎりにぎりに



焼きおにぎりにガーリックのザクザクとした食感と辛みをプラス! 簡単ながらもクセになる一品です。

【材料】4人分
白飯 320g(温かいもの)
バラバラおかずラー油 小さじ3
醤油 小さじ2
焼きのり 1/2枚(全形)
三つ葉 4本

【作り方】

- 白飯に「バラバラおかずラー油」、醤油を混ぜ、小さめのおにぎり8個をにぎります。
- フライパンを中火で熱し、①を並べて両面をしっかりと焼きつけます。
- のりは8等分に切り、三つ葉は根元を切り、3cm長さに切ります。
- 焼きおにぎりにのりを巻いて皿に並べ、三つ葉を添えたら出来上がり。



おかずラー油シリーズ

香辛料や食材の具材感や食感の組み合わせが絶妙!

様々な香辛料と食材を巧みに組み合わせた「具入り調味料」が勢ぞろい。いずれもごはんからパンやサラダなど、和洋中華の幅広いレシピの味付け・風味付けに活躍します。



香ばし旨い! おかずラー油

ラー油・フライドガーリック・ローストアーモンド・辣醬の組み合わせによる絶妙な美味しさはそのままに、「フライドガーリック」と「ローストアーモンド」のサイズを大きくすることで食感が更にアップしました。



にんにくゼロ おかずラー油

ラー油・フライドオニオン・ローストアーモンド・辣醬の組み合わせによる絶妙な美味しさはそのままに、「ローストアーモンド」のサイズを大きくすることで食感が更にアップしました。にんにく不使用なので、にんにくの臭いも気にせずにお楽しみいただけます。



バラバラ おかずラー油

「香ばし旨い! おかずラー油」から油の量を減らしたふりかけタイプの調味料です。フライドガーリックやローストアーモンドのザクザクとした食感、ごま油の香ばしさ、唐辛子の旨みが特徴です。「フライドガーリック」と「ローストアーモンド」のサイズを大きくすることで食感が更にアップしました。



麻辣 おかずラー油

唐辛子の辛さと、ラー油に満遍なく広がる花椒パウダーのしびれを効かせた、刺激的でクセになる味わいです。フライドガーリックとローストアーモンドと共に、「クルミ」を入れることにより、食感と香ばしさがアップしました。

3点セット
100名様





知ってる？
菌のこと。

菌は、キッチンやお風呂、家族とくつろいでいるリビングにも潜んでいます。特にこれからの梅雨の時期は、ジメジメして菌が多く発生する季節になります。そこで今回は、「キッチンハイター」のご紹介です。普段から使用している方も多くいると思いますが、今一度、しっかりと使い方を理解することで菌を徹底除菌です！



「ハイターイラスト：安齋肇」

次亜塩素酸ナトリウムとは

次亜塩素酸ナトリウムは、家庭でも使う塩素系漂白剤に含まれている、とても身近な成分のひとつです。たとえば、次のような日常の場面で主に使用されています。

- ◆まな板、ふきん、食器などの漂白・除菌に使う家庭用漂白剤
- ◆加工済みの野菜の鮮度を守る食品添加物
- ◆プールの水の消毒液
- ◆医療現場で使用される器具などの消毒



菌が喜ぶ3大要素

菌が増えやすい要素がある場所は、特に注意が必要です。菌対策で気にかけるべきポイント、ご存知ですか？

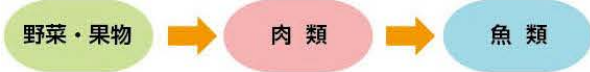
- 水分**
菌は水の中の栄養素を取り入れて増殖します。濡れたままにせず、カラリと乾かしておくことが大切です。
- 温度**
15～40℃が、菌が増殖しやすい温度だと言われています。もっとも影響する要素なので、温度が高くなる場所には要注意です。
- タンパク質**
タンパク質は、菌にとって最高の栄養。調理器具についた食品汚れは増殖のもとになるので、キレイに洗い落としておくことがポイントです。



まな板の除菌の頻度・タイミングは？

まずは覚えて欲しい

まな板の除菌はどのような頻度、つまりタイミングでしたらいいのか？まな板は日々の調理で傷目がつき汚れが入り細菌が繁殖しやすい環境であるということは覚えていてください。本当はまな板を、食材ごとに分けることが理想です。ですが、現実問題として難しいので、以下の順序で調理するのがいいでしょう。



調理の順番

最初に果物や野菜から切ってから肉類、魚類の順番にしますと、細菌の汚染の拡大することを防ぐことができます。また、表と裏に使い分ける、あるいは下敷きのパットや牛乳パックなど使用することで汚染を防ぐことができます。

タイミングは？

肝心のまな板の除菌の頻度は、基本的にはその都度、除菌を行うことで細菌の付着することを防ぐことができます。特に、肉類や魚類を調理した場合は、しっかりと除菌が必要です。

まな板除菌スピードの違い



さまざまな食材や水分に触れることの多いキッチン用品は、菌が繁殖しやすいもの。なかでも、食材に直接触れることの多いまな板、きちんと菌対策できていますか？まな板のお手入れ、食器用洗剤だけで済ませていませんか？お肉やお魚などの生ものを切ることで、多いですね。菌は、まな板のキズの中に入って増殖してしまいます。キズの中で除菌するなら、キッチン泡ハイターがおすすめ。泡がしっかりと密着するから、たった30秒で99.9%強力除菌※できるんです。家族の健康を菌から守る、かんたん除菌習慣ははじめませんか？

※プラスチック製まな板での除去率。すべての菌を除菌するわけではありません。

スプレーしてすばやくキッチン泡ハイター

気がついた時に手軽に使える、塩素系のスプレータイプ台所用漂白剤。まな板、排水口ごみ受け、三角コーナーなど台所用品の除菌※・漂白・消臭に。プラスチック製まな板、排水口ごみ受けなら、たった30秒で除菌※・消臭。

すべての菌を除菌するわけではありません。
※プラスチック製まな板での除去率。

99%除菌

つけおきまるごとキッチンハイター

うすめて使う、塩素系のつけおきタイプ台所用漂白剤。雑菌・ニオイの気になるふきん・まな板の除菌※・消臭に。食器用洗剤で取りきれない、カップ・子ども用マグなどの黒ずみ・シミ・茶シブ等の漂白に。

すべての菌を除菌するわけではありません。
※プラスチック製まな板での除去率。

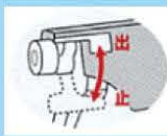
99.9%強力除菌

キッチン泡ハイターの使い方

スプレー容器の上手な使い方

誤って引かないための【うっかり防止ロック】

使う時は「出」に、使用後は「止」に、きちんと合わせてください。



ポイント！レバーの上手な使い方

レバーをまっすぐ、しっかり引く

レバーをまっすぐに最後までしっかりと引くことで、洗浄液がきれいな泡になって汚れに密着します。

★使い方によっては、スプレー容器が劣化していても使用当初からレバー伝いに液がもれることがあります。



キッチンハイターの使い方

排水口のニオイ・ヌメリも泡ハイターが解消！

続いて、排水口のヌメリも、「キッチン泡ハイター」で解消しましょう。排水口のヌメリは、菌が汚れと一緒に付着して、増殖する際に出す粘着物。嫌な臭いの原因にもなるので油断なりません！

排水口のヌメリ除去のやり方

- ① あらかじめごみ受けなどにたまった生ごみを取り除く。
- ② ヌメリが気になる部分にキッチン泡ハイターをスプレーして約5分おく。
- ③ 流水で30秒以上、洗い流す。



菌を塗り広げてはダメ！ふきんは1日の終わりにつけおき除菌を！

料理の最後には、キッチンの作業台をふきんで水拭きしてお掃除完了！という人も多いのでは？実はコレ、台ふきんについた雑菌を塗り広げているだけなんです。濡れたまま放置した台ふきんには、菌が好む水分と栄養分(汚れ)を含んでいるため、どんどん菌が増えていきます。水洗いだけでは落とせないで、台ふきんや食器用スポンジは、1日の終わりに「キッチンハイター」を使って除菌する習慣をつけましょう。

気になるニオイもスッキリ！

ふきんの除菌方法

- ① 5Lの水に30ml(キャップ約1杯強)のキッチンハイターを入れて薄め液をつくる。
- ② ふきんを入れ、約2分つけおきする(漂白の場合は約30分つけおき)。
- ③ 水でよくすすいで乾かす。

2分の除菌なら毎日できそうね！



2点セット
1000名様



直接食材に触れるまな板は定期的に徹底除菌を！



ハイターハイター高粘度ジェル



豆知識情報

ジュン・ブライドの豆知識

「6月の花嫁」を意味する「ジュン・ブライド」

これはヨーロッパで6月に結婚する花嫁は幸せになる、とされる言い伝えによるもので、由来は諸説ありますが、特に有名なものとしては次の3つがあります。

- ①ローマ神話で結婚をつかさどる女神「JUNO」と6月の月名「June」が似ているから。
- ②ヨーロッパでは6月は雨が少なく気候も結婚式に適しており、復活祭もあり地域的にお祝いの気運が高まるため、多くの人から祝福されるだろうという説。
- ③かつてヨーロッパでは農繁期にあたる3月～5月の結婚が禁じられており、解禁となる6月に結婚式を挙げるカップルが多かったから。

……と、どれも日本にはあまり関係なさそうですね。
日本では梅雨の影響もあり、元々は6月の結婚式は少なかったのですが、その6月に結婚式を増やそうと、当時ホテルオークラの副社長であった橋本保雄氏がヨーロッパに言い伝えられる「ジュン・ブライド」を日本に持ち込み、日本BMC(宴会支配人会)という会の中で呼びかけたのだとか。
今ではすっかり定着しているので、ホテル業界も助かったかも!?



<切り取り線>

編集後記

ご愛読ありがとうございます

家族での食事が増える今だからこそ、楽しい食卓のお手伝い

皆さんこんにちは!!42号はいかがでしたか?
蒸し蒸しする季節に「サッパリ」と「飲用酢」はいかがですか?体にもよくスッキリとした気分になります!
+1品のおかずやお酒のつまみに「うなぎ」はどうでしょうか。湯煎2分で美味しく召し上がれます。
試してみてくださいね!
こんな時期だからこそ、しっかりと「除菌」です!日々行うことで清潔は保たれていきます。毎日習慣が大事です!前回はそうでしたが、今回も編集を行っている時(3月末)は、コロナウイルスの話題となりました。果たして発行をしている5月にはどうなっているのか...終息していることを願う限りです。このような状況に対してスーパーマーケットとしてどこまでお客様に商品を提供できるのか。食品メーカー、食ベタイヨーに掲載しているメーカー様と常に連絡を取り合いながら日々変化していく情報を共有しながら商品確保を行ってまいりました。いつもよりも「密」になっていたような気がします(笑)
お客様へ不便が出ないように可能な限り対応をしていきたいと思っております。
店舗で働く従業員も大変な中、皆様に商品を提供する為に仕事をこなしています。温かくみてもらえればと思いますし、従業員も仕事が終われば消費者であり、お客様です。みんな一緒です。
タイヨーは、お取引様と連携をし、お客様ともご意見や要望を改善しながらみんなで「ワンチーム」になり、さらにより良い商品、快適な環境を提供できるように頑張っていきたいと思っております。これからもタイヨー・ビッグハウス、ベストリカー、情報誌「食ベタイヨー!知りタイヨー?」をよろしく願い致します。
『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42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。		⑤ 本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。	
アサヒビール □8本セット ※ご応募は20歳以上の方に限ります。	ミツカン □2点セット	S&B □3点セット	花王 □2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			
③ 42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?			
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 暑さ対策で心がけていることはなんですか? (例) よく水を飲むなど。	応募期間	令和2年5月1日~令和2年6月30日まで	
⑥ 暑さ対策で心がけていることはなんですか? (例) よく水を飲むなど。	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 38



タイヨー第38号店
ビッグハウスみどりの店
2019年4月 OPEN
営業時間/8:00~22:00
住所/茨城県つくば市
みどりの2丁目39-1
☎/029-886-7211

店長から一言

おかげさまで4月で1年を迎えるみどりの店です。TXみどりの駅から1kmぐらいなので他県のお客様もご利用いただいております。これからも皆様にご利用いただけるお店を目指してまいります。

店長の好きな惣菜は?

鶏肉が大好きなのでもちろん「鳥から揚げ」です。コッコさん食べ始めたら止まりません。お腹がいっぱいになってきたら油淋鶏にしてまた食べます。

