

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 43 号 43_03600202

<http://www.super-taiyo.com> ◀バックナンバーは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



夏本番!! 熱中症対策で暑さを乗り切ろう!

水分補給と熱中症対策のお話

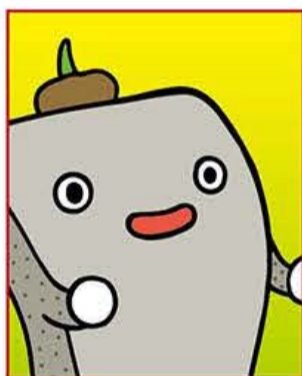
キツチンの強い味方!
天ぷら粉が開発されて60年
天ぷらのあれこれをご紹介



私も厄払い伝説の
アマビエに変身よ★
コロナに負けないでね!



3密を避けて
タイヨーキャラも
今回はリモート参加!



PETボトルのお話と回収の取り組み

- 少量でカラッと揚がる「天ぷら粉」は昭和産業の大発明!
- 熱中症ってなんで起こるの? 熱中症を知る! 予防する!!
- 「タイヨー美術館」みんなの力作似顔絵一挙大公開!

「アマビエの伝説」
アマビエは江戸時代後期に製作されたとみられる瓦版に類する刷り物に、長い髪にくちはし、うろこを持ち、本足の半人半魚の妖怪の絵と共に記されていました。
肥後国(熊本県)の海で夜ごと光る不思議な現象が続いた為、役人が見に行つたところ、アマビエと名乗るものが出現し、「当年より六ヶ年の間は諸国で豊作が続くが同時に疫病も流行する。その時は私の姿を描き写した絵を人々に見せよ」と予言めいたことを告げ、海中に消えて行つたと伝えられています。

厄払いのお手伝いが出来るというなあ



<p>プレゼント!</p> <p>昭和産業</p> <p>お楽しみセット!</p> <p>100名様</p> <p>何がもらえるかわくわくだね♥</p>	<p>プレゼント!</p> <p>コカ・コーラ</p> <p>お楽しみセット!</p> <p>100名様</p> <p>当たった人だけのお楽しみ★</p>	<p>プレゼント!</p> <p>森永製菓</p> <p>お楽しみセット!</p> <p>100名様</p> <p>皆様のご応募お待ちしております</p>	<p>プレゼント!</p> <p>オリジナルもやししストラップ & 缶バッチ</p> <p>各店10名様</p> <p>44mm</p> <p>30mm</p> <p>イヤホンジャック付</p>
---	--	--	--



天ぷら粉は今年で60年

皆さんは普段から天ぷら粉を使いますか？ 近年では自宅で「天ぷら」はあまり行われない料理になったかもしれません。タイヨーの惣菜部門でもかぼちゃさつまいもなど、多くの天ぷらが並びますので是非お買い求めいただければと思います。

天ぷら粉は昭和産業が開発をし、発売をして今年で60年になります。昔は油も高く、大量に使うことから中々食べられる物ではありませんでしたが、今では少量の油でカラッと美味しく揚げられますので作りやすく手間もかからない料理になってきています。

また、天ぷら粉はベーキングパウダーなどが配合をされていますので様々な料理に活用することができます。

これからのお盆やお彼岸、またはお菓子作りなどに使ってみてはいかがでしょうか？



天ぷらはどこから伝わったの？

今や和食には欠かせない存在となっている天ぷら。年々増えている外国人観光客からも「食べたい和食」「おいしかった和食」の一つとして常に名前があがる人気の料理です。

日本を代表する料理といわれる天ぷらですが、「てんぷら」という語感や「小麦粉の衣をつけて油で揚げる」という調理法は伝統的な和食とは少し違うようです。

では、その起源はどこにあるのでしょうか？ 日本に天ぷらの調理法が伝わったのは室町時代。鉄砲の伝来とともに「南蛮料理」としてポルトガルから伝わったとされ、ポルトガル語の「テンポーラ (temporas) / 四季に行う齋日」が語源という説があります。カトリックでは、四季に行う齋日 (テンポーラ) で祈祷と断食を行い、その間は肉食を禁じ、代わりに野菜や魚に小麦粉で衣をつけて揚げた料理を食べていたそうです。

一方、日本の天ぷらの起源とされる「長崎天ぷら」は、それより少し後の安土・桃山時代にポルトガル人が長崎に伝えたといわれています。このときの衣は、水を使わずに小麦粉、卵、酒、砂糖、塩を混ぜたもの。厚いフリッター状の衣にはしっかりと味が付いており、食材と衣の両方を味わうものでした。ただ、その頃の日本では油は大変貴重なものでした。そのため、油を大量に使う天ぷらは高級品であり、庶民の口に入ることは滅多にありませんでした。(天ぷらはハレの日のご馳走でした)。

天ぷらの語源は？

天ぷらの語源にはいくつかの説があります。「テンポーラ (temporas)」の他、同じくポルトガル語で料理という意味の「テンペーロ (tempero)」が転じたという説。

他には天麩羅阿希 (あぶらあげ) から、漢字の阿希 (あげ) を省いた「天麩羅」から「てんぷら」となったという説もあり、いくつかの説があります。



そもそも、天ぷらってなあに？

天ぷらは、小麦粉と水、卵などを混ぜたものを衣として素材に付けて、油で揚げる料理。



天ぷらは、油を使った揚げ物料理ですが、実は「蒸し料理」だともいわれています。天ぷらの表面は高温の油で加熱されますが、素材は衣に包まれた状態で加熱されます。つまり、素材は高温の油と直接ふれることなく、衣の中で「蒸し焼き」の状態になっているのです。

一方、衣の表面は直接油と接しているため、高温で一気加熱されることで余分な水分が抜け、サクッと香ばしく揚がります。衣をまとうことで、素材の香りやうまみを閉じ込め、おいしさを凝縮することができる天ぷら。高温で短時間に調理できる天ぷらは、素材の味を最大限に生かすことができる調理法の一つといえるでしょう。

天ぷら粉ってなあに？

天ぷら粉とは、「水と天ぷら粉」のみで誰でも簡単においしい天ぷらが作れるように調整された粉。



小麦粉にでん粉やベーキングパウダーなどを配合することにより、誰でも簡単にカラッと天ぷらを揚げられるように工夫されているのが天ぷら粉です。だから、水に溶くだけで簡単に衣を作ることができ、混ぜ方を気にすることも、冷水を用意する必要もありません！

でも、天ぷら粉は天ぷらにしか使えないと思いませんか？実は、天ぷら粉は、お菓子やお好み焼の材料としても使えるんです。



天ぷら粉黄金450g

衣・素材の味を引き立てるため小麦の中心部分からとった特等薄力小麦粉を使用しております。卵黄粉とパンキンパウダーによりおいしさとサクミを与えました。水に溶くだけで家族が喜ぶひとつ上の天ぷらを手軽に揚げられる商品です。



天ぷら粉700g

水に溶くだけでサクッとおいしい天ぷらがお作りいただけます。天ぷらの他、お好み焼、フライの打ち粉、手作り菓子など幅広いお料理にもお使いいただけます。

天ぷら粉は小麦粉からできてるのよ



新商品

おいしく揚がる魔法の天ぷら粉60g



3つの魔法のわけて簡単においしく揚げられ、後片付けも楽な天ぷら粉です。

- ① 製品の袋がボウル代わり！衣付けまで袋で完結！
- ② 誰でも簡単に、ずっとサクサク食感！
- ③ 少ない油 (深さ約2cm) で揚げられる！

簡単に天ぷらを調理できます、是非試してみてくださいね♪

順位	食材
1	なす
2	にんじん
3	たまねぎ
4	かぼちゃ
5	さつまいも
6	しそ・大葉
7	ピーマン
8	大根
9	ちくわ
10	まいたけ

7月8月の天ぷら食材ランキング



材料 ・食材(本品1袋で揚げられる目安)…●えび6尾(約80g)●舞茸約50g ●さつまいも4枚(厚さ5~7mm、約60g)●ししとう4本(約15g)

作り方

- 1 しっかり開く
- 2 水の目安: 1/2カップ (100ml)
- 3 ダマがあっても大丈夫!
- 4 160~180℃
- 5 ゆっくり油に入れます!

開封後チャックを開いたら、袋の底をしっかりと開き、10回程トントンして粉をならします。
※粉の高さが目安線付近になるように

一度に入る目安
さつまいも2枚
舞茸約15g
ししとう2本

袋の口をしっかり広げ、赤い点線まで水を注ぎ、食材を入れます。

チャックをしっかりと閉め馴染むように約1分半振って、揉んで混ぜます。

食材を入れる前に衣だけ作ることもできます

菜箸で混ぜる or 振る・揉む

160~180℃の目安
衣を落とし、衣が鍋の中間まで沈み、すぐ浮き上がる
深さ約2cmの油を加熱します。
※IHヒーターは取扱説明書に従って調理してください。
※油が少ない場合、温度が上がりがやすく火災の危険性があるため、調理中は絶対にそばを離れないでください。

揚げ時間の目安
魚介類・野菜: 2~2分半
根菜類: 3~3分半

食材を袋から出し、揚げます。食材は適宜ひっくり返してください。入りきらなかった食材は③で作った衣につけて揚げてください。
※袋を持つ時は、下からしっかりと支え、衣がこぼれないようご注意ください。
※食材を入れると油の温度が下がるので、火加減を調整してください。

天ぷら料理にはこの油が最適!!

オレインリッチ600g

オレイン酸80%含有。ピュアひまわり油。オレイン酸がオリーブ油や高オレイン酸べに花油より多く含まれており、健康維持を応援する油です。コレステロールゼロでビタミンEも豊富な栄養機能食品です。

あっさり・油っぽくない・素材の味を引き立てるので揚げもの、炒めもの、ドレッシングなどのいろいろなお料理にぴったりの油です。



昭和天ぷら粉ヒストリー ~誰でもおいしく簡単に揚がる! 世界初の「天ぷら粉」は誕生60年! ~

初代天ぷら粉 誕生!

1959年に天ぷら油とのギフトセットとして販売したが、売れ行きはふるわなかった。



SHOWA TEMPURA BATTER MIX

1960年にアメリカロサンゼルスで天ぷら粉「SHOWA TEMPURA BATTER MIX」を発売したところ大ヒット!!!!



天ぷらには天ぷら粉を!

1961年に国内初の家庭用天ぷら専用粉として「昭和即席天ぷら粉」を発売。価格は30円(240g)だった。



業務用天ぷら粉「金天ぷら粉」「銀天ぷら粉」

1962年に日本の天ぷらの起源とされる長崎天ぷらの要素を取り入れた、業務用天ぷら粉「金天ぷら粉」「銀天ぷら粉」を発売。



※商品パッケージは現在のもの

家庭用天ぷら粉「天ぷら粉黄金」

1983年に家庭でプロの味が再現できる高級天ぷら粉として発売。



業務用天ぷら粉「黄金天ぷら粉」

1984年に発売。スーパーマーケットの惣菜売り場で大好評に!!



※商品パッケージは現在のもの

時代のニーズに応える新しい仲間(天ぷら粉)が参入

1990年代後半に入り、少子高齢化、働く女性や共働き世帯の増加、食に対する嗜好性や家庭形態の変化が著しくなった。そこで、多様化する消費者ニーズに合わせて、新しい天ぷら粉を発売。今までも、そしてこれからも元祖天ぷら粉メーカーとして、また「食」にかかわる課題解決力を持つ穀物ソリューションカンパニーとして、日本の様々な食シーンを支えていきます。



多様なニーズに合わせた商品が続々登場!

米国の日本食ブームに乗って「昭和天ぷら粉」大ヒット!

高級天ぷら粉「黄金」が誕生

1960年代~1970年代

1970年代~1990年代後半

1990年代後半~現在

- 1958年 東京タワー完成 一万円札発行
- 1962年 ダンスツイストが大流行
- 1963年 名神高速道路が開業(日本初の高速自動車国道)
- 1964年 東京オリンピック開催
- 1971年 日本マクドナルドの1号店が東京の銀座三越店内に開店
- 1976年 およげ! たいやきくんがヒット
- 1978年 新東京国際空港(成田空港)が開港
- 1989年 平成に改元 消費税(3%)実施
- 1997年 消費税が5%へ
- 1998年 長野オリンピック
- 2000年 2000円札発行
- 2014年 消費税8%に
- 2019年 令和に改元 ラグビーワールドカップ 2019日本大会開催

ニッポン全国 ご当地天ぷら

日本各地には、その土地ならではの食材を使った様々なご当地メニューがあります。なかでも、食材のバリエーションが豊富な天ぷらは、その土地に古くから伝わっている特有の食べ方があるのも特徴的。知らない人は多いけどご当地では当たり前なものから、「えっ、こんな食材も天ぷらにするの?」「この料理と天ぷらってミスマッチでは?」と思うような「珍ぷら」まで、全国各地のご当地天ぷらメニューをご紹介します。



北海道: 天ぷらラーメン

北海道西部のローカルフードとして食べられている。海老が定番ですがかき揚げをのせることもあります。



青森・岩手: せんべいの天ぷら

青森県八戸地方・岩手県北地方で広く食べられている「南部せんべい」に衣をつけて天ぷらにしたもので塩味が効いているのでそのままでも美味しいが醤油をたらすとさらに美味しいです。



愛知: 天ぷらの味噌汁

前日の夕食の余り物の天ぷらも翌朝の味噌汁に入れて食べれば、おいしく食べられる! 赤だしの味噌汁の具として天ぷらを入れて食べる家庭もあります。

いろんな食材が大変身! 揚げてびっくり、変わり種天ぷら

実は、いろんな食材を揚げるのができるのが天ぷらです。野菜やフルーツだけでなく、なんとお寿司や甘いお菓子までも揚げる事ができるんです。「天ぷらは好きだけど、いつも同じ食材ばかりで飽きてきた」「余った食材をどうしよう……」と思っている人は、新しい天ぷらのおいしさに出会えるチャンスかもしれません! 是非試してみてください。



まんじゅう

薄い衣をつけて揚げたまんじゅうは、しっとりとしたあんこにサクサクの衣でおいしさ倍増!



のり巻き

のり巻きの天ぷらは、酢飯で意外とさっぱり! 余ったときのリメイク方法としておすすめです。



バウムクーヘン

思い切って揚げてみたら意外とおいしかったのがバウムクーヘン。揚げるとまったく別物のスイーツに!

天ぷらレシピ

天ぷら粉には、小麦粉やでん粉、卵黄粉や卵白粉、ベーキングパウダーなど様々な原材料が配合されています。お菓子作りやお料理に便利な原材料がいろいろと含まれている天ぷら粉は、まさにスグレモノ!! 是非色々な料理作りに使ってみてください。今回は2つのレシピをご紹介します!

ちくわのツナアスパラ詰め天ぷら



どんな素材もカラッと軽く、味わいリッチな天ぷらに変身!

- 材料【2人分】
- ちくわ(太めのもの) 2本
 - グリーンアスパラガス 約2本
 - ツナ(水煮缶詰) 20g
 - マヨネーズ 小さじ1
 - ヤングコーン 4本
 - 衣 天ぷら粉黄金(下衣用) 少量
 - 天ぷら粉黄金 2/3
 - カップ水 100ml
 - オレインリッチ 適量



- 【作り方】
- 1 アスパラガスは根元のかたい皮を除き、ちくわの穴よりやや細めの太さに切り、穴に差し込む。ツナにマヨネーズを加えて混ぜ、これもちくわの穴に菜箸などで詰め込む。
 - 2 ボールに水を入れ、そこに天ぷら粉を加えて泡立て器で練らないように混ぜ合わせる。
 - 3 揚げ油を170~180度に熱し、①とヤングコーンに天ぷら粉を薄くまぶしてから②の衣をつけて入れる。衣が固まってきたら裏返し、泡が細かくなったら引き上げる。ちくわは食べやすく切り、ヤングコーンとともに器に盛ったら出来上がり。

ドロップドーナツ



ドーナツ型がなくても簡単に作れるふんわり、ソフトなドーナツです。

- 材料【20個分】
- 天ぷら粉 200g
 - ベーキングパウダー 8g
 - 砂糖 50g/卵 2個
 - 牛乳 70ml
 - 溶かしバター 20g
 - バニラエッセンス 適量
 - オレインリッチ 適量

- 【作り方】
- 1 天ぷら粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせます。※ビニール袋に天ぷら粉とベーキングパウダーを入れ、空気を入れて膨らませた状態で口を閉めてよく振ると簡単に混ぜられます。ボールに卵と牛乳、砂糖、溶かしバター、バニラエッセンスを入れてヘラで混ぜ合わせ、①を加えてダマがなくなるまでさらに混ぜます。スプーン2本をつかって直径2~3cmに生地をまとめ、
 - 2 170~180℃に熱した油「オレインリッチ」に静かに落とし入れます。菜箸で転がしながら、きつね色になるまで約4分間揚げて出来上がりです。



昭和産業 お楽しみセット

100名様

プレゼント……

今回は、普段から触れない日はないのでは？と思うくらい身近にあるPETボトルのお話とコカ・コーラがPETボトルの問題に対して行っている活動と、3月に容器が変更された「い・ろ・は・す」についてご紹介♪

タイヨーでもリサイクルに対して積極的に回収を行い、廃棄削減に取り組んでいます。皆さんの毎日の積み重ねが大きな結果となりますので、どんどんご活用下さい！



PETボトルのお話

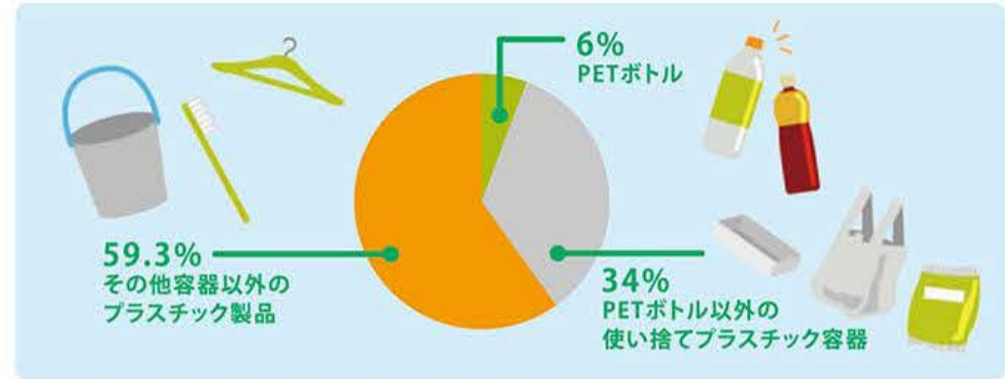
PETボトルってなんでみんな使うの？

- PETボトルは優れた容器**
PETボトルは利便性が高く衛生的です。さらに再資源化が可能な環境負荷が低い容器です。



PETボトルってプラスチック製品の中でどれくらい使われているの？

- 日本のプラスチック製品におけるPETボトルの割合は6%**
プラスチック製品は日本国内で年間978万トン。国内におけるプラスチック製品全体量のうち、使い捨てのレジ袋や容器が全体の34.7% (3,393トン) を占め、PETボトルの割合は、全体の6% (587トン) になります。



PETボトルってどれくらいリサイクルされているの？

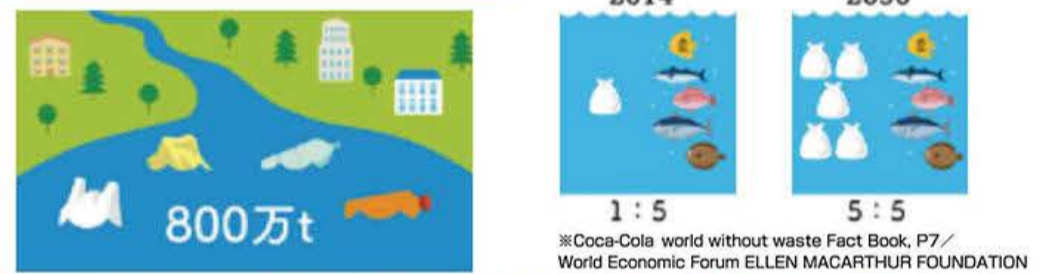
- 日本のリサイクル率は世界の中でもかなり高い水準を維持**
日本のPETボトルのリサイクル率は、84.8% (※1) で米国や欧州に比べ、非常に高い水準を誇っています。
日本のリサイクル率が高い理由は、1995年に制定された容器包装リサイクル法 (容リ法) に則った回収の仕組みがあるためです。「消費者」には排出抑制と分別排出、「市町村」には分別収集、「事業者」には再商品化と役割分担を明確にして取り組んだ結果です。事業者は3R (リデュース、リユース、リサイクル) の取り組み継続して行っています。



なんでPETボトルが問題になっているの？

- プラスチックごみによる海洋汚染が世界的な問題になっています。**
2015年に拡散された、プラスチックストローが鼻にささったウミガメを救助する動画をきっかけに、海洋プラスチックごみ問題が世界的な問題となり、PETボトルは、この問題でクローズアップされて扱われています。

- プラスチックごみによる海洋汚染が世界的な問題に**
 - ✓ 毎年800万トン※に及ぶプラスチックごみが海洋に流出しています。
 - ✓ 2050年には海のプラスチックごみが魚の量を超える※と試算されています。
 - ✓ 2019年G20でも大きな議題に



→プラスチックのごみの代表例として「PETボトル」の取り上げが頻出。一部では、飲料用PETボトルを排除する動きも

コカ・コーラが目指す「容器の2030年ビジョン」

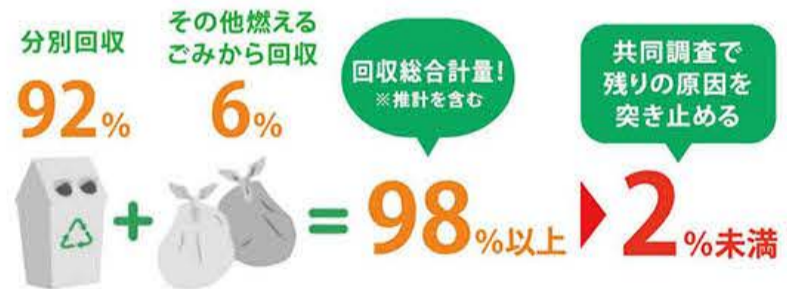


「World Without Waste」 (廃棄物ゼロ社会)

2030年までに、世界で販売する製品の販売量に相当する缶・PET容器をすべて回収・リサイクルする

PETボトルってどれくらい回収されているの？

- 国内ペットボトル回収率は98%以上で残りは約2%**



日本のコカ・コーラシステムでは、「World Without Waste」(廃棄物ゼロ社会)を目指して「容器の2030年ビジョン」を策定しました。廃棄物ゼロを実現するために推進している「ボトルtoボトル」は使用済みペットボトルを回収・リサイクル処理したうえで再生し、飲料の容器として用いることです。2030年までに「ボトルtoボトル」の割合を90%にまで高め、全社商品のペットボトルの原料を100%サステナブル素材に切り替えることを公表し、プラスチック資源の循環利用の促進に取り組んでいます。

設計 DESIGN	回収 COLLECT	パートナー PARTNER
ボトルtoボトル (※1) / サステナブル素材	PET樹脂の使用量	回収
		さまざまな取り組み

2030年
までに



さまざまなパートナーと連携し、より着実な容器回収・リサイクルスキームを構築・維持



い・ろ・は・す 天然水とは

い・ろ・は・すは100%リサイクルペットを使用した環境にやさしい天然水です。
 厳選された全国6カ所の採水地から、厳しい品質管理を経て皆様に安心して安全な製品をお届けしています。
 赤ちゃんのミルクにも安心してお使いいただけるおいしい軟水です。



い・ろ・は・す天然水採水地

厳選された全国6カ所の採水地から、厳しい品質管理のもとボトルングしています。

大山 (鳥取県)

中国山地の秀峰大山が育んだ天然水

硬度	40.3	エネルギー	0kcal
たんぱく質	0g	炭水化物	0g
ナトリウム	1.1mg	カルシウム	0.71mg
カリウム	0.46mg	マグネシウム	0.55mg

砺波 (富山県)

富山の良質な大地が育んだ天然水

硬度	27.7	エネルギー	0kcal
たんぱく質	0g	炭水化物	0g
ナトリウム	0.86mg	カルシウム	0.83mg
カリウム	0.06mg	マグネシウム	0.17mg

清田 (北海道)

北の大地が育んだ北海道の天然水

硬度	31.8	エネルギー	0kcal
たんぱく質	0g	炭水化物	0g
ナトリウム	0.69mg	カルシウム	0.68mg
カリウム	0.16mg	マグネシウム	0.36mg

阿蘇 (熊本県)

阿蘇の自然が育んだ天然水

硬度	71.1	エネルギー	0kcal
たんぱく質	0g	炭水化物	0g
ナトリウム	2.7mg	カルシウム	1.2mg
カリウム	0.7mg	マグネシウム	1.0mg

白州 (山梨県)

甲斐駒ヶ岳の麓 白州の自然が育んだ天然水

硬度	27	エネルギー	0kcal
たんぱく質	0g	炭水化物	0g
ナトリウム	1.1mg	カルシウム	0.72mg
カリウム	0.09mg	マグネシウム	0.23mg

奥羽山脈 (岩手県)

奥羽山脈の大自然が育んだ天然水

硬度	27	エネルギー	0kcal
たんぱく質	0g	炭水化物	0g
ナトリウム	1.0mg	カルシウム	0.4mg
カリウム	0.07mg	マグネシウム	0.4mg



い・ろ・は・す天然水555mlは2020年3月より100%リサイクルペットボトルに切り替わることで新しいエコの価値を伝達していきます。

「い・ろ・は・す 天然水 100%リサイクルペットボトル」が実現する環境への配慮

1

ペットボトルを資源として循環利用する
「ボトルtoボトル」

使用済みペットボトルをリサイクルし、新たなペットボトルへ生まれ変わらせることで、資源を最大限活用

2

年間で自動車^{※2}およそ4,000台分の重さに相当する石油から新規に製造されるプラスチックの使用を削減

石油から新規に製造されるプラスチックの使用を大規模に削減^{※4}し、環境負荷を低減

年間、自動車 約4000台分のプラスチック使用量を削減

3

ペットボトル1本あたりのCO₂排出量を49%削減

一般的なペットボトル^{※5}と比較して、ペットボトル1本あたりのCO₂排出量を49%削減し、環境負荷を低減

ペットボトル1本あたりCO₂排出量 (グラム CO₂/本)

一般的なペットボトル 100%石油由来 (18グラムと仮定) 60.1

い・ろ・は・す天然水 100%リサイクルペットボトル 30.9

CO₂ 49%削減

赤ちゃんにもやさしい軟水

「い・ろ・は・す」は硬度100mg/l未満の軟水。赤ちゃんの負担にならない適度なミネラル量なので、ミルクの調乳用にもピッタリです。粉ミルクに溶かす場合はミルクに書かれている方法に従ってください。また製造過程で、加熱殺菌や無菌充填を徹底。放射性物質も厳しい検査体制で入念にチェックし、つねに高い安全性をキープ。デリケートな赤ちゃんが口にしても安心です。



ミネラルウォーターQ & A

ミネラルウォーターってなあに？

容器入り飲料水のうち、地下水を原水とするものをいいます。日本では特に、原水の成分に無機塩添加などの調整を行っていないものは、ナチュラルウォーター・ナチュラルミネラルウォーターと呼びます。一方、原水が地下水でないものは、ボトルドウォーターと呼びます。これらの区分は、農林水産省の「ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン」により定められています。

い・ろ・は・すはナチュラルミネラルウォーター。

硬水と軟水ってどっちがうの？

水の中に含まれるカルシウムとマグネシウムが多量に溶けている水が硬水(硬い水)で、含有量の少ない水を軟水(軟らかい水)といいます。硬水・軟水の分類方法は国によって違いますが、日本では、硬度が100未満の物を「軟水」、それ以上を「硬水」と呼びます。

い・ろ・は・すは「軟水」です。

タイヨー リサイクルステーション ご利用案内

ペットボトル・飲料缶・古紙のリサイクルでもベストリカ お買い物ポイントがたまる!!

タイヨー各店にてリサイクルステーションを設置しています。現在も多くのお客様にご利用頂いていますがこれからもご利用をしてもらえればと思います。コジカカードのポイントを貯めておいしい食品を買って食べましょう!

リサイクルステーションの流れ

- 1 ペットボトル、飲料缶、古紙を持ってくる
- 2 回収機に投入する
- 3 お買い物ポイントがたまる!
- 4 500円分のタイヨーポイントマネーと交換!

ポイント発行 ペットボトル・飲料缶は1本から、古紙は1kgからポイントになります!

- ① スチール缶1本で→0.1ポイント加算 / アルミ缶1本で→0.2ポイント加算
- ② ペットボトル1本で→0.2ポイント加算
- ③ 古紙1kgで→1ポイント加算

1ポイントになった時点で翌日反映されます。

タイヨービッグハウスポイントカード(電子マネー・CaCaCa機能付き) 35%

入金金・年会費 無料!!

ポイントについて

リサイクルでポイントがたまります!!

- ペットボトル 1本 → 0.2ポイント
- 飲料缶 スチール缶 1本 → 0.1ポイント / アルミ缶 1本 → 0.2ポイント
- 古紙 1kg → 1ポイント

※一部店舗で飲料缶自動回収機(アルミ缶・スチール缶)は設置されておりません。 ※小数点以下のポイントは、1ポイントになった時点で翌日反映されます。

リサイクルやお買い物などで合計500ポイントたまると!

店内設置のチャージ機にて500円分のタイヨーポイントマネーに交換できます。

※次回以降のお買い物時に、ご利用可能です。

※リサイクルのポイントは、1ポイントになった時点で翌日反映されます。 ※リサイクルのポイント確認は、合算ポイントとして確認できます。合算ポイントの確認は、タイヨーアプリまたは店内設置のチャージ機で合算ポイントとしてご確認できます。

回収できるペットボトル・飲料缶・古紙

古紙

(簡単にまとめてお持ちください。)

- 新聞・チラシ
- ダンボール
- 雑誌
- 本
- 漫画
- 百科事典
- わら半紙
- 教科書・ノート
- カタログ・パンフレット

ペットボトル

2ℓ以下の透明なペットボトル。キャップ・ラベルをはずしてつぶさずにお持ちください。

回収できないペットボトル

- 2ℓを超えるボトル
- 変形したボトル
- 色つきのペットボトル

飲料缶

スチール製・アルミ製の飲料缶。マークがついている缶

回収できない缶

- つぶれた空き缶
- スプレー缶、缶づめ、ガスボンベ缶等

※ゴミ回収機ではごさいません。正しくご利用ください。 ※一部店舗で飲料缶自動回収機(アルミ缶・スチール缶)は設置されておりません。

コカコーラお楽しみセット 100名様にプレゼント!

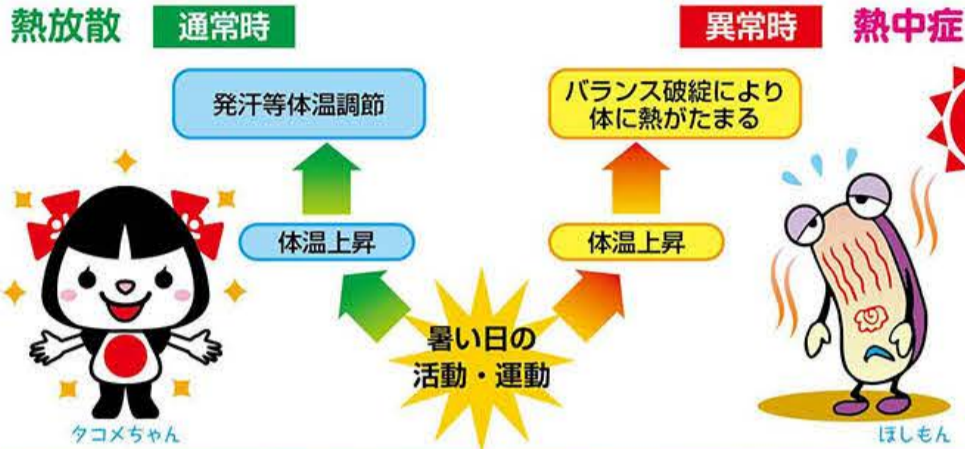
熱中症を知る！
予防する！

今年も暑い夏がやってきました！特に今年は暑くなり、さらにコロナの影響もありマスクでの日常が当たり前になりますので、熱中症のリスクは高くなっています。日々の予防や対策を行うことで熱中症を防ぐことは可能です。

今回は熱中症ってどういうことから、商品によっての摂取できる栄養を勉強！甘酒やinゼリー、タブレットキャンディを活用してみんなで乗り切りましょう！

熱中症ってなんで起こるの？

気温が高いことなどで、身体の中の水分や塩分（ナトリウムなど）のバランスが崩れたり、体の調整機能が正常に働かなくなることによって引き起こされます。人は、熱を作り出す一方、汗をかいたり、皮膚から熱を逃がすことで、体温の上昇を抑えます。体温の調節機能が働かず、体内に熱がこもり、体温が異常に上昇し、熱中症は起こります。



4つの条件を感じたら注意が必要です

- 暑いとき**
25℃↑ 熱中症発生 / 30℃↑ 死亡者増
- 湿度が高いとき**
湿度80% 汗が蒸発しなくなり 身体に熱が留まる
- 日差が強いとき**
32℃ (Pマン), 35℃ (イットビー), 36℃ (しらたけん)
- 風が弱いとき**
風が弱いと熱が身体にこもりやすい (コニヤック)

熱中症に誰がなりやすいの？

子供や高齢者に多くみられます。声かけなどのコミュニケーションで防ぐことも可能です。家族や地域の人たちの協力で熱中症を予防しましょう！

高齢者 ぼしじいたけ

- 体温調節機能の低下
- 暑さやのどの渇きを感じにくい 体のSOS信号に気づかない

子供 うまいっただけ

- 汗をかく機能等、体温調節機能が未発達
- 水分補給、服を脱ぐなどの暑さ対策が自分でできない

冷やし甘酒・甘酒

発汗で失われる「水分」「塩分」、そしてその吸収を促進する「糖分」をバランスよく補給できる夏にぴったりの飲み物です。



甘酒190g
酒粕の香り豊かなコクと米麴のやさしい甘さが特長の毎日のキレイと元気をサポートする健康飲料“森永甘酒”

品質
厳選された国産の酒粕と米麴をブレンドした甘酒。砂糖を低減、米麴を増量することにより、飲み始めに強く感じる砂糖の甘さを抑え、米麴のやさしい甘さと香りが持続する品質。



冷やし甘酒190g
酒粕と米麴のダブル発酵素材使用の冷やしておいしい甘酒。伯方の塩の穏やかな塩味と黒みつの隠し味でスッキリ飲みやすい味わいに仕上げました。

品質
厳選された国産の酒粕と米麴をブレンド。砂糖を低減、米麴を増量することで、飲み始めに強く感じる甘さを抑え、すっきりと飲みやすい品質にリニューアル。

良いコトたくさん甘酒の効能

鍵を握るは「麹菌」。酵素&発酵のチカラは偉大。甘酒はカラダに必要な栄養分をバランスよく摂れることから体調管理に適しています。

「甘酒」ってお酒なの？

缶の甘酒に含まれているアルコール分は1%未満で、清涼飲料水扱いです。ただし、運転者の体質によっては、酒気帯びに満たないアルコール量でも酒酔い運転に該当することは考えられます。ご心配であれば、運転前にはお控え頂くのが宜しいかと思われます。

ちなみに、アルコール分5%のビール500mlがお酒の1単位で、純アルコール20gを含む酒量になっています。これを甘酒缶ドリンクで考えますと、お酒の1単位を満たすためには、甘酒20缶(3,800g)分を1度に飲むこととなります。



バナナ豆乳甘酒

朝食、デザートにおすすめの一杯です

【材料】 コップ約2杯分
バナナ 1本
森永「甘酒缶」 1缶
砂糖 大さじ1/2 (甘さはお好みで)
豆乳 200ml

【作り方】

- バナナを1~2cmの輪切りにする。
- 甘酒(缶を開ける前によく振って下さい)①のバナナ、砂糖をフードプロセッサーに入れて、なめらかになるまでまわす。
- ②に豆乳を加えて軽く混ぜたら出来上がり。



inタブレット塩分プラス

汗で発汗しやすい塩分とビタミンをB群(7種類)・カルシウム等を外出先でも手軽に補給できる小粒のタブレットキャンディです。



ポイント1

砂糖でなく「ぶどう糖」が主原料

ぶどう糖	Inタブレット 初めからぶどう糖の状態なので、 素早く身体に吸収される
ぶどう糖	
ぶどう糖 果糖	他社品、従来品 砂糖が主原料となる場合が多いため、 分解に時間がかかり吸収が遅れる
砂糖	

ポイント2

塩分だけでなくビタミン、カルシウム入り！
発汗により失われる栄養……水分、塩分、ビタミンB群、クエン酸、カルシウム
これらは人間が生きていくうえで欠かせない栄養素。

inゼリーの歴史

1994年「ウイダーinゼリー」発売

★厳しい条件下で限界に挑むアスリートの声を参考に開発

- ◆「缶飲料は途中で止められない」
- ◆「グランドでは捨てる場所に困る」
- ◆「手軽に素早く栄養補給ができ、食べた後もすぐに動けるものが欲しい」……



★世の中にない全くの新しい飲食品として誕生

- ◆携帯性に優れたストロー付パウチ
- ◆「飲む」と「食べる」を融合したゼリーを飲むというスタイル
- ◆シルバーを基調としたシンプルなパッケージデザイン

栄養素別の展開で、用途に応じて選ぶこと

エネルギー マスカット味 摂取目的 10秒チャージ！すばやいエネルギー補給に！ ・ビタミンCを配合 ・180kcalでおにぎりおよそ1個分	マルチビタミン グレープフルーツ味 摂取目的 12種類のビタミン摂取 ・1日分のビタミン12種類を配合。 ※栄養素等表示基準値2015を目安にしています ・グレープフルーツ味 ・90kcal
マルチミネラル グレープ味 摂取目的 不足しがちなミネラルを配合 ・5種類のミネラル配合(鉄、カルシウム、亜鉛、銅、マグネシウム) ・栄養機能食品(鉄、カルシウム、亜鉛、銅) ・グレープ味 ・90kcal	マルチビタミン カロリーゼロ オレンジ味 摂取目的 カロリーを摂らずにビタミン摂取 ・1日分のビタミン12種類を配合。 ・カロリーは摂らずに、おいしく小腹が満たせるゼリー飲料 ※栄養素等表示基準値2015を目安にしています ・カロリーゼロ ・オレンジ味

プロテイン ヨーグルト味 摂取目的 手軽においしくタンパク質補給 ・タンパク質を、分子を小さくして吸収しやすくしたペプチドで配合。 ・ホエイペプチド5,000mg配合 ・クエン酸1,000mg配合 ・ヨーグルト味・90kcal	エネルギーレモン レモン味 摂取目的 エネルギー補給+塩分補給 ・手軽に「エネルギー・水分・塩分」を補給 ・すっきりと飲めるレモン味 ・夏に嬉しいクエン酸1000mg配合
---	--

森永製菓お楽しみセット
100名様にプレゼント！



びじゅつかん にごおえ
タイヨー美術館 似顔絵ギャラリー



横芝店 史子ちゃん



石岡店 雅恵さんの娘さん



東金店 涼さん



東陽町店 千陽ちゃん(10歳)



東陽町店 あさ美ちゃん(2歳)



千葉店 寧音ちゃん



藤代店 千穂さん



阿見店 遥さん



阿見店 真央ちゃん



東陽町店 彩也香さん



白井店 瑛太さん



みんな似顔絵を
 ありがとうニヤ★
 どねもしょうずな
 リキ作ばかりで
 うれしいニヤ～
 これからも
 お便りを楽しみに
 まってるニヤ～!

おまじけ編集長

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。
 〒314-0144 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。



神栖店 愛莉ちゃん



フーテリア店 仁唯奈ちゃん



学園の森店 花漣・美綺ちゃん



伊藤園 健康ミネラルむぎ茶のススメ

暑さ対策に「健康ミネラルむぎ茶」

暑い夏はからだを動かさなくても、知らず知らずのうちに汗をかいているものです。汗をかいたからだは、水分だけでなくミネラルも同時に失うため、意識して水分＆ミネラルを補給する必要があります。

水分＆ミネラル補給で暑さ対策!

からだの健康を維持していくためには、十分な水分と5大栄養素(たんぱく質・脂肪・炭水化物・ビタミン・ミネラル)をバランスよく摂取する必要があります。ところが、バランスのとれた食生活を送っていても、ミネラルは不足しがち。ミネラルは人間の体で作ることができませんので、発汗などで失われたミネラルは水分と一緒にこまめに補給するようにしましょう。

発汗により失われる水分・ミネラル



ゴクゴク飲んで



おいしくミネラル補給!

リン マンガン ナトリウム



伊藤園 健康ミネラルむぎ茶 ホームページもご覧ください



<https://www.itoen.jp/mugicha/>

タイヨーで取り扱いがある商品



健康ミネラルむぎ茶 PET 2L



健康ミネラルむぎ茶 PET 650ml



健康ミネラルむぎ茶 5種の健康麦 すっきりブレンド PET 650ml



健康ミネラル麦茶 粉末 40g



香り薫るむぎ茶 ティーバッグ 54袋

おいしく飲んで夏をのりきるとん



豆知識情報

夏野菜「冬瓜」の豆知識

冬瓜は夏野菜なのになぜ「冬」?

それは冬瓜が「冬までもつ」からきていると言われてます。冬瓜の皮は熟すと分厚くなり、またキメが細かいので水分が失われにくいのが特徴です。そのため、丸のまま風通しの良い冷暗所に置いておくと2~3ヶ月は保存ができ、「冬までもつ」という意味から「冬」の漢字が使われたのです。また、冬瓜が熟した時に皮の表面に白い粉が付き、それが雪のように見えることから「冬」の文字が使われたという説もあります。冬瓜(とうがん)は90%以上が水分でできていることやカリウムが含まれているため、利尿作用によりむくみを取ってくれる効果が期待できる夏野菜です。夏バテによる食欲減退時にも水分豊富な冬瓜なら食べやすいのでおすすめです。果肉がやわらかく淡泊な味で、煮物やスープにするのがポピュラーな食べ方になります。カロリーが低いので、最近はダイエット向け野菜としても人気です。是非、試してみてください♪



編集後記

ご愛読ありがとうございます

これからの季節に役立つ大切な、水、熱中症の対策情報特集

皆さんこんにちは!! 43号はいかがでしたか!? これからのお盆やお彼岸での料理の「天ぷら」について特集をしてみました。天ぷら粉が生まれたことで高級な料理だった天ぷらが誰でも食べられるようになりました! 昭和産業のおかげだったんですね! 感謝感謝です! 今年も暑い夏がやってきました。特にマスクが当たり前になっている中で熱中症や脱水症状など、危険が近くにあります。塩分やミネラルを摂取して、しっかりと食事食べて夏を乗り切りましょう! のどが乾いてからではもう遅いです! 生活様式が変わり、テレビ会議やメール、電話など直接顔を合わせる機会は減ってきています。ただ、これが本当に馴染むのかなと思います。その場の空気感であったり、雑談の中にヒント、気づきがあったと思いますので難しいと私は思います。子供が調べ物にネットなどを活用しますが、調べたい物がすぐに出てくるので、辞典などの調べ物のように辿りつくまでにいろいろなページを見ることのないから他の知識が身に付かないのはどうかな? と思ったりします。この考えは昭和の人間だからなのでしょう(笑) 文明が発展したことは良いことですが、大事な生活様式も廃れていっているのではないかなと最近思うようになりました。「食ベタイヨー」はこれからも変わらず手に取りやすい紙面にて情報を提供していきます。ページをめくる楽しみも感じてもらえればと思います。これからもタイヨー・ビッグハウス、ベストリカー、そして情報誌「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43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。		⑤ 本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。	
<input type="checkbox"/> 昭和産業セット	<input type="checkbox"/> コカ・コーラセット	<input type="checkbox"/> 森永製菓セット	<input type="checkbox"/> もやししすたろっぷ & 缶バッチ
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。			
<input type="checkbox"/> 月1~2回未満 <input type="checkbox"/> 週1回 <input type="checkbox"/> 週2~3回 <input type="checkbox"/> 週4回以上			
③ 43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?	
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 好きな天ぷらの食材はなんですか? 我が家のオリジナル天ぷらなど。	応募期間	令和2年7月1日~令和2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 39



タイヨー第39号店
イキイキ生鮮市場店
2020年4月 OPEN
営業時間/7:00~23:00
住所/東京都江東区南砂2-6-11
※コロナの影響で営業時間の変更がありますので店舗にご確認下さい。
☎/03-6659-7921

店長から一言

イキイキ生鮮市場店は、令和2年4月15日に皆様のおかげで、無事にリニューアルオープンができました。従業員一同皆様のご来店をお待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

タイヨーオリジナルの食パンです。北のたよりです。そのままでも、焼いても、挟んでも美味しいです。

