

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

ローリングストック、我が家の常備水!

タイヨー PB 富士山のやさしい水

熱中症対策の必需品
塩こんぶと水分補給で
今夏を乗り切ろう!



「アサヒ十六茶」の歴史や話題のラベルレスボトルの話

- 暑い時期は塩こんぶでおいしく乗り切ろう!
- ハナマルキの【塩こうじ】は「粒」と「液体」の2タイプ!
- 亀田製菓「柿の種」が出来るまで&「ハッピーターン」開発秘話

プレゼント! **くらこん 100名様** プレゼント! **アサヒ飲料 100名様** プレゼント! **ハナマルキ 100名様** プレゼント! **亀田製菓 100名様**



※プレゼントは
届いてからの申込み!

富士山のやさしい水

新発売!



みなさんが毎日飲む水だからこそ、カラダにやさしく美味しい水を選びたいですよね？
今回は、健康に良いとされるバナジウムを豊富に含んだ「富士山のやさしい水」をご紹介します。

500 ml

2 L

天然バナジウムがたっぷり入った富士山麓の天然水

バナジウム52.0 μg/L



富士山の溶岩層を長い歳月をかけて濾過された水

「富士山のやさしい水」は降り積もった雪や雨が、地中深く浸透し長い年月をかけ、磨き上げられたおいしい天然水です。

取水工場「株式会社 蒼天」

富士山の麓、忍野は環境庁が選定した名水百選にも選ばれた清澄な水が豊富な地です



『富士山のやさしい水』は富士山のふもと忍野八海のすぐ近くで採水されたおいしい水だニャ



採水工場
株式会社蒼天
山梨県南都留郡山中湖

軟水
硬度72mg/L

バナジウムが天然水として採水できる場所はごく一部にかぎられています。

日本ではバナジウムを多く含む玄武岩の地盤を7層持つ、富士山麓でバナジウム天然水を採水することが可能です。これは富士山に降った雨や雪が長い年月をかけて玄武岩にゆっくりと浸透し、地下水として蓄えられていくためです。

バナジウム天然水ってなあに？

バナジウム天然水とは、簡単にいえばバナジウムというミネラル成分を含んだ天然水のことで。

4大ミネラルと呼ばれるカルシウム、マグネシウム、カリウム、ナトリウムがバランスよく含まれ、不規則な現代人の食生活をサポートし、健康の維持が期待できるといわれています。

- ◆牛乳やそば、えび、マッシュルーム、いわし、わかめ、卵などにも含まれています。
- ◆加熱しても壊れない性質を持つため、お料理にも最適で、美味しく効率的にミネラルを摂取できます。

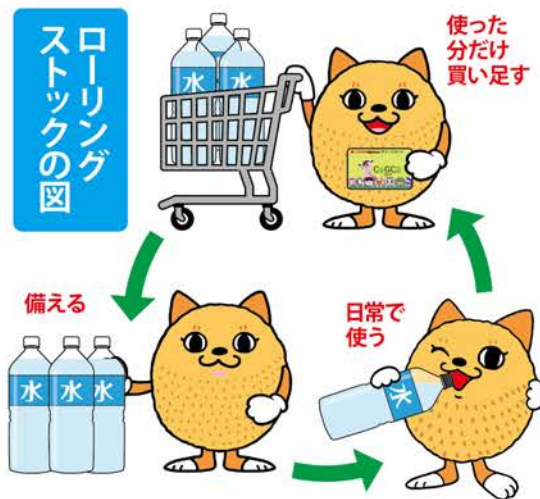
ローリングストックにも最適！

いつ起こるか分からない災害や断水などに備えて、常に一定量の食料を家に備蓄しておく方法をローリングストックと言います。

ローリングストックのポイントは、日常生活で消費しながら備蓄することです。食料等を一定量に保ちながら、消費と購入を繰り返すことで、備蓄品の鮮度を保ち、いざという時にも日常生活に近い食生活を送ることができるはずです。

ローリングストック備蓄の目安

家族構成	水の目安	食品の目安
一人暮らし	9リットル	米1キロ、缶詰9個、栄養補助食品3個
二人暮らし	18リットル	米1.5キロ、缶詰18個、栄養補助食品6個
夫婦+子供1人	27リットル	米1キロ、食パン1袋、缶詰27個、栄養補助食品9個
夫婦+子供2人	36リットル	米1キロ、食パン2袋、缶詰36個、栄養補助食品12個
夫婦+親(高齢者)1人	27リットル	米1キロ、おかゆ9袋、缶詰27個、栄養補助食品9個
夫婦+親(高齢者)2人	36リットル	米1キロ、おかゆ18袋、缶詰36個、栄養補助食品12個



こんぶの くらこん

暑い時期は塩こんぶでおいしく乗り切ろう！

皆さん、ムシムシと暑い季節になってきました。特に暑い時期は汗をかきやすいので、汗と共にミネラルや塩分が排出されてしまいます!! 注意です!!
そんな時こそ、塩こんぶで塩分・ミネラル※補給をしましょう。塩こんぶ部長が目印です!
(※ミネラルとはナトリウム・カルシウムのことです)



塩こんぶ

おすすめポイント①

くらこんの塩こんぶは北海道産昆布を100%使用! 品質管理においても万全を期しているため、安心してお召し上がりいただけます。

おすすめポイント②

くらこん塩こんぶなら野菜と一緒に振るだけで、食べたいときにすぐ食べられる簡単浅漬けができたり、野菜炒めなどの味付けに使えたりと、万能調味料として様々な料理にご利用いただけます!

おすすめポイント③

くらこん塩こんぶは、昆布そのものを食べるため、昆布に含まれる食物繊維やカリウム・カルシウムなどのミネラルも摂取することができます。



北海道産
昆布100%使用

塩こんぶ部長のぶっかけサラダチキンそうめん



【材料】2人分
塩こんぶ 30g
冷水 300ml ※1ml=1cc
そうめん 3束
サラダチキン(プレーン) 1パック
梅干し(中粒) 2個
大葉 2枚

冷水をかけた塩こんぶから調味料やうま味がしみだして、うまいつゆにもなるぞ! 栄養満点でボリュームもあるそうめんレシピだ!



【作り方】

- 大葉は千切りにし、サラダチキンは手で食べやすい大きさにさく。
- そうめんをゆでて、流水でもみ洗いし冷水で締め、水気をきる。
- 器に②を盛り、①と塩こんぶ、梅干しをのせ、冷水をかければ出来上がり。

※混ぜながらお召し上がりください。



無添加とろろ昆布

無添加とろろ昆布を入れてカリウムのある生活を!

とろろ昆布に含まれるカリウムはメディアに取り上げられ話題になりました。また、減塩に役立つ栄養素についての調査でもカリウムがトップという結果が出ています。そんなカリウムがくらこんの「無添加とろろ昆布」にはたっぷり含まれています。

Q. あなたが減塩のために役に立つと思う栄養素は何ですか?



一袋でカリウム1,800mg!

ゆでほうれん草の約15倍/生トマトの約34倍
※可食部 100gあたり「日本食品標準成分表 2020年版(八訂)」参照

●原材料は昆布とお酢の2つだけ

砂糖や甘味料、化学調味料に頼らず、シンプルな昆布本来のうま味で、様々な料理のおいしさを引き立てます。

●国産昆布100%使用

くらこん独自の品質基準を満たした国産昆布だけで作り上げています。

●無添加

砂糖・甘味料・化学調味料は使用しておりません。素材本来の味を楽しむことができ、どなたでも安心してお召し上がりいただけます。



みそ汁に♪



サラダに♪

いつもの料理に、ポンッと入れて、気軽にカリウムのある生活を始めませんか?

熱中症ゼロへ

プロジェクト公式アイテム 2021

「熱中症ゼロへ」とは熱中症にかかる方を減らし、亡くなってしまおう方をゼロにすることを目指すプロジェクトです。くらこん塩こんぶはこのプロジェクトに賛同し、2021年公式商品として認定されパッケージにロゴを掲載しております。

くらこん塩こんぶは「熱中症ゼロへ」プロジェクトに賛同しています!

気温が上がると、汗をかくと、徐々に体内の水分や塩分(ナトリウム)が失われ、それらのバランスが崩れることで「熱中症」をおこしやすくなります。その予防として水分だけでなく、塩分(ナトリウム)も合わせて摂取することが大事といわれています。実際にお客様から熱中症予防に運動中に塩こんぶをそのまま召しあがる、外出時に塩こんぶを持参されているという声をいただいております。



様々な料理に使えるくらこん塩こんぶは、手軽においしく塩分(ナトリウム)を補給することができるとても便利な食材です。



きゅうりと一緒に浅漬け



ごはんと一緒に冷やし茶漬け



いつものサラダを簡単に栄養アップ!!

サラダにそのまま混ぜるひじき

●そのまま使える!

本来ひじきは水戻しする必要がありますが水戻し不要でザルの目詰まりなどもありません。

●鉄分・食物繊維・カルシウムたっぷり!

●ほんのり下味付き



こんな料理にも使える!

3点セット
100名様

※商品パッケージは異なる場合がございます。



へんの塩こんぶ58g



無添加とろろ昆布25g



サラダにそのまま混ぜるひじき27g

「十六茶」の歴史

「十六茶」の起源

大昔は高級茶!?
ブレンド茶の起源を探る!

中国では、二千年以上前から数種類の健康素材をブレンドしたお茶が飲まれていました。



起源は中国!



中華人民共和国

そんな数種類の素材がブレンドされたお茶は唐の時代では献上品にも使われた有難いお茶だったのです。

そうだったんだ!



「十六茶」の誕生

ブレンド茶のパイオニア

1993
平成5年

「十六茶」発売開始!



1993年、当時は空前の健康ブーム。数多くの健康食品が世に登場していました。そんな中、「十六茶」は缶飲料での発売を開始!

16種類の健康素材を含んでいるという新規性と健康感から、多くのお客様に親しまれるようになりました。こうして「アサヒ 十六茶」は「ブレンド茶」のパイオニアとなったのです。

「十六茶」のキホン

シーンを選ばない
カフェインゼロ

2005年から「カフェインゼロ」となった「十六茶」は、体調やシーンを気にすることなく、いつでも水分補給を行うことができる理想的なブレンド茶です。妊婦さんも安心して飲むことができます。



日本食との
相性バツグン

日本人になじみの深い健康素材である穀物類を中心に素材を選定しています。これにより、日本人好みの甘みと香ばしさをもつ味を実現しました。もちろん、日本食との相性もバツグンです。



素材に適した
焙煎方法

16種類の素材すべてを、それぞれにあった最適な条件で焙煎。素材の特長を最大限に引き出す工夫をしています。16種類の素材が入っている分、手間隙をかけることで絶妙な香りと味わいを実現しています。



独自の
ブレンド法を確立

比重の異なる16種類の素材を均一に混ぜ合わせることは至難の業です。「十六茶」ではタテとヨコの回転を複雑に組み合わせたオリジナルのブレンド法を確立。他社には真似のできない味わいを生み出しています。



最終チェックは
人の手で

気温・湿度が変動すると、味や香りも変化してしまいます。そうした味のバラつきを防ぐため、「十六茶」の最終チェックは人の手によって行われます。機械では判別できない絶妙な変化も見逃しません。



お茶の名産地
「静岡」生まれ

日本有数のお茶処、静岡県で開発された「十六茶」。商品ロゴデザインも静岡市駿河区出身の書道家による作品をもとにつくられています。また静岡にあるアサヒ飲料富士山工場で製造される「十六茶」には、富士山の地下水が使用されています。



「茶かす」を
再生利用

アサヒ飲料富士山工場では、製造の際にでた茶葉の搾りかす「茶かす」を飼育会社に提供しています。提供された「茶かす」は乳牛向け飼料の原料の一部として再生利用されます。こうした取り組みで、資源を循環させる社会づくりに貢献しています。



変わりつつける
素材

1993年の発売以来「もっとおいしく、もっと愛されるお茶になりたい」という理想を追求しつづけて、使用素材の一部変更など、年に一度のペースでリニューアルを重ねてきました。「十六茶」はこれからも進化しつづけます。



環境に優しい「十六茶」

PET再生樹脂

廃PETを粉砕・洗浄後、高温・減圧下で除染し、再利用化



PET bottle



再利用処理



リサイクルPET

バイオ素材樹脂

植物由来の素材を混合し、プリフォーム化
サトウキビ 原料化



石油

原料化

バイオマスPET

「十六茶」
ラベルレスボトル
630ml
(24本入り)
1ケース
100名様

- ①環境配慮素材の新しいボトル
・PET再生樹脂(明石工場)
・バイオ再生樹脂(富士山工場)
- ②バイオマスインキラベル
- ③賞味期限が9ヶ月から12ヶ月に延長しました。
食品ロス軽減にも貢献します。
対象サイズ/PET630m、PET660ml



「十六茶」ラベルレスボトル
630ml(24本入り)
1ケース

外箱を
組み立てると
遊べるよ!



わなげ

「十六茶」の3つのお約束

1 カフェインゼロ

お子さんにも妊婦さんにも、うれしい約束

コーヒーをはじめ、緑茶や紅茶など多くの飲み物に含まれるカフェインですが、お子さまや妊娠中の方は、過度な摂取を控えた方がよいとされています。そんなとき、「十六茶」ならノンカフェインだから安心です。すっきりとした味わいで飲みやすいのもうれしいポイント。2Lボトルを常備して、ご家族みんなでゴクゴク飲んでいただけます。

3 健康16素材のおもいやりブレンド

すべての皆様に、おいしい約束

おいしくてカラダにやさしい「おもいやりブレンド」で、すべての皆様の健康を応援しています。



2 アレルギー特定原材料等28品目不使用

食物アレルギーをお持ちの方に、やさしい約束

食物アレルギーとは、食物に含まれる原因物質をカラダが異物と認識し、過剰な反応を起こすことです。正確な人数は把握できませんが、全人口の1~2%の方々が何らかの食品アレルギーを持っているとされています。「十六茶」は、特定原材料等28品目不使用。特定のアレルギー反応を持つ方にもやさしいブレンド茶を目指しています。

※出典：厚生労働省 政策レポート「食品のアレルギー表示について」

アクセスはこちら



カフェインの話

育児ママは子どものカフェイン摂取に要注意！

調査の結果、子どもの3人に1人はカフェインを日常的に摂取している事が分かりました。子どものカフェイン摂取については、上限量や目安量がある国もありますが、日本では、それらの基準がないため、まだまだ意識のレベルにバラつきがあるようです。

暑い時期はカフェイン摂取により注意を

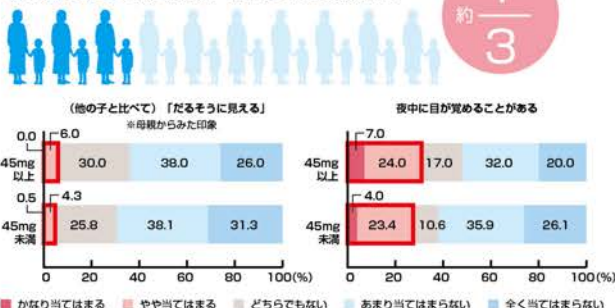
子どもの健康状態に関する17項目のアンケートについて、先進的な取組みをしている国の子どものカフェイン摂取目安の45mg未満と以上に分けて比較したところ、『だるそうに見える(母親からみた印象)』と『夜中に目が覚める』の2項目について、カフェイン摂取45mg以上のほうが、多く回答していることがわかりました。

これから暑くなる季節は、子どもの疲れが出やすい時期になります。そんな時期は、子どもの睡眠をしっかりとらせる環境と、なるべく疲れが溜まらない環境を整えることが重要です。そのためにも、子どものカフェイン飲料は控えることを推奨します。

【調査概要】

カフェインゼロの健康素材茶「アサヒ 十六茶」を発売するアサヒ飲料と、「おやこ保健室」を主宰する細川モモさん(予防医療コンサルタント/一般社団法人ラブレテリ代表理事)は共同で、子どものカフェイン摂取の実態について、インターネットによる実態調査を実施しました。

対象者数 1030人(男児:516人、女児514人)
調査方法 インターネット調査(全国)
調査対象 満3~5歳の子どもを持つ20~40代の女性
調査期間 2018年3月14日、15日
※2人以上の子どもを持つ場合は、一番年長の子どもを対象に回答



ラベルレスボトル

ラベルがないから手間が減り、分別もラクな”ラベルレス商品”

アサヒ飲料は、「人にやさしく、地球にやさしい」をコンセプトに、2018年からケース販売専用の「ラベルレス商品」を展開しています。この商品は、PETボトルからラベルをなくすことでラベルに使用される樹脂量の約90%削減を実現し、また、分別の際、ラベルをはがす手間が省け、利便性にも配慮しています。「ラベルレス商品」の展開を拡大していくことで家庭やオフィスから排出されるプラスチックを減らす取り組みにもつながっています。

ラベルレス飲料



「十六茶」おにぎり



材料【3人分】

- 白米 300g
- 玄米 150g
- 「十六茶」 360ml
- ★めんつゆ 45ml
- ★日本酒 45ml
- ★昆布茶 少々
- ★塩 少々
- 明太子 適量
- 釜揚げしらす 適量
- かつお節(醤油をまぶす) 適量



【作り方】

- お米を洗って、「十六茶」を入れ、★の材料を入れて炊飯器で炊く。
- 具を入れておにぎりにし、お好みで具材を添えて出来上がり。

「十六茶」たこ飯



材料【3人分】

- 白米 300g
- 蒸し(ゆで)だこ 250g
- 生姜 1片
- 「十六茶」 240g前後
- ★顆粒だし 小さじ2
- ★酒大さじ 1
- ★みりん 大さじ1
- ★醤油 大さじ2
- ネギ・しそ・ごま等トッピングお好みで

顆粒だしはワイヨーPBのおだしをどうぞ！



【作り方】

- 洗ったお米を30分程度水に浸す。
- たこは5cm程度の薄切りにし、生姜は千切りする。
- お米の水気を切り、炊飯器に入れる。
- 炊飯器に★を入れ、「十六茶」を2合の線まで注ぐ。
- たこと生姜を入れて炊飯する。
- 炊き上がったら器に盛り付け、トッピングをのせて出来上がり。

「十六茶」てやわらか手羽元煮込み



材料【4人分】

- 鶏手羽元 8本(600g)
- 「十六茶」 200ml
- サラダ油 少々
- 【A】
- 砂糖 大さじ2
- しょうゆ 大さじ3
- みりん 大さじ2
- 酒 大さじ2
- 酢 小さじ1

【作り方】

- 鍋にサラダ油を中火で熱し、手羽元を入れ、返しながらかいて、焼き色をつける。
- ①に「十六茶」、【A】の調味料を加え、蓋、または落とし蓋をして15分煮る。
- 蓋を取り、中火でさらに15分ほど汁気をとばしながら、照りがでるまで煮込んだら出来上がり。

「十六茶」の香ばしい香りをほんのり感じる甘辛手羽元です。すっきり香ばしい「十六茶」がマッチします。

こうじってなあに？



『こうじ』には酵素が豊富に含まれています。酵素は体内で栄養を分解して消化・吸収を助けたり、栄養分をエネルギーに変えていくのに大切な働きをしています。また、肌の代謝にかかわるビタミンを生成したり、腸内環境に作用したりと様々な働きがあります。腸内環境を整えることは、免疫力の向上にもつながるとされています。

麹菌は日本の国菌です

麹（こうじ）菌は私たちの食生活にはなくてはならないものです。

味噌、米酢、みりん、醤油などの調味料も、すべて麹菌を利用して作られています。

その中でも今回は「塩こうじ」の特集です。

塩こうじには様々な効果効能がありますので上手に食卓に取り入れましょう。

今、発酵食品は見直されています!!

これを機会に菌活を始めてみてはいかがでしょうか?!

ハナマルキの【塩こうじ】は『粒』と『液体』の2タイプ

【塩こうじ】は米麹、塩、水をじっくり丁寧に発酵・熟成させた、日本古来の発酵調味料です。ハナマルキの塩こうじは、米麹の粒が残った一般的なペーストタイプの『塩こうじ』と、その『塩こうじ』をハナマルキ独自の特許製法でぎゅっと搾って液体にした『液体塩こうじ』の2タイプ。効果や成分、使い方は同じですが、液体にすることでさらに使いやすくなりました。

塩こうじの効果

お肉・お魚が
やわらかくなる!



調味料は
液体塩こうじ
だけでOK!



生臭さ・
青臭さを
抑える



冷めても
おいしい!
お弁当に
オススメ



塩こうじで
やわらかくなるって
不思議ね

塩こうじの特徴

味付け調味料として、たくさんのメニューに使える!

「塩こうじ」は味付けとしても使える調味料です。

液体にすることでさらに使いやすくなります。

肉・魚を漬けて焼いたり、煮物や炒め物、スープなどの味付けにも使用できます。塩、醤油、みりんなどの代わりにいろいろなメニューにご利用いただけます。

何かひと味、足したい時にも便利、ご家庭に一本、置いておきたい「発酵調味料」です。



化学調味料不使用

原材料は米こうじ、塩、酒精のみです。着色料、保存料、化学調味料は使用していません。



塩こうじ

塩こうじを
これから使い始めたい

- 日本古来の発酵調味料
- 麹由来の酵素が生きている
- 浅漬けや和え物も簡単に作れる

液体塩こうじ

プロも絶賛!
料理の幅がもっと広がる

- 焦げ付きにくく、計量もしやすい
- 素材に染みこみやすく、混ぜやすい
- 料理がきれいに仕上がる



毎日の食事に発酵食品を取り入れ、健康な身体づくりをしましょう

卵とパンネの塩こうじサラダ



材料【2人分】
卵 2個/パンネ 50g
ブロッコリー 1/4個
レタス 2~3枚
きゅうり 1/2本

A 塩こうじ 大さじ1
マヨネーズ 大さじ1
こしょう 適量

【作り方】

- 卵を茹で、殻をむき冷まし、4等分にカットする。パンネは茹で、粗熱を取っておく。
- ブロッコリーは小房に分けて茹で、冷ましておく。キュウリは輪切りにする。
- ボウルにAを入れ混ぜ合わせる。
- ③にレタス以外の材料を入れてよく和える。
- 器にレタスをしき、④を盛り付けたら出来上がり。

ひき肉とトマトのふわふわ卵炒め



材料【2人分】
合挽肉 100g
液体塩こうじ 小さじ2
トマト 小2個/長ねぎ 5cm

A しょうがチューブ 2cm
ごま油 小さじ2

B 卵 2個
液体塩こうじ 小さじ1

【作り方】

- 袋に合挽肉と液体塩こうじ(小さじ2)をいれ、よく揉みこみ、冷蔵庫で30分~1時間漬けておく。
- トマトはくし切りにし、長ねぎはみじん切りにする。
- フライパンにAと長ねぎを入れ、香りが立つまで弱火で炒める。
- ③に①の合挽肉を加え、肉から脂が出るまで中火で炒める。肉に火が通ったら、トマトを加えて中火でさらに1分程炒める。
- 具材をフライパンの端に寄せて空いたスペースに混ぜ合わせたBを流し入れ、半熟に加熱したら全体をサッと炒め合わせて出来上がり。

さっぱり! 豚肉の南蛮漬け



材料【2人分】
豚薄切り肉 200g
液体塩こうじ 大さじ1
片栗粉 適量/玉ねぎ 1/4個
ピーマン 1個/人参 1/4本

A 液体塩こうじ 大さじ2
砂糖 大さじ2
酢 大さじ4/水 50ml

【作り方】

- 袋に豚肉と液体塩こうじ(大さじ1)を入れ、よく揉みこみ、冷蔵庫で30分~1時間漬けておく。
- Aをよく混ぜる。野菜は千切りにし【A】と合わせる。
- フライパンに多めの油を熱し、①の豚肉に片栗粉をまぶし揚げ焼きにする。
- 焼きたてを②に漬けておく。冷蔵庫で味をなじませて、器に盛り付けたら出来上がり。

4点セット
100名様



塩こうじ230g



液体塩こうじ 300ml

おみそな
ハナマルキ



からだに嬉しい
しじみ汁12食



無添加こうじ750g



お菓子？おつまみ？調味料？

今回は皆さんご存知、「亀田の柿の種」と「ハッピーターン」のお話です。子供から大人まで一度は食べたことがある国民食と言っても過言ではないような商品ですね！そのまま食べても美味しいですが、料理の調味料として使うこともできます。でもつまみ食いてたらなくなりそう……是非お試し下さい！



亀田の柿の種の工場潜入

1 蒸米

米粉を巨大な蒸米機に入れ、蒸気をまんべなく吹き込み、よくこねて餅状の生地にする。日によって生地が含む水分量が変わるので、最適な数値になるよう調整する。



1年間に1万トン以上のお米を使用。

2 練り・成型

生地を練りながら空気と水を絡める。ここで柿の種の食感を生まれているといっても過言ではない。練った生地は細長い棒状にして、一定の長さまで切っていく。断面は柿の種の原型である半月型。生地の温度と水分のほか、重さによって半月型の高さや大きさが変わるので調整が必要。



餅の温度と水分、重さをチェックしています。

3 冷蔵

やわらかい生地はそのままでは切断できないため、冷蔵庫へ自動搬送し、24時間程寝かせる。十分に冷やすことで生地が硬くなり、一定の厚さで切断しやすくなる。



棒状になった生地を巨大な冷蔵庫で冷やす

4 切断

冷蔵庫で冷やされた生地を、高速カッターで薄く一定の厚さに切っていく。その数1秒間におよそ1,500粒。切断面の厚さは約1.6mm。焼くときのふくらみ、そして食感に関わる。



切断面

生地の厚さを均一にし、すきまを減らす。

5 乾燥

生地に残っている水分を適度に飛ばすため、2台の乾燥機にそれぞれ10分ほどかけて通し、温風で乾燥させる。その後、色彩選別機を通して、形が崩れたものを取り除く。



乾燥後、水分が均一に広がるよう3時間ほど寝かせる。

6 焼き

生地をオープンに入れ、200~300度の熱風で一気に焼く。水分量が不安定だと、ふくらまなかつたり破裂してしまう。乾燥機でベストな水分量にし、絶妙な温度で焼き上げる。



機械の数値に捉われず目で見て調整します。

7 味付&乾燥

ドラムタンクに柿の種を入れ、回転させながら、しょうゆ・砂糖・その他の調味料でできた「秘伝のタレ」で味付けをする。その後、色彩選別機で規格外のものを取り除く。



染み込み方は毎日違います。日々勉強中です！

8 選別&個包装

ピーナッツがここで登場！重量が柿の種7：ピーナッツ3の比率になるように、それぞれをコンピュータースケールで計算し、個包装を箱詰めして工場から全国へと発送。



機械を微調整し、1粒単位で計算しています。

ピーナッツが酸化しないように、窒素ガスで密閉されたボックス内で計算されている。

ハッピーターンの歴史

開発当時のコンセプト

従来のおせんべいは焼焼きでしょっぱい「しょうゆ味」というイメージでしたが、いままでのイメージとは違う、洋風の甘いお菓子のような味のおせんべいをコンセプトに開発されました。この頃のほとんどのせんべいが、網で焼いていたせんべいであったのに対して「ハッピーターン」は鉄板で焼いたハイカラな洋風おせんべいのイメージで売り出しました。洋風なイメージを出すため、従来のおせんべいでは全くなかった、「粉」（ハッピーパウダーと呼んでいます）で味付けを行いました。甘いようなしょっぱいような、食べたしたら止まらないおいしさとなっています。



キャンディラッピング開発秘話

それまでの米菓の常識は袋にそのまま詰める形態で、それだと「ハッピーターン」のおいしい粉は落ちてしまいます。また、粉が手を汚してしまい、このままでは商品化できませんでした。そこで開発者がクッキーの個包装からアイデアを得て、「ハッピーターン」を一つずつ個包装しました。米菓として初の試みでした。これにより、落ちやすかった粉も落ちづらくなり、手も汚れづらくなり、しかも分け合えるという独自の機能が生まれました。



開発者たちの想い

「ハッピーターン」は1976年（S51）発売。開発当時の日本は、第1次オイルショックの影響で不景気で暗い時代。そこで、当時の開発者たちは「幸せ（ハッピー）がお客様に戻って（ターン）来る」と願いを込めて「ハッピーターン」とネーミングしました。

パッケージの歴史



5点セット 100名様



亀田の柿の種 6袋詰 亀田の柿の種 わさび 6袋詰



ハッピーターン ハッピーターン えだ豆味 タネビッツ

※お届けする際は、お楽しみから！

亀田の柿の種唐揚げ



- 【材料】
- 亀田の柿の種 30g
 - 鶏もも肉ひと口大 3個
 - 塩 少々/酒 少々
 - 小麦粉 10g/卵白 10g
 - 揚げ油 適量/キャベツ 30g
 - トマト 15g

【作り方】

- 鶏肉に、塩、酒をふりかけ、小麦粉をよくまぶす。
- ①に卵白を絡めて砕いた柿の種をまぶす。
- 160度くらいの油で3分くらい揚げる。
- 皿にキャベツ、トマトを盛っておき、唐揚げを盛りつけたら出来上がり。

ハッピーターマゴサンド



- 【材料】
- ハッピーターン 5枚
 - 食パン(サンドウィッチ用) 5枚
 - バター 大さじ1
 - ゆで卵 1個
 - マヨネーズ 大さじ2
 - 塩・こしょう 少々

【作り方】

- ボウルにゆで卵を入れてフォークでつぶし、マヨネーズ、塩、こしょう、砕いたハッピーターンを加え、混ぜ合わせる。
- 食パンにあらかじめ常温に戻したバターを塗る。
- 大きめに切ったラップに②のせ①を均等にのせ、ラップごとキャンディ状に巻く。
- 少し落ち着かせ、食べやすい大きさにカットして出来上がり。



タイヨーのやさしい水キャラクター

『うオーたん』です

◆富士山から長い年月をかけて生まれた◆

おいしくてやさしい水の精。いつもみんなの役に立ちたくて、「我が家の常備水」として家庭の大切な一員になれるように頑張っている。全身しずくのようになっていて、中でもお気に入りには晴れの日も着ているレインコート。胸の「水」ブローチを使って、湧き水や雨をコントロールできる不思議な力を持っている。好きな言葉は「バナジウム！」だって WWW



おうち時間で絵描きや感想を書いてほしいニヤ



ねづけ編集長

応募方法

「食ベタイヨー!知りタイヨー?」
「ご意見」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。

豆知識情報

発泡性ワインの豆知識

シャンパンとスパークリングワインの違いってなあに?

◆一般的には、3気圧以上のガス圧を持った発泡性ワインが「スパークリングワイン」と呼ばれています。泡の量で弱発泡性と強発泡性に分れますが、一般的なスパークリングワインは強発泡性です。弱発泡性ワインの産地として有名なのはフランス、ドイツ、イタリアなどで、二酸化炭素の含有量は強発泡性ワインの25~50%くらいだと言われています。強発泡性ワインには、弱発泡性ワインの産地に加えてスペインやアメリカ、オーストラリアなどでも良質のものが造られています。現在のスパークリングワインは、使用しているぶどうの品種や産地、製法、貯蔵期間などで一定の法的規制を受けています。おいしさの秘密には厳しい規制と管理があるということです。◆シャンパンはフランスにあるシャンパーニュ地方の限定された地区で、限定された条件をクリアして生産されたものだけが名乗れるスパークリングワインの名称です。これは、AOC法(原産地呼称管理法)というフランスにあるワインの法律で決められています。つまり、フランス・シャンパーニュ地方以外で作られたものは、同じ原料・製法でもシャンパンとは呼ばず、スパークリングワインと呼ばれて販売されるのです。ちなみに、シャンパンの原型は、発酵の完了していないワインにコルク栓をして放置しておいたところ、瓶の中で再発酵して偶然できたものであると言われています。自粛続きの毎日ですが、皆さんもお祝い事などにお家でポン!とシャンパンはいかがですか?</p></div>
<div data-bbox="519 332 627 354" data-label="Section-Header">
<h2>編集後記</h2>
</div>
<div data-bbox="770 338 968 354" data-label="Text">
<p>ご愛読ありがとうございます</p>
</div>
<div data-bbox="510 361 971 378" data-label="Section-Header">
<h3>夏に向けて、熱中症対策の水やお茶の特集はいかがでしたか?</h3>
</div>
<div data-bbox="510 381 971 567" data-label="Text">
<p>●皆さんこんにちは!! 48号はいかがでしたか?
タイヨーから新しく水が販売になりました!!価格もお買い得です!!とても飲みやすいので常備水としていかがでしょうか?ストックをしながら、使用してローリングストックで回していきましょう!!
●これから気温が上昇するとともに熱中症にも気をつけたいといけません!そんな時は「塩こんぶ」を上手に食卓に取り入れて塩分をとりましょう!そのままでも料理の最後にふりかけても用途も様々です。
●最近、「発酵食品」が多く取り上げられています。そんな中で「ハナマルキの「塩こうじ」は活きた酵素が肉や魚などを柔らかくしたり、臭いを和らげたりしてくれます。朝漬け込んでおけば夕食にはしっかりと味付けがされた状態になっていますのでカンタンです!!是非試してみてください!!
●アサヒ飲料の「十六茶」が春から環境配慮ボトルに変更になりました。これからは私たちお店も、お客様も環境を考慮する行動が必要です。皆さんの意識がより良い環境を作っていくと思います。
●新緑の季節になり、近くの公園などに散歩に行ったりもすると思います。そんな時のお供に「柿の種」はいかがでしょう??おつまみの定番ですが、ちょっと小腹が空いた時など、持ち歩いていると便利です。家にもストックしておきましょう!!
●暖かくなり、外出もしたくなりますが、こんな時こそしっかりと「マスク・手洗い・消毒」です。インフルエンザが過去みないほど、流行りませんでした。やはり基本が大事です。そしてしっかりと食事を取ることで免疫力を上げられます!!食べましょう!!
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?」をよろしくお願ひ致します。
『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部</p>
</div>
<div data-bbox="41 593 323 628" data-label="Section-Header">
<h2>食ベタイヨー!知りタイヨー?
第48号 プレゼント応募用紙</h2>
</div>
<div data-bbox="330 600 400 620" data-label="Text">
<p>コピー可</p>
</div>
<div data-bbox="425 593 483 623" data-label="Section-Header">
<h3>応募方法</h3>
</div>
<div data-bbox="490 593 789 628" data-label="Text">
<p>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。</p>
</div>
<div data-bbox="33 633 733 648" data-label="Text">
<p>★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。</p>
</div>
<div data-bbox="26 649 786 964" data-label="Form">
<table border="1">
<tr>
<td colspan="2">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。</td>
<td colspan="2">⑤本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">□くらこん □アサヒ飲料 □ハナマルキ □亀田製菓
タイヨーキャラクターハンカチ ※色は選べません</td>
<td colspan="2"></td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">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</td>
<td colspan="2"></td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">③48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?</td>
<td colspan="2"></td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">ふりがな</td>
<td colspan="2">年齢 性別</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">氏名</td>
<td colspan="2">歳 男・女</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">住所</td>
<td colspan="2"></td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">電話</td>
<td colspan="2">ご利用店舗名 店</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">④皆さんは自宅に常に防災用品を準備されていますか?</td>
<td colspan="2">応募期間 令和3年5月1日~令和3年6月30日まで</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2"></td>
<td colspan="2">当選発表 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。</td>
</tr>
</table>
</div>
<div data-bbox="815 583 968 618" data-label="Section-Header">
<h2>タイヨーの店舗紹介 5</h2>
</div>
<div data-bbox="800 620 985 685" data-label="Image">

</div>
<div data-bbox="805 690 955 775" data-label="Text">
<p>タイヨー第5号店
タイヨー成田店
1980年12月 OPEN
営業時間/8:00~23:00
住所/千葉県成田市 土屋折戸1412
☎/0476-24-0501</p>
</div>
<div data-bbox="840 780 935 795" data-label="Section-Header">
<h3>店長から一言</h3>
</div>
<div data-bbox="805 795 985 875" data-label="Text">
<p>タイヨー成田店は営業開始から40年が経ちました。これからもご愛顧いただけるよう従業員一同努力してまいります。これからもよろしくお願いいたします。</p>
</div>
<div data-bbox="825 880 950 895" data-label="Section-Header">
<h3>店長の好きな惣菜は?</h3>
</div>
<div data-bbox="805 895 985 935" data-label="Text">
<p>「スイートポテト」がおすすめです。ボリュームたっぷり、ご家族でお召し上がりください。</p>
</div>
<div data-bbox="805 940 985 980" data-label="Image">

</div>
<div data-bbox="40 965 775 980" data-label="Footnote">
<p>※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。</p>
</div>