

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



年末年始のお買い物もタイヨー・ビッグハウスで! おいしく健康的な食品選び!

今年もあと少し、何かと
忙しくなる年末年始の
準備はお早めに!



エスビーで楽しむ和・洋・中

- 😊 Pascoの原材料にこだわった、安心なパン
- 😊 家族みんなでおいしい健康! 『明治ブルガリアヨーグルト』
- 😊 新鮮なミルクと生クリームのコク 『キリ® クリームチーズ』
- 😊 パキッとジューシー、香りジューシー 『The GRAND アルト バイエルン』
- 😊 毎日を少しだけ最高に 『月桂冠 つき』

プレゼント!

Pasco 2点セット **100**名様



プレゼント!

明治 2枚セット **100**名様



プレゼント!

月桂冠 3点セット **100**名様



ご応募は20歳以上の方に限ります。



超熟のこと



毎日食べるものだから、おいしくて、あんしんなパンをお届けしたい。
超熟は原材料にこだわり、本当に必要なものをつくる。
だじな人に食べてほしいパンをこれからもずっと、くりつづけます。



超熟ってなあに？

どうして「超熟」？

「超熟」という名前は、今までの技術を超えたという意味の「超」と、生地を長時間熟成させて作るという意味の「熟」の二文字が組み合わされたもの。

「これまでにない新しい食パン」という気持ちを込めました。
また、筆文字のような漢字のロゴマークは、丁寧にパンをつくるイメージを視覚化したものです。

常識をくつがえした、紺色のパッケージ。

当時食パンのパッケージといえば、赤やオレンジなどの暖色が常識。そんな中、超熟はあえて今までは違う色合いを採用しました。紺色と白のデザインは、和のイメージと上質さを表現。炊きたてのごはんのような味わいを目指す超熟ならではのパッケージです。



おいしさのひみつ

- その1 小麦本来の味をひきだす、超熟製法※
炊きたてのごはんのように毎日食べても飽きないおいしさを目指して独自の製法を開発しました。
※小麦粉を熱湯でα化し、低温で長時間じっくり熟成させ焼き上げるPasco独自の製法(特許第5210916号)。α化とは小麦粉のでんぷんが水分をたっぷり吸収してふくらみ、熱エネルギーによってでんぷんの構造が変化し、粘りが出てモチモチとしてくる状態のこと。
- その2 余計なものは入れない
小麦本来の自然なおいしさを引き出すためシンプルな原材料にこだわり、おいしくて、あんしんなパンの開発をつづけています。
- その3 国産小麦でもっちり、しっとり
小麦粉の一部に、国産小麦「ゆめちから」の小麦粉を使用。日本の小麦の自給率向上にも取り組んでいます。

超熟

フオカッチャ

「忙しくても、充実した食生活を送りたい」そんなあなたにPascoからの提案です。
そのまま食べても、料理に合わせてもおいしい、毎日の食事を、手軽にもっと楽しくしていきます。

フオカッチャってなあに？

古代ローマ時代から伝わる、イタリアの平焼きパン。オリーブオイルを混ぜた生地をのばして、表面にオリーブオイル、塩をまぶし、焼き上がりが平らになるようほみをつけて焼くのが基本的な特徴です。

超熟フオカッチャのヒミツ

超熟製法ならではの「もっちり、しっとり」食感。平焼きでパサつきがちなフオカッチャを独自の超熟製法で「もっちり、しっとり」とした食感に焼き上げました。噛むほどに小麦本来の甘みが広がります。

ほんのり香る、オリーブの風味

小麦本来の味わいと、組み合わせる料理や食材の味わいを引き立てるため、香りが控えめで、まろやかな風味のオリーブオイルを使用しています。

さらにおいしく食べるポイント

オーブントースターで表面に焼き色がつかない程度に軽く温めます。加熱時間は1個/1分30秒が目安です。(1000Wの場合)温めることで、より「もっちり、しっとり」とした食感をお楽しみいただけます。

フオカッチャのレシピ

ランチや間食、ディナーでも、いろんな料理にフオカッチャを「つけたり」「はさんだり」アレンジが利きやすく、いろんな食べ方ができます。フオカッチャを料理に添えるだけでも手軽に簡単に、食卓が豊かになります。ホームページにも多くのレシピが掲載されています。



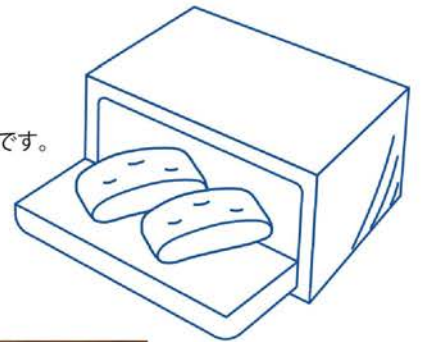
ただ煮るのみ!
チキンポトフ



フライパン1つで!
とろ〜りチーズのトマト鍋



レンジで!
ポーチドエッグの豆乳キャベツスープ



詳しくはこちら!



超熟フオカッチャ×シャクシュカ

- 【材料】1人分
超熟フオカッチャ 2個
トマトソース 60g
カットトマトの水煮缶 60g
卵 2個
オリーブオイル 小さじ1
塩 ひとつまみ
粗く刻んだイタリアンパセリ 適量
黒こしょう 適量



- 【作り方】
① 小さめのフライパンを火にかけ、オリーブオイルをひき、トマトソース・カットトマトの水煮缶・塩を加えて混ぜる。
② 中央にくぼみを作り、卵2個を割り入れる。弱火〜中火で、蓋を開け閉めしながら卵を半熟に仕上げる。
③ イタリアンパセリと黒こしょうをかける。フオカッチャをトースターで90秒程温め、添えたら出来上がり。

2点セット100名様



ランチョンマット
1枚

カッティングボード

皆さん、11月13日は「茨城県民の日」です！

1871（明治4）年11月13日に、初めて「茨城県」という県名が用いられたことにちなみ、11月13日が「茨城県民の日」と制定されました。県民の日は、郷土の歴史を知ること、豊かな生活と県の躍進を願う日とされています。今回は、茨城県民の日にあわせて茨城県守谷市にある「株式会社明治守谷工場」で作られているヨーグルトのヒミツに迫ります♪明治さんの非公式キャラクターとねころっけが登場するマンガ風対談もあるよ！楽しんでね♪

株式会社明治守谷工場にはなにがあるの

明治守谷工場には「明治なるほどファクトリー守谷」が併設され、いろいろなヨーグルトの製造ラインの見学ができます。ここで牛乳やヨーグルトのこと、乳酸菌の働きなどを楽しみながら知ることができます。

※見学に関するお知らせ、お問い合わせについては、明治なるほどファクトリー守谷 HP をご覧ください。
<https://www.meiji.co.jp/learned/factory/moriya/>



ヨーグルトのヒミツ①

ヨーグルトの味、機能などを決定するうえで重要な「乳酸菌」。明治は、5,000種の乳酸菌を保有し、日々新たなヨーグルト開発を行っています。



ブルガリア菌

ヨーグルトのヒミツ②

明治のヨーグルトの発酵方法は2種類。ヨーグルトをタンクの中で発酵させてから容器に入れる「前発酵」とヨーグルトを容器に入れてから発酵させる「後発酵」があります。



サーモフィラス菌

前発酵ヨーグルト

果肉（果汁）入りヨーグルト、のむヨーグルトなど、固まっている食感が特徴。やわらかな食感やのむタイプが好きな方にオススメです。

後発酵ヨーグルト

プレーンヨーグルト、ハードヨーグルトなど固めの食感が特徴。プレーンヨーグルトは料理への活用もオススメです。



明治守谷工場で作ったヨーグルトをタイヨーの売場でさがそう！



明治守谷工場で作ったヨーグルトには「コメ」(守谷工場製造所固有記号)と印字されています。茨城県で作ったブルガリアヨーグルトを見つけて、おいしく食べよう！



ヨーグルトができるまで



ヨーグルトは乳（にゅう）を乳酸菌（にゅうさんきん）で発酵（はっこう）させたものです。乳酸菌の働きによってさわやかでおいしいヨーグルトができます。プレーンヨーグルトと、フルーツヨーグルトやドリンクヨーグルトは乳酸菌をまぜたあとの工程が少しちがいます。

ヨーグルトポテトサラダ



- 【材料】4人分
 じゃがいも 300g(約2個分)
 ハム 60g(約4枚分)
 キュウリ 1本
 玉ねぎ(みじん切り) 30g(約1/6個分)
 明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーン(水切りしたもの) 180g
 塩 小さじ1/2
 こしょう 少々

- 【作り方】
 ① じゃがいもはよく洗い、ラップに包み600wのレンジに11分かけ、皮を剥き1cmのさいの目に切る。
 ② ハム・キュウリは1cmのさいの目に切る。
 ③ じゃがいも・ハム・玉ねぎ(みじん切り)・キュウリを合わせ、水切りヨーグルト・塩・こしょうで和えたらできあがり。
 ※お好みでオリーブオイルをかけた後、ひと工夫加えたらさらにおいしくなります。

ヨーグルトギフト券
 2枚セット
 100名様



明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーンを使ったアレンジメニューはまだあります。QRコードを読み込んでね♪



タイヨー、ビッグハウス各店で使えるヨーグルトギフト券（ブルガリア、プロビオ）を2枚1セットでプレゼント！
 ※ギフト券掲載の商品について、店舗によりお取り扱いのない商品もございます。

ねころっけも知りタイヨー！ 明治ブルガリアヨーグルトのおいしさに迫る!!

初めまして！
 明治の非公式キャラ
 レオナルド三世です

誰ですかニヤ？
 いきなり
 まじヤ

ちがいます！
 ドドーン！
 トクホウリヤも
 多いニヤ

プレーンヨーグルトなんて
 どれも同じじゃない？

実はね、プレーンヨーグルトも
 使われる乳酸菌や発酵の
 仕方によって、味や食感が
 変わったりするんだ!!

ニヤンと!!
 知らな
 かったヤ

プレーンヨーグルトは
 健康のために、
 毎日おいしく
 食べてもらいたいから
 飽きないように
 進化し続けて
 るんだって

これが
 おいしさの
 ヒミツなんだ♪

明治ブルガリア
 食べるヤ

たしかに、
 クセが
 なくて
 食べやすい
 ニヤ!

おにいニヤ

明治ブルガリア
 2021年現在

明治ブルガリアヨーグルトは、時代にに合わせて進化してるんだよ。発売当時はもっと酸っぱかったんだけど、技術が進化したし、砂糖を加えずそのまま食べる人が増えたから、前よりまろやかな風味になってるんだ!!

1973年 最初牛乳パックと同じ容器で発売!!
 1981年 今と似てオーバーキャップ容器へ!!
 1984年 LB81乳酸菌を使用!
 1993年 LB81乳酸菌へのリニューアル!
 1996年 特保に認定!
 2014年 まろやか丹皮風味にありんこニヤッ!



キリ®クリームチーズ 新鮮なミルクと生クリームのコク

自然豊かなフランスの牧場で大切に育てられた牛から採れた新鮮なミルクと生クリーム。そんな厳選素材で作られたのが『キリ クリームチーズ』です。『キリ クリームチーズ』はクリーミーでコクのある、贅沢なおいしさが手軽に楽しめるクリームチーズです。朝食にお子様のおやつに、ワインやビールのおつまみに、そのままでも、アレンジしてもおいしく召し上がれます。



パッケージの歴史



1983年



2001年



2005年



2006年



2013年



2016年



2019年

キリ®クリームチーズの特徴

日本市場では、クリームチーズの代名詞となりました。「キリ クリームチーズ」は、フランスの豊かな大地で育まれた高品質なクリームチーズです。

フランス有数の酪農地帯で生産されたミルクだけを使用。

サルト県はフランスでも有数の酪農地帯で、ここで育てられた牛は高品質なミルクを産することで知られています。

半径 150km 以内の農家で搾乳。安全性を考慮した製造工程です。

安全な製品として市場に送り出すため、特に次の3つのポイントに留意しています。

- 搾乳** 工場から半径 150km 以内の契約農家で搾乳。
- 殺菌** 高温による完全殺菌
- 冷却** 長時間におよぶ丁寧な冷却



ベル社について

<創業 1865年>フランス シュレンヌに本社を置き、約150年にわたるチーズ製造の歴史を誇るチーズメーカーです。世界に40の支社と32の工場を展開し、130か国以上で製品を販売しております。

日本市場

日本市場には1983年に上市し、順調に成長を重ねて参りました。日本におけるベル社の製品はお陰様で2013年に発売30周年を迎え、日本のチーズ市場においてもっとも支持されるブランドの一つとして成長致しました「キリ®クリームチーズ」をはじめ、ワイン、ビールなどのおつまみとして定着した「ベルキューブ」、お子様のおやつに最適な「キリ&スティック」、そして2008年より仲間入りした「プルサン」など幅広いラインアップをご提供致しております。

栄養たっぷり キリ® クリームチーズの食べ方

素材の味を生かし、フレッシュな味わいと豊かなコク、クリーミーさのベストバランスを更に追求し、また、日本人に不足しがちなカルシウムも効率よく取れる「キリ®クリームチーズ」。朝食に、おやつに、色々なシーンでお楽しみください。



ベル社の取り組み



▶酪農業における環境への負荷削減

ベル社は、乳牛に与える飼料から生乳の生産までのそれぞれの業務工程で発生する環境への負荷を減らすことを目指しています。ベル社は「責任ある大豆に関する円卓会議」および「持続可能なパーム油のための円卓会議」のメンバーとして、飼料の主な原料となる大豆やパーム油由来の成分などが持続可能なプロセスで生産されることを重視しています。

▶栄養価の最適化と添加物の削減を目指して

ベル社では国際的な公衆衛生局の推薦や専門家達の意見を基に 継続的にレシピを最適化しています。まず基本となるチーズの脂質、塩分そしてカルシウムに焦点をあて、他の栄養素とのバランスやチーズの味を損なわないことを担保しながら、日々改良に向けて努力しています。また添加物の使用量低減のための研究、開発に積極的に取り組んでいます。

▶環境への配慮

全世界のベル社工場では、水の消費を減らすために、独自の手法を展開し、すでに2008年から2015年までに26.7%の削減に成功しています。また、ベル社は、温室効果ガス排出を段階的に下げるために、化石燃料への依存を減らすことを優先事項に設定しました。2015年には、自社の2つのバイオマスボイラーでグループの全体のエネルギー使用の7.5%を占めました。

キリ®クリームチーズとトマトのサラダ



【材料】
 「キリ®クリームチーズ」1個
 スライストマト 60g / 万能ねぎ 適宜
 塩 適宜 / 黒こしょう 適宜
 バジル&オリーブドレッシング 10ml

【作り方】

- 1 トマトを1cm厚さに切る。表面の水分を軽く取り、塩・黒こしょうをふる。
- 2 トマトに「キリ」をのせ、輪切りの万能ねぎをのせる。
- 3 食べる直前にドレッシングをかけたら出来上がり。

ボリューム満点サラダ



【材料】
 カット野菜 100g
 「キリ®クリームチーズ」4個
 ミニトマト お好みの量
 豆類 お好みの量
 鶏肉の照り焼き お好みの量
 ドレッシング 適量

【作り方】

- 1 カット野菜にひと口大に切った「キリ」を入れる。
- 2 お好みでミニトマト、豆類、鶏肉を入れ、ドレッシングをかけて出来上がり。

お好みのカット野菜に「キリ」をトッピングしたサラダ



キリ®ボール



【材料】
 「キリ®クリームチーズ」2個
 ナッツ類 お好みの量
 ドライフルーツ お好みの量
 柿の種 お好みの量
 ゼリー お好みの量

【作り方】

- 「キリ」を柔らかくして丸め、お好みで、ナッツ類、ドライフルーツ、柿の種、ゼリーなどをまぶして出来上がり。



キリ®の生ハム巻き



【作り方】
 「キリ」1/2個に生ハムをまいて完成。

さらにパンケーキに挟んでおしゃれに♪

キリ®とハムのパンケーキ



【作り方】
 パンケーキに「キリ」1/2個、ハム1枚を置いて、ピックでとめて完成。

1998年に「アルトバイエルン」は発売されました。そして2014年に「The GRAND アルトバイエルン」が誕生しました。今回は商品が生まれるまでのヒストリー(歴史)やこだわり、美味しく食べる調理法など盛り沢山の情報でお届けします♪お楽しみ下さい。

商品名に込められた想い



The GRAND アルト バイエルン

(ドイツ語)
伝統的な、古い

ドイツで本格的な
ウインナーを
生み出している
州の名前

The GRAND アルトバイエルンのこだわり

製法

素材

Point 1 手間ひまかけてうまみを引き出す
伊藤ハム伝承72時間熟成

Point 1 もちろん素材は自信あり
良質の豚肉を100%使用

Point 2 豪快なあらびき感!
肉の挽き方

Point 2 薫製チップもこだわります
スモークは国産山桜100%使用

Point 3 素材のうま味と相乗効果
独自の香辛料・調味料配合

Point 3 肉本来のうまみを引き立てる
ドイツバイエルン州岩塩使用
(食塩中50%使用)

Point 4 おいしい環境
徹底した温度調整

開発秘話

試行錯誤した『肉の旨み』

1 開発初期 ～うま味を引き出す原料や製法は何か～
発売開始は1998年。

「おいしさとは何か」
「うま味を引き出す原料や製法は何か」
『肉本来のうま味』を引き出すために、こだわったのはその製法です。

2 72時間熟成～肉本来のうま味を引き出すために～
伊藤ハムが創業以来培ってきた「熟成」技術の集大成
試行錯誤を重ね、『肉本来のうま味』を最も引き出せる「熟成」方法に辿り着きました。その「熟成」方法には72時間の時間が必要でした。

嗜好の変化に合わせた改良

3 2010年 第二の発展～さらなるおいしさの追求～
発売当時から強みである『肉本来のうま味』は継続して重視しつつ、より現代のお客様に合った改良を実施。
「肉の旨さ=インパクトのある肉粒感・印象的な肉のうま味」を実現。

4 2014年 第三の発展～コク、深みのあらびきへ～
元々あった『肉本来のうま味』はそのままだに、食べている間だけでなく、後味や余韻までおいしさが続くようになりました。

これにより「パキッ、じゅわっ」といった食べ始めの味わい(先味)だけでなくその心地よい食べ終わりで、ついもう1本!となるウインナーに発展を遂げました。



1928 ● 豊かな食生活を目指し、伊藤傳三創業社長、
ハム・ソーセージづくりを開始

「The GRAND アルトバイエルン」への第一歩は、1928年にまでさかのぼります。伊藤ハムは、食品加工業として1928年に創業。伊藤傳三創業社長は当初から、百貨店の食品売り場を始末訪れては、あらゆる食品の状況を観察し、いつかはハムやソーセージの製造をしたいと考えていました。当時ハムやソーセージは、まだ人々に縁遠く一般化されていない食品で、とても早い時代から目をつけていました。



1934 ● セロファンウインナーの誕生

1947 ● 寄せハムを開発、熟成技術の確立へ

当時高級品だったハムが「寄せハム(プレスハム)」の開発で誰もが口にできるものになりましたが一般化のためには技術開発が第一と考えました。一定の温度で塩づけする「熟成」の技術はこの頃に確かなものに培われました。その後、同業者者に技術を開示し、業界全体の品質向上に努めていきました。



1983 ● ドイツ風のウインナーを家庭に普及

1985 ● 手作りウインナー バイエルン

1985年7月、「手作りウインナー バイエルン」が全国一斉に発売されました。色々な料理に使える経済的なウインナーソーセージは、多くの人達の食生活に広がっていました。原料肉は豚肉のみで、でん粉や植物性蛋白といった結着材料を使用していないなど、当時の(社)日本食肉加工協会の手作りソーセージの基準をクリアした商品でした。



熟湯で5分間ボイルする食べ方を提案

「手作りウインナー バイエルン」は、熟湯でゆでて食べることをお勧めしていました。ウインナーは炒めて食べるものという、それまでの概念を変える食べ方の提案で、グルメな大人の味覚に訴えました。ドイツでは以前から、ソーセージをゆでて食べるのは一般的なことです。本場ドイツの食べ方が、この商品によって広く伝わりました。

本場ドイツにも負けない美味しさのウインナー

「バイエルン」という商品名はドイツの南部に位置する州名から付けられており、おいしいソーセージをたくさん生み出している地域です。TVコマーシャルは現地へ行って撮影しました。コマーシャルには、ミュンヘンの老舗肉専門店店主が出演しました。

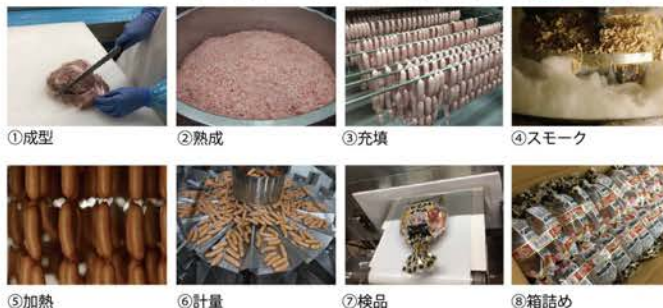
1998 ● 1998年7月大ヒット商品「アルトバイエルン」が誕生!

今後も受け継がれる伝承熟成の技

長い年月を経て極められた熟成の技術は今後も大切に、未来へ向けて伝承していきます。



The GRAND アルトバイエルンこだわりの製造工程



The GRAND アルトバイエルンのおいしい焼き方



The GRAND
アルトバイエルン
を使って食事を
楽しみましょう♪





エスビー食品から角煮・チャーシューの素が発売されました!!
誰でも簡単に本格的な味を楽しむことができます。この機会に是非お試しください♪
年末に向かってわさびやおでんなどの調味料から洋食メニューも料理も増えるのでマスタードなどもいかがでしょうか!?
そのまま使うのも良いですが、調味料としての活用でのレシピをご紹介します♪こちらチャレンジして食べてみてね♪

李錦記商品紹介
やわらかでジューシーな食感が、
煮込むだけで決まります!

お肉ジューシー製法について
肉をやわらかくする働きをもつ調味料を使用し、
肉の旨みを閉じ込め、味がしみ込みやすくなる配合で
ソースをブレンドした製法。

1 それぞれのメニューの味わいに応じた比率で
「熟成紹興酒」「はちみつ」を使用

アルコールやブドウ糖と果糖が肉の内部まで浸透し、
やわらかく仕上がる。

2 旨みと塩分濃度のバランスを取ったソースの配合

浸透圧による離水を防ぎ、肉汁を閉じこめ、適度に
弾力を持った食感に仕上がる。



湯豆腐のきのこあん おだしの効いたきのこあんに、わさびが香ります。
寒い季節にほっこり体が温まるメニューです。



【材料】 2人分
絹ごし豆腐 200g/昆布 1枚
しいたけ 30g (2個)
しめじ 50g (1/2パック)
えのきだけ 50g (1/2パック)
【A】
だし汁 200ml/醤油 大さじ1
みりん 大さじ1
S&Bおろしわさび 小さじ2
水溶性片栗粉 適量/万能ねぎ 適量



【作り方】
①豆腐は4等分に切りボウルなどに入れ、昆布と一緒に熱湯に浸して10分おき温める。
②しいたけは軸を取って薄切りにし、しめじは小房に分け、えのきだけは石づきを取って
半分の長さに切る。
③鍋に【A】を入れて煮立て、水溶性片栗粉を加えてとろみをつける。
④温めた豆腐を器に盛り③をかけ、細く斜め切りにした万能ねぎをのせたら出来上がり。

さば大根 さばは水煮缶でつくるので下処理いらず!
味付けはおでんの素でシンプルに、さば缶の旨味を活かしましょう。



【材料】 2人分
大根 300g
さば水煮缶詰 1缶 (約200g)
【A】
水 300ml
S&Bおでんの素 1/4袋(5g)
酒 50ml
S&Bおろししょうが 小さじ1
さば水煮缶の汁 50ml
万能ねぎ 2本



【作り方】
①大根は小さめの乱切りにします。
②鍋に【A】を沸かし、大根を加えて弱火で15分ほどやわらかくなるまで煮る。
③さばを加えて10分煮込んで器に盛り、小口切りにした万能ねぎを散らしたら出来上がり。

Point わさびの代わりに、大根の葉を刻んで茹でたものでもよいでしょう。
煮込んだ後、そのまま置いていったん冷ますと大根に味がよく浸みます。



だし鯛茶漬け
おでんの素を使って、
簡単だし茶漬けを
つくりましょう!



【材料】 1人分
白飯 150g
鯛 (刺身用) 50g
S&Bおでんの素 小さじ1/2
熱湯 150ml
【A】 醤油 小さじ1/4
青じそ 適量
きざみのり 適量
白ごま 適量

【作り方】
①器に白飯を盛り、鯛のをせる。
②【A】を合わせて混ぜ、①にかける。
③お好みできざんだ青じそ、きざみのり、
白ごまをのせたら出来上がり。



やわらか角煮の素



オイスターソース、熟成紹興酒に
ほのかに効かせた八角香る奥深い
味わい。

作り方
【材料】
・豚バラ肉ブロック (3cm角) 400~600g
・水 400ml (2カップ)
【作り方】

- 【下ごしらえ】**
肉は3cm角に切る。
- 鍋に肉がかぶるくらいの水を
入れて火にかけ、沸騰したら
ゆで汁を捨てる。
 - 鍋に水、本品、①を加えて
火にかけて煮立ったら落とし
蓋をし、煮込む。
 - 落とし蓋を取り、煮詰めたら
できあがり。煮汁をかけて
お召し上がりください。

やわらかチャーシューの素



中国醤油、はちみつに、にんにく
を加えた濃厚な旨みと甘みが広が
る味わい。

作り方
【材料】
・豚バラ肉ブロック (3cm角) 400~600g
・水 400ml (2カップ)
・サラダ油 小さじ1
【作り方】

- 【下ごしらえ】**
肉はあらかじめフォークなどで
全体を数ヶ所刺しておく。
- 鍋に油を入れ、肉の表面
全体に焼き色をつけ、
水、本品の順に加える。
 - 沸騰したら落とし蓋をし、
時々肉を返しながらかき込む。
 - 落とし蓋を取り、煮詰める。
粗熱が取れたらお好みの厚
さに切って、煮汁をかけて
お召し上がりください。

豚肉のハーブパン粉揚げ焼き パン粉+マジックソルトの組み合わせは、
香りと彩りが◎お弁当にもピッタリです!



【材料】 2人分
豚ヒレ肉 200g
MAILLE種入りマスタード 大さじ2
オリーブオイル 小さじ1
パン粉 1/2カップ
S&Bマジックソルト オリジナル 大さじ1弱
S&Bフレッシュハーブ ベビーリーフ 適量
オリーブオイル 適量 (揚げ焼き用)



【作り方】
①豚肉は厚さ4cmに切り、叩いて平らにする。
②種入りマスタードとオリーブオイルを混ぜ合わせ、①の両面に塗る。
③パン粉とマジックソルトを混ぜ合わせ、②にまんべんなくまぶし、軽く押さえる。
④フライパンに、オリーブオイルを約1cmの深さになるまで注ぎ入れて中火で熱し、③を入れて
2-3分揚げ焼く。こんがり色づいたら返して火を少し弱め、さらに2-3分揚げ焼きにする。
⑤皿に④を盛り、ベビーリーフを添えたら出来上がり。

アボカドとツナのサラダ クリーミーなアボカドにマスタードの
ピリッとした酸味がアクセント。



【材料】 2人分
アボカド 1個
ツナの缶詰 1缶
【A】
MAILLE種入りマスタード 大さじ1
マヨネーズ 大さじ1/2
レモンの絞り汁 小さじ1/2



【作り方】
①アボカドは半分は切って皮と種を取り除き、ひと口大に切ります。ツナは軽く油をきる。
②①を【A】で和えて、器に盛りつけたら出来上がり。

おすすめアレンジ 出来上がった料理をアボカドの皮に盛りつけて、ピザ用のチーズをのせて
オーブントースターで3-4分チーズが溶けて焦げ目がつくまで焼きます。





毎日を少しだけ最高に

お酒は20歳になってから!!

ストップ! 20歳未満飲酒、飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう!

1997年、「つき」は「わが家の定番酒」として発売しました。

より経済性を持たせた容量にし、実際の購買層である主婦に目線を合わせた広告を展開し、お客様に支持を得て、売上拡大となりました。2021年「月桂冠つき」は発売24周年を迎え、まもなく25年を迎えるにあたり、今後も更なる支持を得るべくリニューアルをいたしました。まだ「つき」を呑んだこともない人もご愛好いただいている方も新しくなった「つき」をお楽しみ下さい。

商品の特長



お米

月桂冠は全てのお酒に国産米を100%使用しています。「つき」のまろやかな甘味はすべてお米由来です。

水

適度なミネラルを含む口当たりのよい地下水を使用しています。京都・伏見には環境省選定名水百選に選ばれた水など、多くの名水があります。

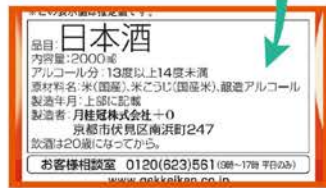
酵母

甘味やキレ、すっきりとした味わいのバランスが最適となるよう、100種類以上ある月桂冠オリジナル酵母中から厳選した酵母で醸造しています。四段仕込：開発されてから100年以上の歴史をもつ伝統ある醸造方法です。お酒をしばらく前にひと手間かけて、コクのあるお酒に仕上げています。

こだわり

発売当初から現在まで続けていること。それは、糖類・酸味料無添加です。醸造工程では、米本来の旨みを味わっていただくために糖類を添加せず、発酵過程の最終段階でもう一度蒸した米を仕込む「四段仕込み」を行っています。これにより、発酵由来の味わい、深みを感じいただけます。

米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール



月桂冠のお酒
3点セット
100名様



つきパック 500ml



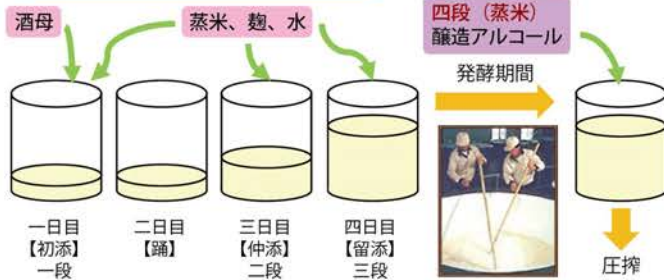
THESHOT 大吟醸 180ml
THESHOT 本醸造 180ml

ご応募は20歳以上の方に限ります。

伏見伝統の四段仕込み

当社「つき」は、糖類・酸味料の添加をしておらず、伏見の伝統四段仕込で、贅沢にお米の旨さを加えています。

多段仕込み



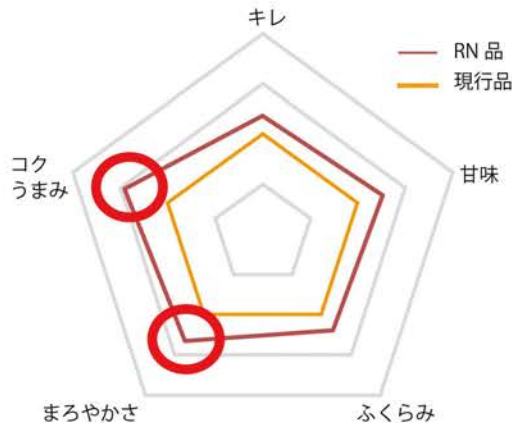
お米でお酒の甘味を調節

四段(蒸米) 醸造アルコール



現行品とリニューアル品とのテイスト比較

- 1 四段仕込みを活用することで、全体的に味わいの幅が広がり、奥行きのある味わいとなりました。
- 2 特にコク・うまみ、まろやかさが大きくアップしました。



「つき」の楽しみ方

そのまま呑んでもおいしいですが、少しアレンジするとまた新しいおいしさに出会えます。是非お試しください。

オレンジブリーゼ

【材料】つき / オレンジジュース トニックウォーター

- ① 3つを1:1:1の割合で混ぜる。

ミルクシーショット

【材料】つき / 牛乳

- ① 冷酒と牛乳を、1:1の割合で混ぜる。

黒もじや

【材料】つき / 塩昆布

- ① お酒を熱燗(50~55度)まで温めて用意する。
- ② 熱燗に塩昆布を適量入れる。塩昆布の分量注意。少なめの方が美味しくいただけます。

好き、つき、レシピ ブリしゃぶ仕立ての雪見鍋



冬はブリの美味しい季節。白い具材を雪に見立てた、ほっこりお鍋。

【材料】2人分
ブリ(お刺身用)薄切り 350g
大根 1/2本/水菜 3束/白ネギ 1本
貝割大根 1束/白菜 1/8株/しいたけ 2枚
えのき 1株/人参 1/2本/豆腐 1/2丁

★出汁
日本酒「つき」 50cc
水 1000cc
塩 小さじ1/2
醤油 大さじ2
みりん 大さじ2
だし昆布 5cm角

★薬味
ゆず皮 適量
青ねぎ 適量/ゆず胡椒 適量

【作り方】

- 1 昆布を鍋に入れて30分ほどおいておきます。
- 2 大根を1cmぐらい輪切りにし、型抜きで切り抜いて、残りはすりおろします。
- 3 水菜は4cm幅に、白ネギを細めの斜め切りにし、貝割大根・えのきの根を切っておきます。人参を1cm幅の輪切りに2枚取り、型抜きで抜き、余った人参を4cmに4本切ります。白菜の内側は芯を削ぎ、ざく切りにします。袖子の皮を細かくきざみます。
- 4 鍋を弱火にかけ沸騰直前に昆布を取り出し、酒(つき)を入れて一煮立ちさせます。
- 5 煮立ったら、塩・醤油・みりんを味を調整します。さらに大根おろしと袖子を加えます。
- 6 鍋にフタをして中火にかけます。鍋が煮立ったらお好みで野菜を入れ、ブリをしゃぶしゃぶで頂きます!

全部で10個！見つかるかな？
まちがいさがしに挑戦！

時間をかけて
良く見比べて
違いを探して
ほしいニヤ



答え
1. 左上のツリーに星が1つ足りない
2. 中央の女の子の服の色が違っている
3. 右側の女の子の髪型が違っている
4. 中央の女の子の靴の色が違っている
5. 左側の女の子の服の色が違っている
6. 中央の女の子の髪型が違っている
7. 右側の女の子の服の色が違っている
8. 中央の女の子の靴の色が違っている
9. 左側の女の子の服の色が違っている
10. 中央の女の子の髪型が違っている

豆知識情報

お月様の見え方の豆知識

月の模様例えられるものは？

月に見える模様を見て、皆さんはどんなものを思い浮かべますか？
月は唯一肉眼でも模様を見ることのできる天体ですが、その地域や
国で馴染みのあるモチーフを模様から思い描き、見え方の解釈が異なるようです。



「女性の横顔」や「ヒキガエル」は、月の白い所を見ていくと、そういった形に見えてくるようです。本当に？って思いますが日本では、暗い部分を見て「餅をついているうさぎ」を思い浮かべる人も多いと思いますが、国によって、また地域によって月の印象は異なるもので、そういった違いも面白いですね！私はやっぱりうさぎにしか見えません…
皆さんも空を見上げて見て下さい！

編集後記

ご愛読ありがとうございます

外出もままならない毎日でしたが来年こそは良い一年になってほしいですね

皆さんこんにちは!!51号はいかがでしたか!? 今年も残り11月、12月と2ヶ月となりました!!
本当あつという間です…。自分の中で何か成し遂げられた、成長したことはあったのだろうか…
反省をしながら来年に向かいたいと思います。
コロナ禍により朝食を食べる人が増えてきているという話がありました。
喫食率は年々下がって年代によっては3割近く欠食でしたが、テレワークなどの普及によって
改善傾向になってきているようです。その中でも「洋食」が伸びています。
ヨーグルトやパン、シリアルなど、朝のヨーグルトに「明治ブルガリアヨーグルト」はいかがですか？
ねころっけがおいしさを知るために取材に行ってきました!!是非楽しんでもらえたらと思います。
一緒にフォッカチャも♪90秒温めることでさらにおいしく頂けます。
これからのスープなどのホットメニューとの相性がバッチリです。朝食に夕食と大活躍です!!
エスピーから本格中華の李錦記より角煮、チャーシューの素が秋から発売されました。
ブロック肉と水で、おいしく本格的な料理が出来上がります。年末に向けてお試しください♪
私も普段はあまり料理はしませんが、作ってみようと思います♪
少しずついつもの日常が戻ってくるのか、これからはこのコロナ禍の生活が日常となっていくの
かはわかりませんが、どのようになってもお客様の生活に寄り添っていただけるようにさらなる努力を
して来年も突き進んでいきたいです!! これからもタイヨー・ビッグハウス、ペストリカー、
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51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いません。

★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。 <input type="checkbox"/> Pasco2点セット <input type="checkbox"/> 明治ヨーグルトギフト券2枚セット <input type="checkbox"/> 月桂冠3点セット <small>ご応募は20歳以上の方に限ります。</small>			④ 朝食は食べますか？食べませんか？(食べるとしたら何がが多いですか) <input type="checkbox"/> ⑤ 本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。		
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 51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？ <input type="checkbox"/> 表紙 <input type="checkbox"/> Pasco <input type="checkbox"/> 明治 <input type="checkbox"/> Kiri <input type="checkbox"/> 伊藤ハム <input type="checkbox"/> S&B <input type="checkbox"/> 月桂冠 <input type="checkbox"/> 豆知識 <input type="checkbox"/> 編集後記 <input type="checkbox"/> その他()					
⑥ なんとなく良かったですか？					
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3年11月1日~令和3年12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



タイヨー第8号店
タイヨー江戸崎店
1985年1月 OPEN
営業時間/9:00~21:45
住所/茨城県稲敷市江戸崎甲
3555
☎/029-892-1871

店長から一言

江戸崎店は1985年1月にオープンして以来、地域のお客様から支えられ続け営業することができています。今後もお客様への感謝の気持ちを忘れず頑張っていきます。

店長の好きな惣菜は？

イカのから揚げです。そのまま酒の肴としてもよく利用しています。ぜひお試しください。