

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

お客様の安心・安全をお守りする タイヨー品質管理課のお仕事

2022年は遊びも仕事も勉強も
いろんなことにトライシタイガー

全国のしゃぶしゃぶに
関する調査結果発表!
あなたは牛肉派? 豚肉派?



寒い日はしゃぶしゃぶお鍋の出番!

- ❄️創業1854年!「マルコメ」の原点は「発酵」
- ❄️ストックしておくとお便利!お餅でローリングストック
- ❄️「プチッと鍋」を使ったレシピをご紹介

プレゼント!

プレゼント!

プレゼント!

プレゼント!

マルコメ 100名様

サトウ食品 100名様

ミツカン 100名様





ふわりふつから、丸い大豆の〇
ふわふわっとり、米糴の「米」
大切な、お味噌の原料が「マルコメ」
という名の由来です。

味噌は、1300年以上も前の飛鳥時代から大切にされてきた和食に欠くことのできない調味料です。栄養豊富な大豆を発酵させた味噌は、よるこびの源として健康を支え、日本人の長寿にも大きな影響を与えています。信州味噌の広がりや、戦国時代に武田信玄が行軍用(兵糧)としてつくられた「川中島溜」とされています。この時代に大きく広まり、強い健康な身体を育む食品として今日まで日本人を支えてきました。私たちは味噌、発酵を原点に米糴、大豆を大切にしてきました。そして、食卓を囲む家族みんなに笑顔、毎日を生きるエネルギーを届けています。

味噌の種類

米味噌

米、大豆、塩を原料としてつくられる。白味噌も米味噌の一種。



麦味噌

麦、大豆、塩を原料としてつくられる。中国、四国、九州地方を中心に生産される。



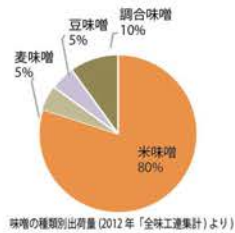
豆味噌

大豆、塩を原料としてつくられる。中京地方を中心に生産される。



調合味噌

米味噌、麦味噌または豆味噌を3種もしくは2種調合したもの。米麹、麦麹または豆麹を混合したものを使用した味噌。米味噌、麦味噌、および豆味噌以外の味噌。



プラス糴 糴美人 650g

甘味ゆたかな24割糴のお味噌。米糴をぜいたくに使い、味噌本来の深い旨味のあるみそです。国産米100%使用で食品添加物は無添加です。

※24割糴とは大豆を10とした時の米糴の割合、つまり「プラス糴 糴美人」は大豆の2.4倍の米糴を使用
大豆：糴=10：24

味噌ができるまで

大豆の入荷から製品になるまでをご紹介します。手間暇かけて作られています。



味噌の正しい保存方法

味噌は時間の経過と温度の影響によって色が変化していきます。これは原料であるお米が分解された「糖」と、大豆が分解されてできる「タンパク質・アミノ酸」が反応して起こる現象で、味にも変化が起きてしまいます。この現象は未開封の状態では保管されている味噌でも起こります。正しく保存して、味噌を長持ちさせましょう。

長持ちさせるポイント1



味噌のおいしさを保つため、冷蔵もしくは冷凍庫で保管しましょう。味噌は冷凍庫に入れても、凍りません。少しかたくなりますがそのまま使えます。

長持ちさせるポイント2



開封後は、味噌の表面の乾きと酸化を防止するため、ラップでぴったりとおおって空気に触れないようにしましょう。

麹と酵素と そのはたらき

麹には多くの酵素が含まれています。酵素には食物の栄養を分解して消化・吸収を助ける役割があります。麹に含まれる酵素は、30種類以上とも言われており、まさに麹は酵素の宝庫です。女性にとって嬉しい成分であるビタミン類を生成する働きがあることや、消化のサポートをする働きがあることから、美容健康面でも注目されています。

- 栄養素の分解
- 消化のサポート
- 腸内細菌を元気に!
- ビタミンの生成

お味噌の Q & A

Q1 みそ汁をつくる時の、味噌とお湯の割合教えてください。

A みそ汁1杯分は、味噌大さじ1杯(約18g)、お湯160ccが目安です。

※味噌の量は好みで調整してください。

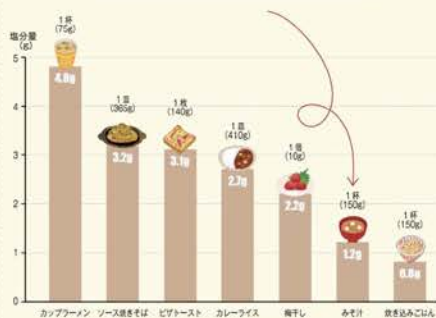


Q2 買い置きの味噌の色が濃くなり、汁も出ているのですが、食べても大丈夫ですか。

A 色が濃くなる現象(褐変)は、どんな味噌でも起こる味噌の特徴です。色が濃くなっても、体の害にはなりません。しかし、極度の褐変は味噌の風味を変えてしまいます。おいしさを保つために、購入後は未開封の状態でも冷蔵庫や冷凍庫で保管、賞味期限内の使用をおすすめします。また、汁は味噌の熟成成分の「たまり」(旨みエキス)です。味噌の上部に「醤油のようなもの」が生じることがありますが、品質には問題ありません。カップの中で味噌の部分と混ぜてお使いください。

Q3 みそ汁の塩分量が気になります。

A 味噌は一度に大量に食べることはないで、料理に使った時の塩分量は多くありません。みそ汁1杯では約1.5gで、他の食品の一回摂取量と比較しても少ないほうといえます。一日の塩分摂取目標量は、厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」において、男性7.5g/日未満・女性6.5g/日未満とされていますので、一回に1杯なら、みそ汁の塩分を心配する必要はありません。



「糴」と「麴」の違い

「こうじ」の漢字表記には2種類あります。



日本で作られた国字。米にコウジカビが「花が咲くように生える様子」から生まれた漢字。



中国から来た漢字。穀物を蒸して麴菌(コウジカビ)を繁殖させたもの。

王道の豚汁

王道の豚汁の作り方を紹介します! ぜひお試しください。



【材料】 2~3人分
豚バラ肉 120g
ごぼう 1/3本
にんじん 1/2本
こんにゃく 80g
大根 5cm
長ねぎ 1/2本
プラス糴 糴美人 650g
大さじ3~4
だし汁 200cc
ごま油 小さじ2
水 200cc
七味唐辛子(お好みで) 適量

【作り方】

- ごぼう、にんじん、大根、長ねぎを大きさをそろえて小さめの乱切りにする。こんにゃくは下ゆでして臭みを抜き、小さめの一口大に切る。豚バラ肉は幅2cmに切って熱湯を回しかけてざるにあげておく。
- 鍋にごま油を熱し、①の豚バラ肉を入れて中火で炒め、香りが出たらごぼう、にんじん、大根、こんにゃくを加えて強火で炒め合わせる。
- だし汁と水を加えてひと煮立ちしたら弱火にしてごぼう、にんじん、大根の根葉に火が通るまで7~8分煮る。長ねぎを加え、「プラス糴 無添加糴美人」を溶き入れる。
- お椀によい、好みで七味唐辛子を適量振ったら出来上がり。

3点セット 100名様



プラス糴 糴美人 650g



プラス糴 生塩糴 200g



プラス糴 糴甘酒 125ml

年末年始にご購入頂いたお餅は消費できましたか?
 食べ切った方もまたこれから食べる方も餅は災害時の
 備蓄にピッタリです!
 是非一定量の備蓄を持っておくことをおすすめします。



ローリングストックってなあに?

保存食を備蓄しておくことも、もちろん大切ですが、日常の中に食料備蓄を取り込むという考え方もあります。普段から少し多めに食材、加工品を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、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、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。

餅が誕生してからの歴史

前14,000年~前4,000年	縄文時代	東南アジア山岳部より稲作文化と共に日本に伝わる	
794年~1,185年	平安時代	神に捧げる供物として作られるようになり、円満をあらわす丸い形が定着する。また正月に餅を食べる習慣が生まれたのもこの時代から。	
1,336年~1,573年	室町時代	携帯保存食として武士の間に広まる。	
1,603年~1,868年	江戸時代	武士から庶民に広まり正月・節句・彼岸・刈入れ・お祭りなどの年中行事や結婚・出産などの人生の節目の祝い事で食されるようになり、大量に消費されることからそれまでの丸餅に替わり「の餅(切り餅)」が発明される。	

餅は稲作の伝来とともに食べ方の一つとして誕生

豊後の国では住んでいた人たちが水田を作って稲作を行っていました。余った米で大きな餅を作りそれを的に矢で射ると白い鳥になって飛んで行きました。その後水田は荒れ果てた野原になってしまった逸話があります。このことから餅は神秘的な霊を宿すと考えられ、特別な食べ物でありハレの日に餅を食べる習慣が広まっていったとされています。

鏡開きは江戸時代になり1月11日に。

神様に供えた鏡餅は神様の霊力が宿っているとされており、刀で切ることは縁起が悪いことや神や人との縁を切るといって嫌われました。そのため木づちで叩いて割って福を分かち合っ食べることが運を開くに通じるために鏡開きとして広がりしました。

東日本・西日本の餅の違い

東日本では角餅、西日本では丸餅が主流で食されています。岐阜県関ヶ原周辺を境に東西に分かれています。(出展: 農林水産省)

角餅は江戸時代に平たく伸ばした餅を切り分ける方法が編み出され大量消費に対応及び運搬に便利であることから、江戸から徐々に広まってきました。

丸餅は京都の食文化の影響(公家文化)を強く受けた西日本にて、今でも使われています。



年始にかけて余ったお餅はローリングストック

未開封の切り餅は日持ちするものが多くローリングストックで災害時の備えに対応できます。餅は焼く・煮るといったシンプルな調理で食べることができ、醤油や砂糖などの味付けでいただけ、腹持ちが良いうえ、ほかの食品との組み合わせも簡単です。(出展: 農林水産省)

ローリングストック例(保存がきく商品との組合せ)

餅 × ゆて小豆



餅 × インスタントスープ



ミルクしるこ

いつものおしるこにミルクをプラスして和風スイーツの完成!



【材料】 1人分
 サトウの切り餅バリッとスリット 1個
 牛乳 50cc
 つぶあん 30g

【作り方】

- ① 少し大きめの器に牛乳とつぶあんを入れて軽くかき混ぜる。
- ② ①の中に4分割した餅を入れて、電子レンジで約2分加熱したら出来上がり。

フレッシュ餅サンド

チーズのこくが活きた一品で、さわやかな朝にピッタリです。



【材料】 2人分
 サトウの切り餅バリッとスリット 4個
 ハム(ロース) 4枚
 チーズ(プロセス) 2切れ
 レタス 1枚

【作り方】

- ① 餅をオーブントースターで焼き、2つに分けるようにのぼしてハム、チーズ、レタスをはさみ、2つに折にしたら出来上がり。

かうどん

うどんとお餅で雑貨を一度にたくさん摂ることが出来ます。



【材料】 1人分
 サトウの切り餅バリッとスリット 2個
 うどん 1玉/めんつゆ 適量/水 適量
 かまぼこ 2枚/小ねぎ 適量

【作り方】

- ① 鍋に水とめんつゆを入れて煮立てる。
- ② トースターで餅を焼く。
- ③ ゆでたうどんを器に盛り付け、①をかけた後、焼き餅、かまぼこ、小口切りにした小ねぎをのせて出来上がり。

蓮根もちの磯辺巻き

もっちりシャキシャキ食感の変わり磯辺巻き。お子さんにも手で持って手早く食べることができる一品です。



【材料】 2人分
 サトウの切り餅バリッとスリット 2個
 蓮根 100g
 すき焼きのたれ 適量
 大葉 4枚
 海苔 1枚

【作り方】

- ① 蓮根は皮をむいてビニール袋に入れ、めん棒などで、細くなるまで叩く。もちは細かく切っておく。
- ② 耐熱ボウルに1を入れふわりとラップをかけて電子レンジ500wで2分加熱。すぐに濡らしたフォークなどでよく混ぜる。
- ③ 温めたフライパンに薄く油(分量外)を敷き、2を丸く4個に落として、片面2分ずつ焼く。
- ④ 両面にすき焼きのたれを塗って大葉をそれぞれにかぶせ、4つに切った海苔で巻いて皿に盛る。好みに七味を添えたら出来上がり。



2点セット
 100名様



サトウの切り餅
 至高の餅滋賀県産
 羽二重糯 300g

サトウのごはん
 新潟県産コシヒカリ3食パック



皆様、こんにちは。タイヨー品質管理課です。

えっ!? スーパーマーケットに品質管理課・・・?? そう思われる方も多いかもしれません。製造工場だけではなく、スーパーマーケットにも品質管理課があります。今回、「食ベタイヨー! 知りタイヨー?」の編集部から「品質管理課の特集をしたい」との依頼があり、「お客様に私達の業務の紹介が出来る!」と、非常にうれしく思いました。品質管理課の業務は品質を管理するという事です。つまりタイヨーの品質管理とは「食の安心と安全」です。この特集を通して、タイヨーをご利用頂いている皆様の「安心」に少しでも繋がる事を願っています。



品質管理課の大切な4つの業務

今回は、数多くある業務の中で特に大切にしている業務をご紹介します。

1 店舗への衛生指導

売場で『タイヨーの方?』、『何をしているの?』と、お声を掛けて頂く事も多いのですが、一番皆様とお目にかかる機会が多いのが『店舗への衛生指導』になります。具体的には、作業場や売場の衛生状態の確認や従業員への指導を行なっています。また、商品の表示が正しいかなどをチェックしています。私達、品質管理課による社内のチェックだけではなく、外部コンサルタント会社と契約し、衛生管理のプロの目で一年に二回、全店舗について衛生状態の確認をして頂いています。外部コンサルタントの方からは、『タイヨーの作業場はきれいですね』と言って頂いています。出来るだけ、お客様のお買い物の邪魔にならないよう、店舗の確認作業等していますが、ついつい商品や売り場の確認に夢中になってしまうと、反応が遅くなってしまふ事もあり、ご迷惑をおかけしてしまって申し訳ありません。今後とも気を付けていきます。

外部の検査員による指導

○衛生管理の基本である手洗いと器具類の洗浄チェック

10秒で清浄度を測定できる機械を使用し、数値として汚染度を確認しています。



手指は数値が1500以下、器具類は500以下の値だと良好です。手洗いや器具類の洗浄手順が社内で定めたマニュアル通りにできているか?についても確認しています。



作業場や器具類が衛生的な状態に保たれているかどうか、商品や原材料が衛生的に取り扱われているかどうかなど、細かくチェックをしています。



4 放射能検査

東日本大震災以降、品質管理課では自主検査として、行政などでも使用されている機器での食品の放射能測定（スクリーニング）を行っています。例えば、惣菜部で使用しているお弁当のお米は毎年新米の時期に放射能測定を実施しています。惣菜部のお弁当で使用しているお米は産地にこだわっていますが…。全部で何種類のお米を使用しているかご存知ですか?なんと、その数5種類!それぞれの地域の味が堪能出来るようになっています。ぜひ、お出掛けの際には、お米の食べ比べも楽しんでみて下さい。放射能測定の結果については、お客様が安心してお買い物をして頂くための参考情報として当社のホームページでも定期的に公開しています。是非一度ご覧下さい。

放射能検査の結果についてお知らせいたします。
ご覧になる際は、ご覧になりたい日付をクリックください。

〈野菜 検査結果〉

- ・2021年10月18日更新(PDF)
- ・2021年10月11日更新(PDF)
- ・2021年10月05日更新(PDF)

2 表示の確認

食品表示の確認も品質管理課の重要な仕事です。

ラベルやPOPの表示は、お客様へ商品の情報をお伝えする大切な大切なものです。また、表示にはたくさんの法律による決まりもあります。法律を順守し、お客様へ正しい情報をお伝えする為、商品ラベルやPOPの表示だけでなく、プライベートブランド、メーカー様の商品も含めた表示のチェックをしています。また、品質管理課員は基本的には全員、食品表示に関する資格者となっており、正しい知識を身に付け、店舗へ指導していくよう心掛けています。食品表示を取り巻く環境は変化し続け、非常に複雑になっています。商品に関する適切な情報をお客様にお伝えしていくよう今後とも取り組んでまいります。



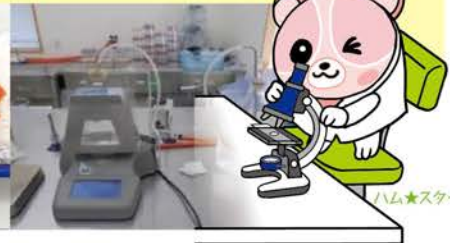
3 微生物検査

品質管理課には検査室があり、微生物の自主検査を実施しています。

全店舗を対象に各店舗の作業場で作られた商品に対する定期的な確認、消費期限を設定するための保存検査、原材料を含めたメーカー様商品の検査など、自社で実施しています。自主基準を設け、検査結果を元に改善・対策に繋がっています。微生物検査では滅菌した検査用のハサミで食品を切るのですが、検査をしながらいつも思う事は『タイヨーのお刺身は1枚1枚が厚いなあ…』ということ☆

水産部
担当者より

タイヨーのお刺身はその厚さが美味しさの特徴です。用途に合わせて切り方を変更していますので、ご安心を。



タイヨーで使われているお米

- ※多古米
- ※夷隅米
- ※北条米
- ※潮来の特別契約米
- ※潮来のお米



最後に品質管理課より

これからは空気の乾燥した日々が続きます。空気が乾燥する冬場は、ノロウイルスによる食中毒事故が多くなります。ノロウイルスは自覚症状が無いまま感染している事があるというのが特徴です。特に手洗いに行った後などは体調が悪くなくても衛生的な手洗い（二度手洗いが効果的です）を行うことが大切です。ノロウイルスによる食中毒事故にご注意下さい。



HACCP認定工場で安心！

タイヨーの自社工場であるベーカリー工場の「ぱん工房」と惣菜工場の「加熱センター」は、HACCP認定施設です。当社では皆様に安全・安心な商品を提供したいという想いから早い段階から認定を受けるべく準備をしてきました。今回はHACCP工場をご紹介します。

HACCPによる管理の図



HACCP (ハサップ) ってなあに？

Hazard Analysis and Critical Control Point (危害要因分析・重要管理点)

安全な食品をお届けするために国際的に認められた衛生管理の方法です！
原材料の受け入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や金属の混入などの危害要因を分析 (HA) した上で、危害の発生防止につながる特に重要な管理点 (CCP) を継続的に監視・記録する工程管理システムです。

ぱん工房

国産小麦100%の食パン「北のたより」や食物繊維が豊富な小麦ふすまを使用した「ブラン食パン」、「ブランロール」など健康的な食生活を意識した商品を製造しています。



NASA (アメリカ航空宇宙局) が、アポロ計画で宇宙飛行士の食の安全を守るために考えた衛生管理システムだったんだニヤ！



「北のたより」は、ぱん工房の商品で人気No.1♪



北のたよりの仕込み作業

ミキサー機に原料を投入しています。



北のたよりの型詰め作業

北のたよりの生地を食パン型に詰めています。



冷却中の北のたより

オーブンで焼いた後、ラックに載せ冷まします。



CCP

北のたよりの金属検査

金属探知機を通して金属異物がないか、1個1個確認します。



北のたよりの包装作業

出来上がったパンを手作業で心を込めて袋詰めします。



ロールパン兄弟

こーちゃん

ぶつちゃん

さんちゃん

にいちゃん

いっちゃん

加熱センター

和風幕の内弁当などのお弁当に入っている「きんぴらごぼう」や「タイヨー手造り焼豚」「皮つきスイートポテト」などデザート類も製造しています。



きんぴら作業準備

きんぴらを炒める準備をしているところ



きんぴら炒め作業

きんぴらを炒めているところ



CCP①

きんぴら中心温度測定

中心温度が85℃以上であることを確認しているところ



CCP②

きんぴら真空冷却

炒めたきんぴらを真空冷却器に入れ、急速冷却するところ



きんぴら袋詰め

真空冷却後のきんぴらを袋に詰めているところ



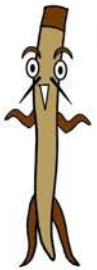
きんぴら真空包装作業

袋に詰めたきんぴらを真空状態にしているところ

きんぴらごぼう商品

きんぴらごぼうが使われています

きんぴらごぼうの「ごぼう」と「人参」は「国産」だよ！



和風幕の内弁当



ウサニン

センター商品



タイヨー手造り焼豚



皮つきスイートポテト

全国の人を対象にアンケート調査を行いました。その結果を皆様にご紹介♪
納得するものから、そうだったんだと気づくものまで色々ありますので是非読んでみて下さい。
シメの楽しみ方や具材で楽しむしゃぶしゃぶなどもご紹介しています。

出典：n=572/株式会社 Mizkan「全国のしゃぶしゃぶに関する意識調査」
・調査対象：全国 15～79歳の男女
（直近1年にしゃぶしゃぶを食べた方）計572名
・調査方法：WEB調査
・調査期間：2021年7月13日(火)～2021年7月15日(木)
・調査主体：株式会社 Mizkan

みんなの“王道”しゃぶしゃぶ

肉TOP3


- 豚ロース 45.5%
- しゃぶしゃぶ用豚肉 44.9%
- 牛ロース 41.6%

シメTOP3

- うどん 47.7%
- ご飯、雑炊 32.3%
- ラーメン 23.8%

具材をしゃぶしゃぶする回数

平均 3.89回!



野菜TOP5

- 白菜 71.7%
- 長ネギ 55.9%
- エノキ 54.4%
- 水菜 53.8%
- 豆腐 50.9%

スープつけだれTOP3

- ほんま味のつけだれ 86.1%
- ごま油のつけだれ 68.7%
- 唐辛子汁ベースのスープ 17.5%

魚介入れるなら 15.2% | まず入れるのは野菜から 46.0% | アタは鍋がいっぱいになったらとる 43.9%

しゃぶしゃぶ あなたは 牛肉派 or 豚肉派?

肉類は「豚ロース」が一番人気。北海道は「ラム肉」も多い!

全国

豚ロース	45.5%
しゃぶしゃぶ用豚肉	44.9%
牛ロース	41.6%
ラム	6.6%

北海道

豚ロース	41.3%
しゃぶしゃぶ用豚肉	49.2%
牛ロース	27.0%
ラム	33.3%

しゃぶしゃぶ 魚介はなにを入れる?

魚介類は「ぶり」「えび」「たい」が一番人気。近頃は特に魚介しゃぶしゃぶが好き!

全国

ぶり	15.2%
えび	10.8%
たい	10.3%

近頃

ぶり	25.5%
えび	16.4%
たい	16.4%

こんな意見もありました

- くずりを入れています(60代男性/宮城県)
- 濃厚しゃぶしゃぶ(30代女性/新潟県)
- モズク、海ぶどう(40代男性/沖縄県)
- 漬物魚のはもしゃぶ(60代男性/大坂府)
- ホヤをしゃぶしゃぶにして(50代女性/青森県)
- 岡山はえびを入れる人が多い(60代女性/岡山県)

各家庭によって異なる特長があるしゃぶしゃぶですが、全国調査で判明した“日本の王道しゃぶしゃぶ”のスタイルをイラストとともに紹介します。

全国のしゃぶしゃぶマップ

あなたの知らない“ご当地”しゃぶしゃぶの魅力!



- 北海道**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ラム肉も人気。北海道産の野菜も人気。
- 北陸**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ごま油のつけだれが人気。
- 東北**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ごま油のつけだれが人気。
- 関東**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ごま油のつけだれが人気。
- 東海**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ごま油のつけだれが人気。
- 近畿**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ごま油のつけだれが人気。
- 中国**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ごま油のつけだれが人気。
- 九州**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ごま油のつけだれが人気。
- 四国**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ごま油のつけだれが人気。
- 沖縄**：豚ロースしゃぶしゃぶが人気。ごま油のつけだれが人気。

全国のしゃぶしゃぶマップ

調査結果を受け、地域ごとのしゃぶしゃぶの特長を日本地図にまとめた“全国のしゃぶしゃぶマップ”を作成しました。あなたの地域のしゃぶしゃぶはどんな特徴があるでしょうか？次のご家庭でのしゃぶしゃぶの参考にもなるかもしれません。

あなたは牛肉派 or 豚肉派?

何をしゃぶしゃぶしても大満足!しゃぶしゃぶ肉は豚ロースが最多!北海道はラムも。

しゃぶしゃぶ シメは麺類? それとも雑炊?

1位はうどん!北海道はラーメンが最多。意外とシメを食べない人も

ごはん・雑炊

32.3%

うどん

47.7%

ラーメン

23.8%

北海道はラーメンが最多 46.0%

意外とシメを食べない人も 29.0%

こんな意見もありました

- ちゃんぽん(40代男性/福岡県)
- 翌日の味噌汁の出汁にする(60代女性/鹿児島県)
- きしめん(40代女性/愛知県)
- お茶漬けに麺のつゆをかけて食べる(60代男性/北海道)
- もち(60代女性/東京都、60代女性/神奈川県、60代男性/広島県)


しゃぶしゃぶ シメは麺類? それとも雑炊?

北海道は、唯一ラーメンがシメとして最も多く選ばれました。関東はシメを食べると回答した人が全国でも最も多く、ご飯、雑炊と回答した人が特に多い傾向がありました。しゃぶしゃぶの出汁が出たスープに味をしみこませたご飯を雑炊としてスープも味わいながら食べるという回答も多く見られました。

しゃぶしゃぶを楽しむ


豚肉とモッツアレラチーズのしゃぶしゃぶ

色々な野菜やチーズを入れて、家族みんなで楽しめるしゃぶしゃぶです。チーズが溶け落ちないように、肉や野菜で巻いたり、お玉の中でしゃぶしゃぶするのもおすすめです。




餃子の皮でもちっと豚しゃぶ

ぎょうざの皮は30秒ほどゆでると食べ頃です。重ねて入れるとくっつくので、一枚ずつ加えてください。



ごま豆乳味しゃぶ

簡単な具材で、タレいらずのしゃぶしゃぶです。お好みで、チーズとオリーブオイルを加えると、洋風のしゃぶしゃぶに変化します。



キムチもんじゃ風



【材料】4人分
ミツカン キムチ鍋つゆストレート (残った鍋つゆ)2カップ
キャベツ 50g
ホットケーキミックス 200g
干しえび 10g

【作り方】
① 鍋つゆは、具材をきれいに取り除く。
② キャベツは1cm角ほどの大きさに切る。
③ ①に②とホットケーキミックス、干しえびを加えて、よく混ぜる。
④ 鍋にふたをして、弱火で15分ほど加熱し、具材に火を通したら出来上がり。

ごま豆乳カルボナーラ



【材料】4人分
ミツカン ごま豆乳鍋つゆストレート (残った鍋つゆ)2カップ
サラダ用スバゲティ 100g/牛乳 50ml
粉チーズ 適量/卵黄 1個
粗挽きこしょう 適量/ベーコン 適量

【作り方】
① 鍋の残ったつゆを温め、沸騰したら、サラダ用スバゲティと牛乳を加える。
② スバゲティがやわらかくなったら、粉チーズを混ぜる。
③ 火を止め、溶いた卵黄を加え、軽くかき混ぜる。
④ 仕上げに、粗挽きこしょうをかけたら出来上がり。

3点セット
100名様



今夜は「プチッと鍋」? それとも「なべしゃぶ」?



鍋だけではない! 新・万能調味料へ

今や「プチッと鍋」の使用用途は鍋だけにとどまりません。液体調味料の「プチッと鍋」は、食材にすぐなじむため、炊き込みごはんや炒め物、スープやパスタなどの味付けにも便利に使うことができます。また、分量を計る必要がないため、忙しい時の食事の準備に最適! 万能調味料として大活躍しています。

エバラの
おいしい
レシピ



プチッと鍋
豆乳ごま鍋
&
パスタ



豆乳ごまパスタ



プチッと鍋
キムチ鍋
&
豚肉



プチッと豚キムチ炒め



プチッと鍋
寄せ鍋
&
きのこ



きのこの炊き込みごはん

「プチッと鍋」の5つのこだわり

1 味づくり

調理する際に水で薄めてもうまみや香りが失われないようにと味づくりをしています。

2 高濃度ブレンド技術

創業当時から培ってきた高濃度ブレンド技術のノウハウを生かし、ベストなバランスでブレンドしています。

3 調味液の粘度バランス

高濃度でありながらも、容器からサラッと出せるような粘度バランスにしています。

4 容器

「プチッと」気持ちよい感覚でふたを開けられるように工夫がされています。

5 愛着のあるネーミング

案は複数あったものの、最も消費者にコンセプトが魅力的に感じるネーミング。

簡単クラムチャウダー



シーフードミックスで手軽に作れる簡単クラムチャウダー。味付けは「プチッと鍋」におまかせ!

【材料】2人分
シーフードミックス(冷凍) 50g
じゃがいも 小 1/2個/たまねぎ 1/4個
にんじん 適量
エバラ プチッと鍋 あさり&ホタテの旨塩鍋 1個
水 150ml/牛乳 150ml/パセリ 適宜

【作り方】

- 1 じゃがいも・たまねぎ・にんじんはそれぞれ1.5cm角に切ります。
- 2 鍋に「プチッと鍋」・水・①を入れて火にかけ、野菜がやわらかくなったらシーフードミックスを加えます。
- 3 仕上げに牛乳を加え、ひと煮立ちしたら、出来あがり。
※お好みでパセリをふって召しあがりください。



「なべしゃぶ」で広がる しゃぶしゃぶの新しい世界



おすすめメフォー

1. しゃぶしゃぶをカジュアルに!

土鍋や両手鍋、深型ホットプレートなどを使ってカジュアルに、そしておしゃれにしゃぶしゃぶを楽しむ食卓の提案を行います。また、豚肉だけでなく、牛肉やラム肉、牛タン、ブリ、タコなど、素材の広がりを提案し、新しいしゃぶしゃぶスタイルを訴求します。

2. プチプラ食材で楽しむ平日鍋

消費が拡大しているしゃぶしゃぶ用の豚薄切り肉を軸に、もやしや豆苗、切干大根をはじめとした乾物食品など、価格の変動が少なく、経済的な食材を組み合わせて提案。また、別途つけだれを用意する必要がないので、手軽に、そして気軽に楽しめる平日鍋として訴求します。

3. 小分けだから、さまざまなシーンで活躍

小分けタイプになっているので、人数に合わせて量を調整しやすいだけでなく、一度に2つの味わいを楽しめる2色鍋(真ん中に仕切りの付いた鍋)をする際にも最適です。

4. しゃぶしゃぶなのに鍋シメが楽しめる!

味わい豊かな「なべしゃぶ」なら、しゃぶしゃぶだけでなく、鍋のシメも楽しむことができます。チーズやワンタンの皮、ショートパスタ、フォーなど、バラエティー豊かな食材を使い、家族が喜ぶ食卓を提案します。

たれ・ドレッシングがヒントに! 香味油と酸味の黄金バランス

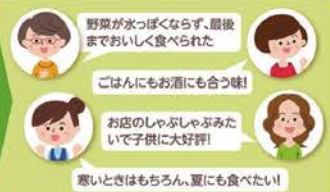
「なべしゃぶ」は、たれやドレッシングの味わいをヒントに開発されました。つゆにプラスした香味油の働きにより、サツとくぐらせるだけで肉にしっかりと味が絡み、ほどよい酸味が肉のうまみを引き立てる品質設計となっています。

①「なべしゃぶ」はお鍋としゃぶしゃぶのイトコドリ!

お鍋は...
◎つゆの味わいが色々
◎野菜がたくさん食べられる
◎最後にべが楽しめる

しゃぶしゃぶは...
◎お肉がさっぱり食べられる
◎食卓が盛り上がる
◎各自調理するので楽できる

発売前調査でも
高い評価!



野菜が水っぽくならず、最後までおいしく食べられた

ごはんにもお酒にも合う味!

お店のしゃぶしゃぶみたいで子供に大好評!

寒いときはもちろん、夏にも食べたい!

②「なべしゃぶ」独自の肉をおいしくする工夫
つぎがいらすのこだわりは、「香味油」とほどよい「酸味」。香味油がお肉を離さず、酸味が肉の旨味を引き立てます。

なべしゃぶ 柑橘醤油つゆ

本醸造しょうゆと昆布だしをベースに柚子・すだち果汁のさわやかな風味を合わせました。ごま油が香る、さっぱりとしたコクのある味わいです。



なべしゃぶ 鶏がら醤油つゆ

鶏がらだしと本醸造しょうゆをベースに香味野菜のうまみを合わせました。米酢とラー油の風味で味を引き締めた、食欲をそそるコク深い味わいでそそるコク旨い味わいです。



なべしゃぶ 牛だしつゆ

牛だしと香味野菜のうまみをベースにブラックペッパーを効かせました。ガーリック油が香る、コク深くやさしい味わいです。



一人用のお鍋にピッタリ!

お肉売場で販売をしている一人用のお鍋「野菜たっぷり肉団子鍋」に「プチッと鍋」シリーズはピッタリ!! 野菜が200g以上入っています。「プチッと鍋」1~2個入れて煮込んだら出来上がり。好きな鍋つゆでお鍋を楽しもう! お好みで具材もトッピングしてみてください。※アルミ鍋はIH対応になっています。



じゃんけんパン オープン!!



神栖店の隣にタイヨーベーカリーのお店が出来ました！
出来立てのパンやピザ、食パンがラインナップ♪
ランチにディナーにと、毎日食べてもらえると嬉しいです。
また、夢を見るのも脳が情報を整理しているからと言われています。



豆知識情報

睡眠と学習の豆知識

勉強の後、仮眠をとると成績が上がる？

寝ているときに記憶は整理される！

日常の出来事や、勉強をして覚えたことは脳の海馬という部分に集められます。しかし、海馬に集められた記憶は時間が経つと失われます。記憶を長く残すには、睡眠が重要で、海馬の記憶は寝ているときに脳の脳皮質に送られて整理され、そこで長期的に保存されます。



仮眠で成績アップ!?

最近の研究では、勉強後に仮眠をとったグループと、とらなかったグループに分けて同じ小テストを受けてもらったところ、仮眠をとったグループの方が成績が良かったという実験結果が出ています。記憶は寝ているときに整理され、定着するので勉強後の仮眠はととても効果的です。これはスポーツにもいえることで、体の動かし方なども寝ているときに記憶されやすいと言われています。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

タイヨー品質管理の特集や冬にお馴染みの食のお話はいかがでしたか？

皆さんこんにちは!!
52号はいかがでしたか!? 2022年です!! 新たな年のスタートです!! 気持ちも新たに楽しみましょう♪
お正月はお餅ですが実はお餅はローリングストックに最適です! 普段から食べながら備蓄していきましょう。
1月、2月は寒さのピークです!! 温かいお鍋料理も出番が多いと思います。
今回は、気軽に様々な味の鍋を楽しめる「プチッと鍋シリーズ」や味がついた出汁でしゃぶしゃぶする「なべしゃぶ」のご紹介から全国のお鍋に関するアンケートの結果も載せています!!
お鍋のメのアレンジレシピもたくさん載せているので是非お試しください!!
最近よく「腸活」が言われていますがそれには「味噌」は欠かせません!!
私はスーパーフードだと思っています。野菜と豚肉を入れて美味しい「豚汁」で体を温めましょう。
今回、タイヨーの品質管理課よりご案内をさせていただきます。
お客様に安全・安心な食品を届けるためにタイヨーとして様々な取り組みを行っています。
センターも高い品質管理基準をクリアしています。これからもさらなる努力を惜みず向上を目指していきます。
編集をしている12月上旬では「オミクロン株」という新しいコロナが出始めでしたが、発行されている時には果たしてどうなっているのか…
タイヨーとして食を通して、「安全・安心・美味しい」をかかげ、皆様の健康を守っていきたく思います!!
これからもタイヨー・ビッグハウス、ベストリカー、情報誌「食べタイヨー! 知りタイヨー?」をよろしくご願ひ致します。

『食べタイヨー! 知りタイヨー?』編集部

<切り取り線>

食べタイヨー! 知りタイヨー? 第52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? <input type="checkbox"/> に1つだけチェックをご記入下さい。			④ この秋冬で一番食べた鍋つゆの味は何ですか? (寄せ鍋、キムチ、豆乳、カレーなど)		
<input type="checkbox"/> マルコメ3点セット	<input type="checkbox"/> サトウ食品2点セット	<input type="checkbox"/> ミツカン3点セット			
② タイヨー、またはビッグハウスのご利用頻度 <input type="checkbox"/> 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や感想をご記入下さい。		
<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 52号の食べタイヨー! 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"/> マルコメ	<input type="checkbox"/> サトウ食品	<input type="checkbox"/> 品質管理	<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> ミツカン
<input type="checkbox"/> エバラ	<input type="checkbox"/> 豆知識	<input type="checkbox"/> 編集後記	<input type="checkbox"/> その他 ()		
どんなところが良かったですか?					
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4年1月1日~令和4年2月28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9号店
タイヨー竜ヶ崎店
1986年8月 OPEN
営業時間/9:00~23:00
住所/茨城県竜ヶ崎市
市川原代町字間通り
5588-4
☎/0297-64-0721

店長から一言

竜ヶ崎店はタイヨーで店頭売り場がある数少ない店舗で、市場のような雰囲気をお楽しみいただけます。皆様の御来店、従業員一同お待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

お買い得鮭弁当と肉じゃがの組み合わせ。お値段と量が、私の懐(お腹)に丁度良く毎日のように美味しく頂いております。