

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



タイヨーの花束セットで簡単に作れる フラワーアレンジメント

炭酸を使ったノンアルコール
カクテルで、味わいを楽しむ
ライフスタイルのご提案



知ってるようで知らないお盆のあれこれ

- 『日本に、ぬくもりを。』 不死鳥のごとく”復活”アサヒ生ビール
- 好きなときに好きなだけ、簡単便利!! チューブ調味料
- オートミール状にした麦を焙煎した新しい麦茶



プレゼント! アサヒ飲料 アサヒビール S&B 伊藤園

詰め合わせお楽しみ
セット 100名様

何か
もたえるかな?

楽しみ
ワクワクだね

6本セット100名様

お楽しみ7点セット
100名様

料理に役立つ
セットが
よりに
当たります

4点セット100名様

※応募は20歳以上に限ります。



お花を 楽しもう♪

今回はタイヨーの花束セットを使ったアレンジメントの作り方をご紹介!!
アレンジというと難しそうなイメージですが基本ルールを守ればできちゃいます!!
是非チャレンジしてみてください♪
お盆の時期にもなりますので、ちょっとした豆知識も載せていますのでお楽しみ下さい♪



タイヨー花束セットで簡単アレンジの作り方

もの用意する

- ◆タイヨー花束セット
- ◆花切りハサミ
- ◆生花用吸水スポンジ
- ◆包丁 (スポンジ切る用)
- ◆器
- ◆セロハンテープ

①アレンジの器になるものを用意しましょう!

マグカップ、円柱型小皿などお花が倒れにくい器を用意します。木材や紙製、ブリキ缶など水漏れしやすいものを使用したい場合は中にちょうど入るプラスチックコップや水が漏れない器を用意しましょう。



②生花用吸水スポンジ (オアシス) の準備をしましょう!

生花用吸水スポンジを用意した器の内側のサイズに切り、水を吸収させましょう。十分に水を染み込ませたスポンジを器に入れます。



※スポンジの水のつけ方※

スポンジを水に浸けるときは、全体が浸かる量の水を用意します。スポンジは水をゆっくり吸収していきますので、水に浸けるときは水面にそっと乗せるだけで大丈夫です。スポンジの上から水をかけてしまうと水を吸収しなくなってしまう場合があるので気をつけましょう!



③お花の準備をしましょう!

今回使用する花材は、タイヨーの花束セット1束です。袋から出し、必要な茎の長さを残し短く切りましょう。

今回の花材の切り方と準備

ガーベラ

ガーベラのような茎が柔らかい花材は、茎をまっすぐ切ります。斜めに切ると先が折れてしまうので、注意してください。

ヒペリカム

実の部分と葉の部分を切ります。

カーネーション

花と蕾の部分を切ります。

かすみ草

枝を細かく切り、何個かをまとめてかすみ草のミニブーケを作ります。

コルジリネ

コルジリネのような葉物はそのまま使用すると大きいので、葉を一枚一枚切り、葉の先をぐるっと後ろに回し、葉もとのところでホチキスカテープで固定します。



知っているようで知らないお盆の話

仏花とは…

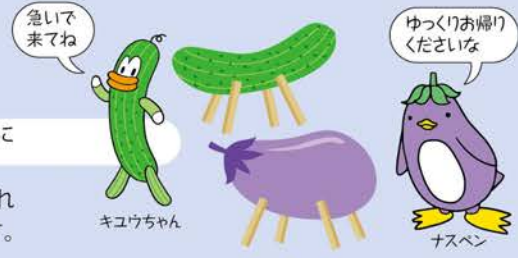
仏花とは、お墓やお仏壇に供えるためのお花のこと。お花は、お墓やお仏壇の両側にお供えします。お花は仏様のために供えていると思っている人が多いですが、実際、この花を供える意味は他にあります。意味は、お花が日々少しずつ枯れていく姿をみて、生きている人間に、花はいつか枯れていくもの「命あるものは、いつかは死ぬ」という儚さを暗示していると言われています。仏花を供える時は、お墓側ではなく、お参りする人の側に向けています。それは、綺麗なお花が枯れていくのをみて、命の儚さを再確認させてもらうためです。すなわち、生きている人の学びのために、短い命の生花を供え、命の尊さを想い、そのことに感謝して、世の無常を学ばせています。

一對とは…

「一對」とは二つ揃ってひと組として扱われるものをさします。基本的にお墓やお仏壇など供えるところが2カ所あります。「一對」の「正対称」は「円」と捉え方をされていて、仏教でいうところの「輪廻」に繋がると言われています。「円」はリースなどにも模されるように「永遠・不変」の象徴とされていますが、それと同じように、正対称に置くことは縁起を担ぐ意味も含まれていると言われています。

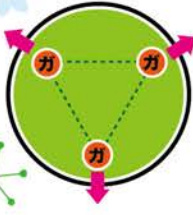
お盆飾り・きゅうりとナス

お盆前、ご先祖様をお迎えする準備として、夏野菜のきゅうりとナスを馬と牛に見立てて作る精霊馬や精霊牛、お供えの花として「ほおずき」を飾るこれらのお盆飾りの意味をご存知でしょうか? 足の早い馬に見立てたきゅうりは、ご先祖様が馬に乗って早くお家へ帰ってこられるようにと。帰るときは、歩くのが遅い牛に見立てたナスに乗り、供養したお供え物を持ってゆっくりと景色を見ながらあの世に戻ってほしいという願いが込められているそうです。



④お花を挿しましょう！

初めに今回のメインになるガーベラを挿します。
360度見えるアレンジメントにするので、図のように均等に挿し、
花の向きはそれぞれ外側向けます。



ヒベリカムを挿します。
ヒベリカムは図のようにガーベラの間に挿します。



コルジルネを挿します。今回は準備で丸く止めた葉を4本を使用します。
先に3本を図のコルジルネAのように周りに挿し、最後の1本を図のコルジルネB
のように斜めに挿します。



最後にSPカーネーションとかすみ草を
空いている隙間に挿したら完成です！



あまひस्ताコメちゃん

タイヨー花束セットは他にも様々な種類や色があります!!
ぜひ、自分の好きなお花で作ってみてね♪



チーズちゃん



お盆飾り・ほおずき

ほおずきは漢字で「鬼灯」と書くように灯り
としての役割があります。
お盆にご先祖様が迷わずに家族の元へ帰って
こられるよう、提灯の火や迎え火に導かれて
帰り、最後の目印として、ほおずきを仏壇や
棚に飾るそうです。
又、亡くなられた方の魂は、ほおずきや提灯
など中が空洞になっているものに宿りお盆を
過ごすとも言われています。
農作物の収穫が少なかった時代、ご先祖様へ
のお供え物が不足していたため、お盆の時期
に全盛期を迎えるほおずきを飾り、お供え物
の不足を補っていたとも言われています。
※地域や宗派により異なります。



「盆踊り」「花火大会」はご先祖様の供養行事

お盆とは、旧暦の7月17日を中心に行われる先祖供養の儀式のことです。
正式名称は「盂蘭盆会（うらぼんえ）」と言い、現在では地域にもよりますが、8月13日を
先祖の霊を迎える「迎え盆」と、再び送り出す16日の「送り盆」までの4日間をお盆とする
のが一般的です。
お盆に各地で行われる「盆踊り」は、地域により、音頭も踊りも違いますが、500年以上の
歴史を持った、伝統的な民俗芸能です。盆踊りには、お盆の時期に戻ってきた先祖の霊を慰
めるという意味があり、起源は平安時代中期からと言われています。
念仏を唱えながら踊る念仏踊りと、盂蘭盆会が結びつき、先祖や死者を供養するための踊り
として定着してきたそうです。
また、夏の風物詩「打ち上げ花火」も、元々はお盆の行事で、初精霊の供養に花火の火の粉
で灯籠焼きを行ったと言われていました。
特に「熊野大花火大会（三重県）」は毎年8月17日に行われ、約300年の歴史を持つ伝統的
な花火大会です。



小園
シスターズ

エミー

タミー

マミー

リリー

ラーラ



三ツ矢サイダーでカンパイ!



日本生まれ

1884年、兵庫県多田村平野という土地から湧き出た炭酸水が三ツ矢サイダーのはじまりでした。



安心安全

三ツ矢サイダーは水にこだわり「磨かれた水」を使用しています。磨かれた水とは、安心安全、おいしさのために、念入りすぎる過し、一定範囲内のミネラル分(硬度)に調整した水のことです。



爽快感

三ツ矢サイダーは、レモンやライムをはじめ、果実などから集めた香りを抽出して独自の配合をした「三ツ矢サイダーフレーバー」を生み出しました。三ツ矢サイダーは中味を熱で殺菌しない「熱を加えない製法」でつくられています。熱を加えないことで、さわやかな味わいがよりいっそう引き立ちます。



三ツ矢サイダートリビア

「銀河鉄道の夜」などで知られる作家・宮沢賢治も「三ツ矢サイダー」を愛するひとりでした。当時、天ぷらそば15銭に対してサイダーは1本23銭と、とても高級な飲み物。教師をしていた頃の賢治は給料日になると、ときには奮発して贅沢品であった天ぷらそばと、子供には手の届かない「三ツ矢サイダー」を教え子たちにふるまっていたのだとか。今も昔も変わらない品質で愛され続ける「三ツ矢サイダー」にはそんなやさしいエピソードもありました。



資料提供・林風舎

作家 宮沢賢治

ウィルキンソンの歴史

- 1889年 英国人のジョン・クリフォード・ウィルキンソンが兵庫県宝塚の山中で狩猟中に炭酸鉱泉を発見。英国で成分分析を行った結果、良質なミネラルウォーターとの結果を得る。
- 1890年ころ 「TAKARADZUKA MINERAL WATER (宝塚ミネラルウォーター)」発売
- 1893年 「TANSAN」を商標に制定。のちの「ウィルキンソン」ブランドの原点となった。
- 1901年 炭酸飲料で初めて王冠の使用を開始。
- 1904年 「ウキルキンソン タンサン」発売。
- 1979年 「ウキルキンソン タンサン」が東京サミットのテーブルウォーターとして採用される。
- 1989年 ロゴのカナ表記を「ウキルキンソン」から「ウィルキンソン」に変更。
- 2004年 ウィルキンソンブランド生誕100周年を迎える。
- 2011年 「ウィルキンソン タンサン」のPETボトルでの販売を開始。炭酸水の直接飲用というスタイルを提案し、市場に定着した。
- 2014年 ウィルキンソンブランド生誕110周年を迎える。



My Way!

【お酒を飲まない】ソバーキュリアスってなあに?

My Choice!

ソバーキュリアス (Sober Curious) とは、欧米のZ世代・ミレニアル世代を中心に近年流行している「あえてお酒を飲まない」という新しいライフスタイル。「あえてお酒を飲まないことで、身体面・精神面で健康的な日常を送りたい」という新しい価値観であり、昨今の健康志向の高まりを受けて、日本でも広まりつつある考えです。どんな時に何を飲むのか周りに流されず自分らしく選択できる世の中へ。



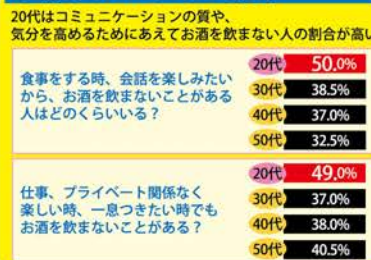
今後「ソバーキュリアス」を実践したいと思う層TOP3



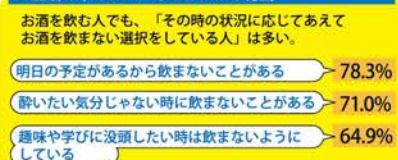
Q:「ソバーキュリアス」の認知度【ソバーキュリアス】への賛同度



Q:生活の中のソバーキュリアスな行動



Q:生活の中のソバーキュリアスな行動



※アサヒ飲料調べ 2021年12月 n=800(月に1回以上の飲酒習慣のある20-50歳男女)

スイカキング



商品詰め合わせ
お楽しみセット
100名様

何がもらえるかは?
当たってからの楽しみ

オレンジティーソーダ



紅茶とオレンジジュースに「ウィルキンソン タンサン」を合わせたフレッシュなドリンク。オンシーンにおすすめの、手軽にできる本格派ノンアルコールカクテル。

- 【材料】
「ウィルキンソン タンサン」 100ml
無糖紅茶 110ml
オレンジジュース 25ml
ガムシロップ 18g
オレンジ(飾り用) 1個分の皮

【作り方】

- 1 グラスにオレンジジュース、紅茶、ガムシロップを入れ軽く混ぜる。
- 2 ①に氷を入れ「ウィルキンソン タンサン」でアップし下からよく混ぜたら出来上がり。お好みでオレンジの皮を剥き飾る。



甘酒レモンスカッシュ



飲む点滴といわれるほど疲労回復効果が期待できる甘酒を、「ウィルキンソン タンサン」レモンと合わせることで、爽やかな飲み口に仕上げました。

- 【材料】
「ウィルキンソン タンサン」レモン(無果汁) 150ml
甘酒 90g
ミント 適量
レモン輪切り 適量

【作り方】

- 1 氷を入れたグラスに甘酒を注ぎ、「ウィルキンソン タンサン レモン」でアップし、全体を軽く混ぜる。
- 2 ミントとレモンの輪切りを飾ったら出来上がり。



スイカのフルーツポンチ



- 【材料】
スイカ 中1/2玉「三ツ矢サイダー」 適量
お好みのフルーツ 適量 杏仁豆腐 適量

【作り方】

- 1 スイカを半分に切り、周りをギザギザに飾り切りする。※飾り切りは省略しても良い。
- 2 スイカの中身をスプーンでくり抜いて器を作る。
- 3 くり抜いたスイカと、お好みのフルーツ、杏仁豆腐を器に盛り付け、「三ツ矢サイダー」を注いだら出来上がり。



日本に、ぬくもりを。



なぜマルエフ?

<マルエフ>の<エフ>は、フェニックスがももとの由来でしたが、頭文字がフェニックス(Phoenix)<P>であることに後から気づき、後付けで幸運(Fortune)という由来にひっそり変えました。みんなには秘密にしておいてね。

“復活”の意味

当ブランドのキーワードである“復活”には、3つの意味を込めています。
1つ目は、1986年のマルエフ発売による、当時低迷していたアサヒビールの“復活”
2つ目は、2021年のリブランディングによる、終売していた缶商品の“復活”
そして3つ目は、コロナ禍、人と人が疎遠になりがちな世の中からの“復活”です。
昨今は暗いニュースが多く、憂鬱な日々が続いていますが、「アサヒ生ビール 通称マルエフ」が、お客様の心を癒し、「ぬくもりのある日本を“復活”させる」ことに少しでも貢献できれば幸いです。

「スーパードライ」と「アサヒ生ビール」の違い



商品名	アサヒ生ビール スーパードライ	アサヒ生ビール 通称マルエフ	アサヒ生ビール 黒生
中味特長 (味コピー)	辛口カーブが生み出す 躍動感のあるうまさ	飲食店で愛され続けた まるやかなうまみ	芳ばしい香りと まるやかなうまみ
酵母	アサヒ 318 号酵母を使用。 高い発酵能力により、雑味のないクリアな味を実現。	スーパードライとは異なる、オリジナル酵母を使用 ↓ 一定の糖分を残した発酵で、まるやかな味を実現。	
アルコール度数	5%	4.5%	5%

ハーフ&ハーフを楽しもう



350mlを各3本ずつ 合計6本セット 抽選で100名様



アサヒ生ビール マルエフ アサヒ生ビール 黒生 ※応募は20歳以上に限ります。

アサヒ生ビールの歴史

- 1892年5月 「アサヒビール」発売
- 1900年 日本初の熱処理を施さない瓶詰生ビール 一週間請負「アサヒ生ビール」発売
- 1986年2月 新しい「アサヒ生ビール」発売 通称、マルエフ。
- 1987年3月 「キレ」と「辛口」を重視した、「スーパードライ」発売 爆発的ヒットにより、生産量が不足する状態に
- 1993年4月 限られた製造能力を「スーパードライ」に集中するため、惜しまれながらも、「アサヒ生ビール」の一般向け缶が終売

<消費者とともに開発> 「日本人にビールの味の違いは分らない」と言われた時代。開発者たちは、消費者の声を聞き、消費者が求める味と向き合い、試行錯誤を重ねた。その結果、「コクがあるのに、キレがある」という、それまでになかった、全く新しい味が誕生。低迷していたアサヒビールを復活させるヒット商品に

ただし、飲食店様から、強い要望があったため、樽生のみ継続することとなった。 取扱い飲食店様の根強いご支持を受け、樽のみ継続。今でも、ファンの方々には愛され続けている。

消費者のみならずお墨付き

こだわりの飲食店にお墨付き

タコの揚げないから揚げ



揚げ油を使わずにつくる、居酒屋定番の一品!

【材料】4人分
タコ 300g(ゆでたもの) / すりおろしショウガ 1片
片栗粉 適量 / しょうゆ 小さじ4 / 酒 大さじ1
レモン汁 大さじ1 / 粗挽き黒コショウ 適量
サラダ油 大さじ3 / サラダ菜(またはレタス) 適量

【作り方】

- ① タコは一口大のぶつ切りにし、すりおろしショウガ、酒、しょうゆをしっかりとまぶし5分以上漬けておく。
- ② ①をキッチンペーパーにのせて水気を切って片栗粉をまぶす。フライパンにサラダ油を打つくらい高温になったら入れ、焼き色がつくまで焼く。★焼き色がつくまでさわらない。焼き色が付かない状態だと、フライパンにくっつきやすくなる。★高温なため、やけどに注意する。
- ③ 裏返して焼き色がつくまで焼く、全体を混ぜてまんべんなく焼き色がつくようにする。
- ④ 皿にサラダ菜(またはレタス)を敷き、①を盛り付ける。レモン汁、粗挽き黒コショウをふりかけたら出来上がり。

チーズ入りちくわのソース炒め



チーズ入りちくわにウスターソースの旨味を加えた、超簡単おつまみ!

【材料】4人分
チーズ入りちくわ 8本(約200g)
小ネギ(小口切り) 大さじ2 / カツオ節 適量
サラダ油 大さじ1/2 / ウスターソース 小さじ2

【作り方】

- ① チーズ入りちくわは食べやすい大きさに切る。
★チーズ入りちくわが手に入らない場合は、ちくわに縦に切り込みを入れてプロセスチーズを挟んでOK
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①を軽く焼き色がつくまで炒める。ウスターソースを加えて汁気がなくなるまで炒める。
- ③ ②を器に盛り、カツオ節をふって、小口切りにしたネギを散らしたら出来上がり。

鮭缶のちゃんちゃん焼き風



鮭缶でつくれる手軽なちゃんちゃん焼き風おつまみ! ニンニクの効いた味噌マヨネーズソースが味の決め手です!

【材料】4人分
鮭缶(水煮) 1缶(90g)
キャベツ 80g / タマネギ 35g
味噌 大さじ1 / マヨネーズ 大さじ1
ニンニク(チューブ) 小さじ2
酒 小さじ1 / みりん 小さじ1

【作り方】

- ① キャベツを一口大にちぎる。タマネギを繊維を断つように薄切りにする。
- ② Aをよく混ぜる。
- ③ アルミ箔にキャベツ、タマネギ、鮭缶の順に乗せ、②をかけてアルミ箔を閉じ、魚焼きグリルまたはオーブントースターで約8分〜10分ほど焼いたら出来上がり。
★お使いのグリルやオーブントースターの機種によって調理時間は異なります。

豆苗とキャベツのアンチョビオイル炒め



素材の味を引き立たせてくれるアンチョビを使って、風味と食感を楽しみながら頂く一品!

【材料】2人分
豆苗 1パック(約130g)
キャベツ 3枚 / ニンニク 1片
アンチョビ 2〜3枚 / 赤唐辛子 1本
塩 適量 / コショウ 適量 / オリーブ油 大さじ2

【作り方】

- ① 豆苗は根元を切り落とし、半分の長さに切る。キャベツはざく切りにする。ニンニクは薄切り、赤唐辛子は種を除き、アンチョビはみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブ油とニンニク、赤唐辛子を入れて弱火で熱し、ニンニクがうすうす色づいたらアンチョビを加えてさらに炒める。
- ③ 豆苗とキャベツを加えて強火で炒め合わせ、塩とコショウで調味する。炒め合わせたら、皿に盛る。★豆苗とキャベツは、強火でさっと炒め合わせ、食感を残すよう炒めすぎないようにする。

アサヒビールのホームページで作り方をご紹介 <https://www.asahibeer.co.jp/asahinamabeer/>

タイヨー・アサヒビール・アサヒ飲料 共同企画

3000名抽選 × 100名抽選 Wチャンス抽選 500名抽選 × 400名抽選

アサヒ商品でカンパイ!

合計50万ポイント 抽選でプレゼント!

期間 7月1日(金)〜7月31日(日)

対象商品より 4本以上ご購入

アサヒスーパードライ、アサヒ生ビール、アサヒ生ビール黒生各種缶350ml、缶500ml、アサヒスーパードライ生ジョッキ缶340ml、「ウィルキンソン」タンサンJPET500ml、「三ツ矢サイダー」PET500ml、「カルピスウォーター」JPET500ml、「カルピス」RTHE RICH JPET490ml、「アサヒ」十六茶 JPET300ml
アサヒスーパードライ生ジョッキ缶350mlにつきまたは、各店舗とも数量限定販売のため、届切れの際はご容赦ください。

★キャンペーンは7/20歳未満の方を対象とさせていただきます。CoCoCaカードを使用して対象商品をお買い上げになったお客様の中から抽選でポイント還元いたします。2022年8月中旬以降、当選された方のCoCoCaカードにポイントが付与されます。それをもとにして当選の商品をお受け取りいただけます。詳しくはアサヒビールホームページをご覧ください。

ビール 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、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いとお酒。のんだあとにはサイクル。

ビール 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、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いとお酒。のんだあとにはサイクル。

簡単便利で手軽なチューブ調味料!! ミックスして味わい新発見しましょう♪
使い方は無限大、もう手放せません!

開発のきっかけ

生鮮をきざむ手間を削減する“時短”や、食材を使い切れないという“フードロス”の観点から、生鮮でも人気の高い食材に着目し、商品化してきました。
「紅しょうが」「福神漬け」「らっきょう」に関しては、従来販売している形態だと、一度開封すると容器に移さないといけなかったり、使い切れなかったり、使いたい時になかったりというようなおお客様の潜在的な不満がありました。
また、本来様々なメニューに使えるものであるのに、刻んだり調理方法を考えないといけなかったために、使用メニューも限定されていたように思われます。
そのようなお客様へ新しい食の楽しみ方を提案したく開発をしました。

商品特徴

- 1 きざみチューブシリーズは「不」の解消を実現させるべく、誕生したシリーズです。⇒「日持ちや量に対する不満」や、「刻む手間の不便」などを解消するシリーズです。
- 2 中身のこだわりポイントは「食感」と「風味」です。粗切り感、きざみ感をしっかり感じられるように、チューブで絞らせる限界の粒度に挑戦しました。
- 3 パッケージに「使い方無限大」とある通り、お客様自身が楽しみながら新しい使い方を見つけられるというのもチューブ調味料の魅力です。
“好きな時に好きなだけ、手軽に使えて味付けも決まる”それがチューブ入り調味料の最大のポイントですので、当社からオススメするレシピはもちろんですが「あれにも使ってみようかな」「これにも合うかも」とお客様自身が楽しみながら様々なメニューに使っていただけたら嬉しいです。
- 4 開封後はキャップをしっかりと閉じ、冷蔵庫に保存してください。定番のしょうがのチューブは1か月を目安に、それ以外のチューブ調味料は3~4ヶ月を目安に早めにお使いください。

きざみチューブシリーズは時短になるし料理のはばも広がって便利だな~★



きざみ青じそ 38g

爽やかに香る青じそチューブです。様々な料理との相性が抜群です。そうめんや焼き鳥、納豆の薬味、つくねや和風ハンバーグの下味にもお使いいただけます。



きざみみょうが 38g

みょうが本来の爽やかな香りと彩りが特徴です。そうめんの薬味やお茶漬け、カルパッチョ、豚しゃぶ、ちらし寿司などに。無着色で生鮮のみょうがの色味を再現しています。



きざみバジル 38g

華やかなバジルの香りとチーズのkokoroが特徴のジェノベーゼ風の味わいです。チューブタイプなので、いつでも好きな量だけ使えて便利。カプレーゼやピザ、バジルチキン、スープなどに。



粗切りリトウガラシ 38g

粗切りにした赤唐辛子とにんにくをミックスした、色々な料理に使える旨辛チューブ入り香辛料です。ちょい足しで自分好みの味わいになります。



粗切りハラペーニョ 38g

粗切りのハラペーニョを酢漬けにした、爽やか辛いチューブ入り香辛料です。ホットドッグやピザ、ハンバーガーなどに。青唐辛子の爽やかな香りと辛みが特徴。



もっとボーンアンチョビ 38g

料理になじみやすいなめらかなアンチョビペーストのチューブ入りタイプです。アンチョビのクセになる複雑な旨味や風味が料理の味わいを引き立てます。パスタやピザ、ポテトサラダのかくし味にも。



しょうがとレモンでさっぱり！ なすの焼き漬し



麺つゆとチューブで簡単！
でも、ワンランクアップの味わいの一品。

【材料】(2人分)
なす 大3本 (240g)
サラダ油 大さじ2
【A】
麺つゆ (3倍濃縮) 50ml
水 150ml
S&B きざみレモン 小さじ1・1/2
S&B おろししょうが 小さじ1/2
万能ねぎ 1本 (小口切り)
かつお節 適量



【作り方】

- 1 なすのヘタの付け根部分に包丁をあて、なすを回して1周させ、ガクを手でむき取ります。縦4-6等分に切ります。
- 2 フライパンにサラダ油を入れてよく熱し、皮を下にして焼き、紫のいい色になったら裏返し、全体に焼き色をつけます。
- 3 【A】を加えて沸騰したら中火で3-4分煮て、なすに火が通ったらそのまま煮汁ごと冷まします。
- 4 器に盛って汁をかけ、万能ねぎ、かつお節を散らしたら出来上がり。

さば缶でつくる冷や汁



さば缶やチューブでとってもお手軽！
夏に食欲が落ちている時にも、おすすめです。

【材料】(2人分)
さば缶 (水煮) 1/2缶
味噌 大さじ2
S&B おろししょうが 小さじ1
S&B きざみ青じそ 小さじ1
白すりごま 大さじ1
冷水 200ml
きゅうり 1/2本
塩 小さじ1/8
白飯 適量
S&B きざみみょうが 小さじ1



【作り方】

- 1 きゅうりは薄く小口切りにして塩をふり、しんなりしたら水けを絞ります。
- 2 ポウチにさば缶を汁ごと入れ、スプーンなどでほぐします。味噌、しょうが、きざみ青じそ、すりごまを加えて混ぜます。
- 3 冷水、①のきゅうりを加え、よく混ぜます。
- 4 器に温かい白飯を盛り、③をかけ、きざみみょうがをのせたら出来上がり。

ミニトマトの香りしめ



チューブ調味料だけで味つけ簡単！
もう一品欲しい時に、ささっと作れる簡単副菜。
ゆずの香りに、きざみわさびの辛みとシャキシャキ食感がアクセント!

【材料】(2人分)
ミニトマト 12個
S&B きざみゆず 小さじ1・1/2
S&B きざみわさび 小さじ1・1/2



【材料】

- 1 ミニトマトはヘタを取り、縦半分に切ります。
- 2 ミニトマトときざみゆず、きざみわさびを合わせて混ぜたら出来上がり。

S&B 商品
お楽しみ7点セット
100名様



オートミール状にした麦を焙煎し、
やわらかな甘みを実現した、
新しい麦茶飲料ができました。

オートミール購入金額

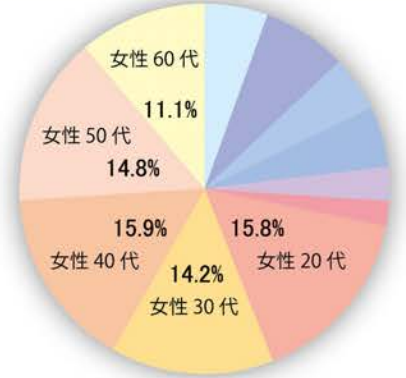
74%が女性 20代~60代女性共に購入されており、
全世代からの支持を受けている。
健康ダイエット目的から、米の代替品として評価され、
市場に定着しつつある。



健康ミネラルむぎ茶 オーツ麦ブレンド PET 650ml

商品特徴

- 1 注目のオート麦と大麦を使用した、やわらかな香りと甘みの新しい麦茶
- 2 皮をむいたオート麦を圧ぺんし使用
皮をむき圧ぺんしたオート麦（オートミール）を焙煎し、使用。
- 3 新製法 オーツ麦・やわらか焙煎
オート麦の皮をむき、胚乳だけを押しつぶしてから焙煎することで、
やわらかな香りと甘みを実現
- 4 おいしく水分 & ミネラルが補給できる「健康ミネラルむぎ茶」ブランド
健康ミネラルむぎ茶と同様のミネラル量
- 5 赤ちゃんからお年寄りまでお飲みいただけるノンカフェイン飲料
「乳児用規格適用食品」と同等の管理をしています。



出典：インテージ QPI 2021年1月~12月

焙煎方法

「オート麦の皮をむく」が決め手。やわらかな味わいと香りを実現するための、新焙煎。



オート麦の皮をむき、胚乳の部分だけを焙煎することにより、
やわらかな甘さと香ばしさを引き出すことができます。

2021年売れたものランキング 2021年1~10月販売額伸長率

1.オートミール	+291%
2.麦芽飲料	+182%
3.玩具メーカー菓子	+137%

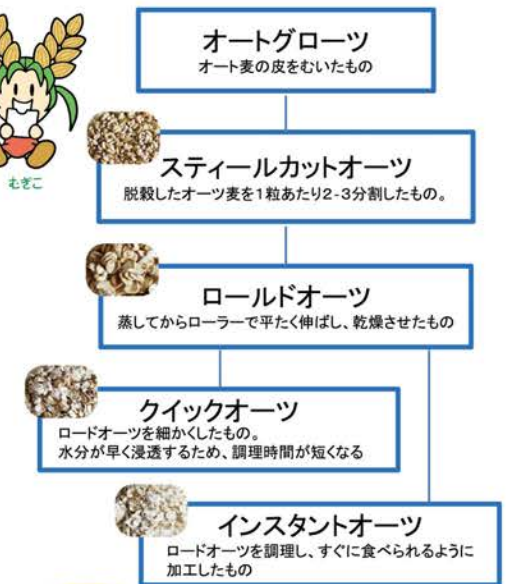
出典：インテージ / 食品・飲料・日曜雑貨

オートミール喫食理由

1.お米代わりになるから	32.9%
2.ダイエットしているから	30.0%
3.オート麦の味わいが好きだから	29.6%

出典：インターネット調査

オートミールの種類



オート麦ってなあに？

寒冷地でも育ち、栄養価が高く
「穀物の王様」と呼ばれる
注目の麦

穂が燕の羽根のような形状から和名は燕麦。

英語名の「Oat」（オート）からオート麦と呼ばれる。小麦畑の雑草として
自生していたオート麦が約5000年前に作物として、栽培されるようになる。
主に、飼料用として栽培されていたが、小麦栽培が困難な寒い国々で栽培・
食されるようになり、19世紀からはオートミールとして多くの国で
楽しまれるようになる。

●世界のオート麦

冷涼で潤湿な夏の気候に適応しているため、高緯度地帯で多く生産される。
消費量が多い国はフィンランド、デンマーク、スウェーデンなど北欧の国、
イギリスとヨーロッパ北部国々である。
家庭料理として、お粥やクッキー・ケーキなどに使用され親しまれている。

●日本におけるオート麦

日本には、明治時代初期に導入され、北海道で生産されていた。
主に馬の飼料用として栽培されていた。多くの人に食されるようになった
のは最近であるが、明治天皇の洋風朝食には供されており1945年8月15
日の朝食もオートミールであったといわれている。
*また、渋沢栄一も、牛乳と砂糖をかけたオートミールを好んで毎朝食べ
ていたといわれている。* 映画『日本のいちばん長い日』より

●環境とオート麦

オート麦は他の作物に比べ、深く多くの根を張る。
それにより畑が耕されることにより、土壌改良に役立つ。
また、多くの肥料を必要としないため土壌汚染をすることなく、栽培する
ことができ環境負荷が低い作物とされている。

●オートミールとオート麦

19世紀にアメリカでオート麦を工業的にフレーク化する技術が開発。
オート麦の押麦（オートミール）が発明されたことで、オート麦は手軽に
調理できるものへと変化し人々の生活の健康食品として定着した。
ふすま・胚乳の部分が無精製で含まれる。
全粒穀物であるため、食物繊維やビタミン、ミネラルが豊富である。
オートミールとは、オート麦の皮をむき、蒸してつぶし、食べやすく加工
したもので、加工の仕方により名前が変わる。

4点セット
100名様



お花とお菓子と
ワインのお店

イキイキミニ 10:00
20:00

RENEWAL
OPEN!

〒136-0076 江東区南砂 2-6-3 サンライズ東陽ビル 1F ☎: 03-5606-7651



豆知識情報

あの頭痛?の豆知識

冷たいものを食べると頭が「キーン」となる理由

アイスクリームやかき氷を食べたとき、「キーン」とくる頭痛を経験したことはありませんか? 実は、あの痛みには「アイスクリーム頭痛」という名前がついています。アイスクリーム頭痛が起こるメカニズムには諸説ありますが、主に2つの説が有力とされています。

- ①冷たい物がのどを通過することにより、のどにある三叉神経が刺激され、この時に発生する伝達信号を脳が冷たさを痛みと勘違いし、頭痛が起きます。
- ②冷たいものを食べると急にのどや口の中が冷えてしまうため、人間の身体は一時的に血流量を増やして温めようとします。そのときに、頭につながる血管が膨張することから、頭痛が起きます。2つのメカニズムのどちらかまたは両方が原因となって、アイスクリーム頭痛が起きると考えられています。予防法は、「ゆっくり時間をかけて食べる」ことです。ゆっくり時間をかけて食べることで、喉が冷える早さを抑えられ、神経の刺激や血管の膨張を緩やかにすることができ、アイスクリーム頭痛が起きにくくなるのです。暑くなってアイスクリームを食べる回数が増えてきます。リラックスしながら味わいましょう!



編集後記

ご愛読ありがとうございます

花のアレンジメントと夏にピッタリな飲料のご紹介はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!!55号はいかがでしたか?盛り沢山の内容となっています♪コロナ禍の中で「お花」を始め、取り入れる方が多くなりました。ちょっとした花束でも自宅になると印象が変わります。今回はタイヨーの「花束セット」を使ってのアレンジの作り方を掲載しましたので、チャレンジしてみてくださいね。お盆の時期になりますのでお盆の豆知識も一緒に♪
内食需要が高まった事でスパイスに拘る方も増えました。エスビーのチューブ商品は気軽に様々なスパイスを楽しむことができます。複数のスパイスを混ぜるだけで簡単にオリジナルの味も表現できます。皆さん、それぞれのチューブスタイルを楽しんで下さい!!
コロナ禍での健康意識の高まりにより、一度は「オートミール」を召し上がった方も多くいると思います。今年の春に伊藤園から「オート麦」を使用した麦茶が発売されました。やわらかい香りの甘味のある麦茶になっています。ノンカフェインですので多くの方に飲んでもらえればと思います。7月にアサヒビール、飲料でお客様キャンペーン企画を行います。今年は休止していたイベントごとも少しは開催されるとの情報もありますので、楽しむお供にビールや飲料を一緒に「ソバークュリアス」という言葉も覚えてね!!先月号の「間違い探しコーナー」で異なる箇所が10点と明記していましたが、実際には11点ありました。多くの読者様から指摘のお便りを頂きました。ご連絡ありがとうございました。次からミスがないように確認を強化していきます。
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?」をよろしくお願ひ致します。

『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部

<切り取り線>

食ベタイヨー!知りタイヨー?
第55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。

<input type="checkbox"/> アサヒ飲料 詰め合わせ セット	<input type="checkbox"/> アサヒビール 6本セット ※応募は20歳以上に 限ります。	<input type="checkbox"/> S&B お楽しみ 7点セット	<input type="checkbox"/> 伊藤園 4点セット
--	---	---	---------------------------------------

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

③55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"/> フラワー アレンジメント	<input type="checkbox"/> お盆の話	<input type="checkbox"/> アサヒ飲料	<input type="checkbox"/> アサヒビール
<input type="checkbox"/> S&B 食品	<input type="checkbox"/> 伊藤園	<input type="checkbox"/> 豆知識	<input type="checkbox"/> 編集後記	<input type="checkbox"/> その他 ()

④ A ウィルキンソンを飲んだことはありますか? B ウィルキンソンを選んだ理由は? C どのときに飲んでいますか?

<input type="checkbox"/> ①よく飲む <input type="checkbox"/> ②時々飲む <input type="checkbox"/> ③飲んだ事がある <input type="checkbox"/> ④飲んだことがない <input type="checkbox"/> ④以外の方は B.Cへ→	<input type="checkbox"/> ①炭酸が強いから <input type="checkbox"/> ②ブランドイメージ (カッコいい、オシャレ、等) <input type="checkbox"/> ③国産だから <input type="checkbox"/> ④身体に良いから	<input type="checkbox"/> ①仕事・勉強をしている時 <input type="checkbox"/> ②食事中 <input type="checkbox"/> ③スポーツの合間に <input type="checkbox"/> ④お風呂上りに <input type="checkbox"/> ⑤他の飲料の割物として
--	---	--

⑤本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。

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7月1日~令和4年8月30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。	

タイヨーの
店舗紹介 13



タイヨー第13号店
タイヨー白井店
1992年3月 OPEN
営業時間/9:30~21:00
住所/千葉県白井市根73-3
☎/047-492-4851

店長から一言

ご来店されたお客様に「やっぱり、ここに来ちゃうんだよねー」と言っていただけの様、従業員と力を合わせていきます。お客様のご来店、お待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

スバリ!こだわりやきそばです。なんとも言えないソースの香りイイですねー。食欲が落ちる時期にはピッタリです!食べた事がない方は、是非一度ご賞味あれ!

※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。