

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
タイヨー Big House

まごころを食卓へお届けする情報誌

第 57 号 57_13012202

www.super-taiyo.com/tabetaiyo ◀バックナンバーも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



家飲みを楽しく過ごすためのご提案! タイヨーおすすめのワイン

みんな大好き!
チョコモナカジャンボや
森永ビスケットの
おいしさと楽しさの秘密



大好評!タイヨ一年末年始カレンダー

- 🍷 タイヨーおすすめワイン、ニュージーランドのご紹介
- 🍷 フルーティで飲みやすい日本酒「果月」シリーズ
- 🍷 だし味決まる、これ一本!「香り白だし」

年末年始の
準備もタイヨー、
ビッグハウスで



プレゼント! 月桂冠 100名様 **プレゼント!** 森永製菓 100名様 **プレゼント!** キッコーマン 100名様

日本酒 果月
飲みくらべセット
180ml×3本

ご応募は20歳以上の方に限ります。

詰め合わせ
セット

※画像はイメージです。

お楽しみセット
なにかな〜♡

お料理に役立つ
プレゼントだよ!

ニュージーランドを代表するワイン品種 ソーヴィニヨン・ブラン

世界的に有名になったニュージーランド産ワインといえば白ワインのソーヴィニヨン・ブランです。フランス原産の品種ですがニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランは近年世界的に大人気になり、ニュージーランドでのワイン生産量の約7割を占めるほどに成長しました。さわやかな柑橘系、特にグレープフルーツと“グズベリー”の香りに代表される、さらにブラックペッパーやハーブ類のアクセントのある香りとシャープな酸味が特徴です。発表当時は「グズベリーの草むらに、バンジージャンプをしたような衝撃」と言われたほど斬新な味わいで、世界中のワイン愛好家を魅了しました。

フランス人さえニュージーランドが世界一のソーヴィニヨン・ブランを生産する国と認めるほどです。ニュージーランド国内でも特に人気の品種で魚料理やチーズと相性が抜群です！



左)TOROTORO SAUVIGNON BLANC

右)TOROTORO SPARKLING SAUVIGNON BLA



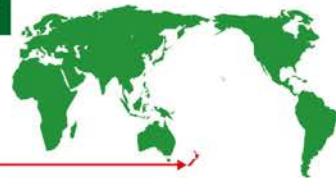
グズベリー



ニュージーランドを知っていますか？

基礎情報

- ◆面積 268,021 km²【対日：71%】
- ◆人口 510万人【対日：4%】
- ◆言葉 英語 マオリ語
- ◆文化 英国風



ニュージーランドは、南半球にあるので11、12月は初夏になります。また、朝方は15度程度まで下がりますが、日中は30度近くまで上がりとても過ごしやすい気候です。

面積の
大きさの比較→



ニュージーランドの食文化

ニュージーランドはイギリス人が入植して開発した国なので、生活様式は基本英国風ですが、様々な人種、文化を受け入れている事から、食文化も多様性に溢れています。そして、ニュージーランドは乳製品、ラム肉の世界最大の輸出国であり、ビーフ、キウイフルーツ、リンゴ、シーフードの主要な輸出国でもあり、高品質で美味しく栄養価の高い食材を140カ国以上に輸出しています。マヌカ・ハニーもニュージーランド固有の蜂蜜で人気があります。ニュージーランドの気候、肥沃な土地と綺麗な海、そして情熱的な人々が、安全で信頼できる食の生産国としてのニュージーランドの評価を世界的に高めています。ニュージーランドで人気の食べ物と言えばフィッシュ&チップスです。どんな小さな街にも一軒はフィッシュ&チップスのお店があります。共働き家庭の多いニュージーランドでは金曜日の夜は、テイクアウト（ニュージーランドではテイクアウトではありません！）で家族でテレビを見ながら食べるのが定番です。紙で包んでくれます。ピネガーをかけるのがニュージーランド（英国）流です。



ニュージーランドワイン フードマッチ

ニュージーランドはチーズやバターなどの乳製品、ラム肉、ビーフなどの肉製品、リンゴ、キウイフルーツなど多くの食品を生産しています。また世界最大のキングサーモン、グリーンシェル・マッスル（ムール貝）の生産国でもあり、なんと1980年代には日本の鯛の最大の輸入先はニュージーランドであった事もある程の海洋大国でもあります。白ワイン、特にソーヴィニヨン・ブランは水産食材であるサーモンのムニエル、鯛など白身の焼き魚（グリル）によく合います。またニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランの特徴であるグリーンな風味はサラダともよく合います。ラムやビーフにはやっぱり赤ワインをマリアージュします。セントラル・オタゴのピノ・ノワールが有名ですが、トロトロのワイナリーがあるホークス・ベイのメルローは優しく丸みのある味わいでお肉にはもちろん和食にも合うワインです。ニュージーランドの食材と色々なワインを合わせるのもよし、ニュージーランドワインと各国の食事を合わせるのも又よし。皆さんの食卓のバラエティーが広がること間違い無しです。



ニュージーランドの風景

サステナビリティ（持続可能な農業）を大切にしているニュージーランドのワイン産業。ワイン用のぶどう栽培においても、下草の除草に羊を用いています



ビア バタード フィッシュ&チップス

NZで人気のフィッシュ&チップスは日本でも簡単に作ることができます。バター（Batter）とは衣のこと。乳製品のバターはButterとスペルが違います。

- 【材料】
魚：ニュージーランドではCOD（たら）が一番人気ですが、どんな魚でも作れます。500g程度。皮は除いて3-5枚におろして大きめにカットしましょう。
小麦粉：1・1/4 カップ
塩：小さじ1
ビール：330ml（1缶）しっかりした味わいの方が衣の風味が良くなります。
キャノーラ油：小さじ1
ジャガイモ：500g、冷凍のポテトでも大丈夫です。

- 【作り方】
バター（衣）：大きめのボールに小麦粉と塩を入れ、ビールをゆっくり入れながら混ぜます。その後キャノーラ油を混ぜて、なめらかになるまでしっかり混ぜます。
揚げる温度：180℃
揚げ方：魚にしっかりとバター（衣）をつけて、天ぷらと同じ要領で揚げます。バター（衣）はしっかりと付けた方がサクサクに揚げられます。黄金色になったら、できあがりです。ジャガイモは、5-6分同じ油で揚げればできあがりです。

ニュージーランド豆知識

★ニュージーランド人の愛称はキウイ★

キウイはニュージーランドの国鳥ですが、フルーツの名前でもあります（キウイ）そして、ニュージーランド人の愛称もKIWI（キウイ）です。

*羊は人間の5倍。
牧羊、畜産業が盛んなニュージーランドは人間は500万人しかいませんが、羊は2500万頭います。

★子供も大人も？裸足で歩きます★

街中でよく見かけるのが、裸足で歩く小さな子供たち。舗装された道路やスーパーへもどこでも裸足で歩いています。時々大人も裸足で歩く人たちがいます。



★マオリ語は公用語★

ラグビー、オールブラックスのハカで有名なマオリの人々が話すマオリ語はニュージーランドの公用語です。積極的に保護をし教育した結果、今では挨拶の最初や、テレビ、国歌もマオリ語を使っています。

★雨の日でも傘は差さない★

ニュージーランドは雨が一日中降るのはあまりなく、30分ぐらいシャワー（小雨）が降ったらやむことも多いため、雨の中でも傘を差さない人がほとんどです。



シェパード パイ

シェパードとは羊飼いのことです。なので「羊飼いのパイ」と言うことになります。パイですが、パイ生地ではなくマッシュポテトを使うので簡単に作れます。伝統的にはラム肉を使いますが、牛肉でも他のお肉でも大丈夫です。また、全てを料理してオープンで焼き目をつけるだけなので、失敗も少ないですよ！



- 【材料】4~5人分
◆マッシュポテト
大きめのジャガイモ 4個/バター 1/4カップ
クリームチーズ 1/4カップ(お好みで)/塩 小さじ1/4

- ◆詰めるお肉：
ひき肉 500g/バター 小さじ2/タマネギ 中玉1個/小麦粉 1/4カップ
コンソメ 1~1.5カップ/ウスターソース 大さじ2/冷凍ミックス野菜 1カップ
コーン 1/2カップ/チーズ 2カップ/塩コショウ 適量/タイム(お好みで) 小さじ1/4

【作り方】

- 1 ジャガイモの皮をむいて15-20分程度茹でる。その間に、ひき肉を火が通るまで炒める。
- 2 タマネギ・タイムを加えて柔らかくなるまで炒める。バターを小さじ2加えて、完全に溶かす。
- 3 小麦粉を加えて1-2分火が通るまでかき混ぜる。
- 4 コンソメとウスターソースを加えてとろみが出るまでゆっくりかき混ぜる。
- 5 別の鍋で冷凍ミックス野菜とコーンを軽く茹でる。茹でたジャガイモを鍋から取り出してつぶしておく。
- 6 バターを加え、お好みでクリームチーズを加える。全てが混ざるようにつぶし、塩こしょうで味を整える。
- 7 オープンを180℃に温め、陶器やガラスなどの容器にバターを塗る。
- 8 一番下にお肉をしき、その上に野菜を載せる。一番上にマッシュポテトを敷く。チーズを一番上に敷き詰める。
- 9 15分ほどオープンで焼けばできあがり。
*全てに火が通っているので、トースターで焼いても大丈夫。



ウスターソースを加えるのが英国/ニュージーランド風。野菜は何を入れても大丈夫です。



“フルーティで飲みやすい日本酒”をひも解く



お酒は20歳以上
ってから!!

「お酒は嗜好品、好みのものを飲んで頂くのが1番です。」が、「好み」なんて無い!という方に向けて日本酒界イチのキラフレーズ「フルーティで飲みやすい日本酒」を考察してみます。

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!

フルーティで飲みやすい日本酒って

ある程度数値化できるもの

主観で数値化できないもの

【フルーティ】

日本酒には特定の香気成分が含まれており、これらの成分値が高いもの・目立つように設計されたものを“フルーティ”と説明する事が多いです。

EX. 代表的な成分「カブロン酸エチル（リンゴ様の香り）」「酢酸イソアミル（バナナ様の香り）」

こういったお酒に出会うには、「吟醸」・「大吟醸」と書かれたお酒がおススメ!

「吟醸造り≡低温長期発酵」日本酒酵母は低温化で香気成分を多く生成します。吟醸はお米を沢山削る製法。雑味が少なくなることで際立った良い香りが楽しめます。



【飲み易さ】→「雑味の少ないスッキリした味わい」と言い換えても良いでしょう。

日本酒を飲みなれていないお客様が「日本酒らしい味・香り」をネガティブに捉えてしまう事が有ります。例えば、「獺祭」は全商品「純米大吟醸≡お米を沢山磨いた低温長期発酵のお酒」であり、フルーティかつ雑味の少なさから「フルーティで飲みやすい日本酒」と呼ばれることが多い様です。

また、「久保田」を始めとする新潟のお酒は県を挙げて「淡麗辛口」のお酒としてブランディングされており、雑味の少ないきれいなお酒として地位を確立しています。

日本酒は、研究開発の成果によって進化し続けています。その結果今までにない、より「フルーティで飲みやすい日本酒」も誕生し、日本酒の楽しみ方が増えております。

月桂冠 総合研究所

明治42年(1909年)、月桂冠は「大倉酒造研究所」(現・月桂冠総合研究所)を開設。それまで職人の経験と知恵であった酒造りに科学的技術を導入し、日本酒の品質の向上をさせていく始まりとなりました。



タイヨー惣菜との相性

果月 メロン ポテトサラダ



ポテトの甘みを引き立たせ、
うまみがアップ

果月 桃 マルゲリータピザ



まろやかな甘味と優しい酸味がチーズとトッピングにベストマッチ

果月 葡萄 タイヨーじゃがいもコロッケ



じゃがいもの甘みとソースの甘み・酸味がコクを引き立てます

熟したメロンのような甘くジューシーな香り。

お米が生み出す、
果実のような日本酒。



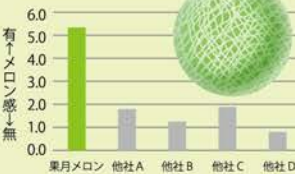
果月 メロン

720ml 瓶詰
アルコール分:
14度以上15度未満
甘味 ●●●● 辛味 ●●●●

メロンの香りについて

メロンらしい香りの日本酒を造るには、既存の技術では難しい。必要なのは、香りのバランスを整えること+香りの強度を上げること。米由来のエキス分をたっぷり残してジューシーに仕上げているので、原料米からできるお酒の量は少なく贅沢な作りのお酒となっています。他社メロン調の日本酒と比較したところ、91%の方が果月メロンを最もメロンらしいと回答。明らかに驚く、メロンの香りの日本酒に仕上がりました。

メロン感の評価



もぎたての桃のようなみずみずしい香り。

お米が生み出す、
果実のような日本酒。



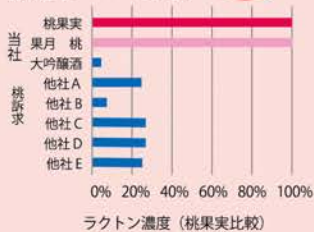
果月 桃

720ml 瓶詰
アルコール分:
12度以上13度未満
甘味 ●●●● 辛味 ●●●●

桃の香りについて

当社オリジナルの製造方法により、桃果実と同等の香り成分を含む、まるで桃のようなテイストを実現しました。一般的な日本酒の3-20倍のラクトンを含み、「桃のような味わい」を訴求している他社商品と比較しても4倍近いラクトンを含んでいます。

ラクトン濃度 (桃果実を100%とする)



巨峰やピオーネのような濃厚な香り。

お米が生み出す、
果実のような日本酒。



果月 葡萄

720ml 瓶詰
アルコール分:
15度以上16度未満
甘味 ●●●● 辛味 ●●●●

葡萄の香りを「デザイン」する

日本酒の複雑な香り成分の中にはブドウと同じ成分が複数含まれます。しかし吟醸酒など、特定の成分が多いためリンゴやバナナの香りに。本酒質はワインやウイスキーの「アッサンブラージュ=組み合わせる」の考えを取り入れ、日本酒に含まれるブドウの香り成分がブドウらしく感じられるように香りの成分を絶妙なバランスで組み合わせました。

絶妙なバランス



香り(ぶどう)

カブロン酸エチル
酢酸イソアミル
β-フェネチル
アルコール

普通の日本酒とは一線を画す味わいで様々な料理に合います!



香り、味が特徴的で強いので、料理も味付けや風味の強いものと好相性で、アヒージョと合わせると、海鮮の風味と旨味がより長く感じられます。



幅広いフードペアリングで、塩味をまろやかに旨味を引き立て後味が苦くなりません。食相性試験 FIZZ を実施したところ最も相性がよかったのはピザ!他にも、酢豚やカルパッチョ、キャロットラペなど甘味・酸味を感じられる食材や、マヨネーズなどコクのあまる調味料で調理された食材との相性が◎



幅広いフードペアリングで、食相性試験 FIZZ を惣菜計20品で実施したところ、最も相性が良かったのは生ハム!生ハムと合わせると旨味が大幅にUPしたほか、洋風の魚介料理とも相性◎

ワイングラスで飲むのがお勧め



果月を冷やしてワイングラスで香りを楽しみながらお飲み下さい。

日本酒 果月 飲みくらべセット 180ml×3本 100名様



ご応募は20歳以上の方に限ります。

チョコモナカジャンボ

チョコモナカもバリバリ！アイスの中にバリバリ食感のチョコが入った
森永チョコモナカジャンボ。モナカの香ばしさ、まろやかなクリーム、
パリッとしたチョコレートの絶妙なバランスが味わえるロングセラーのアイスです。



2022年 チョコモナカ50周年!

チョコモナカの歴史



トースターで約30秒 焼くだけ!

※焼く時間はトースターの種類やお好みにより調節してください。

※やけど・加熱しすぎにはご注意ください。



トースターで
約30秒
焼く!

焼きたて風モナカと
冷たいアイスの
組み合わせが新感覚!

焼き方

「チョコモナカジャンボ」(もしくは「バニラモナカジャンボ」)を袋から出し、トースターで約30秒程度焼いてください。
トースターの機種や元々のアイスの柔らかさによって焼き時間は異なりますので、様子を見ながら調整してください。

ポイント

- モナカ皮がパリッと香ばしく、冷たいアイスとの組み合わせが楽しめるくらいがおすすめです。ぜひお好みの焼き加減を見つけてください!
- あらかじめトースターを温めておくことより短い時間でモナカ皮の表面がパリッと焼けます。

チョコモナカジャンボ おいしさの秘密

- 1 真ん中にパリッパリのチョコ
- 2 クリームがすすみまでたっぷり
- 3 チョココーティングは名脇役
- 4 割りやすい! 分けやすい!
- 5 すべての山にチョコ
- 6 黄金比率

ここだけの話 1

1972年発売当時はなんで縦型!?
パッケージデザインが縦型なのは、アイスの自動販売機で売りやすいように。自販機で売られているチョコモナカは今ではちょっとレアかも?

ここだけの話 2

18山の秘密
モナカの山の数・形・サイズには、緻密な計算が隠されていて、「割って良く、かじって良く、もちろん食べごたえも抜群!」な、ジャンボの魅力を支えています。

ここだけの話 3

ジャンビー!?
知る人ぞ知る? ジャンボのキャラ「ジャンビー」「がんばろう」とか「やった!」と気合を入れるとパリパリ光線を吹いて、みんなをパリパリにしてしまうかいじゅうジャンビー。好きな食べ物は「かた焼き玉子」



パリパリパリパリ

みんなで楽しい!

8本入りの
マルチパック

家族と友達とみんなで
楽しく

パリパリしてね。

食感が楽しい
パリパリチョコ
層状に重なり合って
パリパリとした食感を
生み出します。
すーっと口だけが
良いのも特長。



相性ばっちり!
チョコが引き立つ
ミルク感たっぷりの
バニラアイス。
2つのハーモニーを
お楽しみください。

歴史
パリパリの
パッケージの





大人に、子供に、みんなに美味しいビスケット。

ビスケットがお家があれば、親子で過ごすひとときも、友達とおしゃべりも、サクッと心はずむ時間になる♪今日は○？ それとも□？好きなビスケットを片手に、“おうちでいいこと”を楽しもう。

One day with 森永 biscuits

森永ビスケットのおいしさの秘密



小麦粉の香ばしさとミルクの味わいを大切に焼き上げた、やさしいおいしさのマリー。シンプルな味わいだからこそ、いろいろな食べ方ができます。



バター風味をそのままに焼き上げた、香り豊かなチョイス。チョイスならではの独自の香りが、家族いっしょのティータイムを楽しく盛り上げます。



卵とバターの味わいを豊かに焼き上げたムーンライト。サクリとした歯ざわりと軽い口溶けが、後引くおいしさを演出しています。



なめらかでしっとり感のあるチョコチップをたっぷり練りこんで焼き上げました。



ローストアーモンドの粒の香ばしさ、ナッツの自然な旨みと香り好きにはたまらない味。

小麦胚芽のクラッカー

食物繊維を、手軽に美味しく摂ることが出来る、軽くて香ばしいクラッカー



電子レンジで30秒でできたての味に！ぜひお試しください

小麦胚芽って？

小麦粒の端にある小さな胚芽のことで、全体の約2%しかとれない貴重な成分（部分）です。小麦が発芽するときに根や葉となっていく、いわば生命力の中心となる部分で5大栄養素を含むバランスの良い食べ物として知られています。



ビスケットのお話

1 ビスケットの語源は2度焼いたパン！?

ビスケットの語源は、ラテン語で「2度焼かれたもの」=ビス コクトゥス (bis coctus)、「2度焼かれたパン」=ビスコクトゥス・パーニス (bis coctus panis) という意味。パンの仲間と考えられていたのです。人類がパンを作り始めたのは、約1万年前の石器時代の後期のこと。ヨーロッパでは古代から航海や遠征のための食糧として、日持ちをよくするために、パンを乾燥させてもう一度焼きました。これがビスケットの始まりと伝えられています。



2 歯応えしっかりハードビスケット&口あたりさっくりソフトビスケット

◆ハードビスケット

中力粉を使い、砂糖や油脂を控え、水分を多めに、時間をかけて練られた腰の強い生地を、薄く焼いたもの。割ってみると、平均的できめ細やかなきれいな組織が見えます。マリーやマンナなど、火ぶくれができないように、小さな穴があいているのが特徴です。

◆ソフトビスケット

薄力粉を使い、砂糖や脂肪を多く、水分を少なめに、短時間で練って焼き上げます。柔らかく、サクサクした歯ざわりで、クッキーもこちらに含まれます。原料の配合の加減で固さはいろいろ。伸ばした生地をカッターで抜くソフトカッティングビスケット、彫刻した型にやや固めの生地をつめたロータリービスケット(チョイス)、生地を口金から押し出しワイヤーで切るワイヤーカットビスケット(ムーンライト)などがあります。

全粒粉仕立てのビスケット

全粒粉・ライ麦・オーツ麦が入っていて、そこにブラウンシュガーの風味の豊かさが加わり、素材のおいしさをかみしめることができます。甘さは控えめでも、素材のおいしさをしっかり楽しめる、「毎日食べても飽きない、おいしいビスケット」。おいしさだけでなく、食物繊維が取れることもポイントです。



オーツ麦ってなあに？

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ツ麦が約5000年前に作物として、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愛されました。

全粒粉って？

通常の小麦粉は表皮(ブラン)や胚芽をのぞいて製粉しますが、小麦の粒をまるごと挽いたのが「全粒粉」です。表皮まで砕いているので茶褐色で、表皮と胚芽からくる香ばしい風味と、歯ごたえのある食感がポイントです。



2023年でマリーは100周年を迎えます!

100TH Since 1923

森永商品詰め合わせセット100名様



※画像はイメージです。

小麦胚芽のクラッカー × Christmas

クリスマス



緑のツリー

材料
小麦胚芽のクラッカー・・・1枚
アボカド・・・・・・・・・・1/6個
レモン汁・・・・・・・・小さじ1/6
マヨネーズ・・・・・・・・小さじ1
パプリカ(色違い)・・・・適量

作り方
①皮と種を取ったアボカドに、レモン汁とマヨネーズを混ぜます。
②①を小麦胚芽のクラッカーの上にのせツリーのかたちになるように盛ります。
③型抜きしたパプリカを飾れば、クリスマスツリーの完成!

白のツリー

材料
小麦胚芽のクラッカー・・・1枚
ポテトサラダ・大さじ山盛り1
パプリカ(色違い)・・・・適量

作り方
①ポテトサラダを小麦胚芽のクラッカーの上にのせ、ツリーのかたちになるように盛ります。
②型抜きしたパプリカを飾れば、白いツリーの完成!

クリスマスパーティーに!

タイヨー惣菜のポテトサラダでチャレンジ!

2022
2023

年越しカレンダー

2023年は
うさぎ年

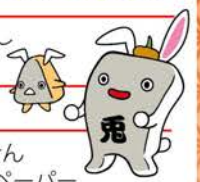


日	月	火	水	木	金	土
2022 11/27 友引 26日より 調味料 売り出し開始	28 先負 	29 仏滅 ビッグポイントデー ポイント 5倍 	30 大安 ビッグポイントデー ポイント 5倍 	12/1 赤口 チャージデー ポイント 2倍	2 先勝 正月事始め すず払いや神棚、仏壇などの大掃除を計画的に始めましょう。	3 友引
4 先負	5 仏滅	6 大安 ビッグポイントデー ポイント 5倍 	7 赤口 ビッグポイントデー ポイント 5倍	8 先勝	9 友引 お正月の準備期間 	10 先負
11 仏滅	12 大安 	13 赤口 ビッグポイントデー ポイント 5倍 	14 先勝 ビッグポイントデー ポイント 5倍	15 友引 チャージデー ポイント 2倍	16 先負 年賀郵便特別扱い開始 年賀状は25日くらいまでにしましょう。	17 仏滅
18 大安 	19 赤口	20 先勝 ビッグポイントデー ポイント 5倍	21 友引 ビッグポイントデー ポイント 5倍	22 先負 	23 赤口 チャージデー ポイント 2倍 ポイントマネー 5%割増6日まで ギフトカード 5%割増	24 先勝
25 友引 Xmas 	26 先負 	27 仏滅 ビッグポイントデー ポイント 5倍	28 大安 「八」は「未広がりの縁起の良い数字。鏡餅やお正月飾りを飾りましょう!」 ビッグポイントデー ポイント 5倍 	29 赤口 チャージデー ポイント 2倍	30 先勝	31 友引 大晦日
2023 1/1 先負 全店休業 元旦 	2 仏滅 全店営業 書き初め 	3 大安 3日とろろ ビッグポイントデー ポイント 5倍 	4 赤口 そろそろ仕事始め 	5 先勝 チャージデー ポイント 2倍	6 友引 ポイントマネー 5%割増 本日まで ギフトカード 5%割増 	7 先負 七草がゆを食べ、お正月のごちそうで疲れた胃を整えましょう。
8 仏滅	9 大安 	10 赤口 ビッグポイントデー ポイント 5倍	11 先勝 鏡開き 	1月11日は鏡開きです!! 鏡餅は、新しい年の幸せや健康をもたらすといわれている「年神様」にお供えするお餅です。鏡開きは、お供えした鏡餅をおさがりとしていただくことで、神様から力をもらう行事です。 		

お正月準備品チェックリスト

準備不足や買い忘れがないかチェックしましょう!

- 調味料**
砂糖 塩 酢 醤油 だし(パック) そばつゆ 味噌 みりん 清酒 わさび からし しょうが ニンニク 鷹の爪 七味唐辛子 重曹 だしの素 屠蘇散(とそさん)
- 花・お飾り**
正月用生花 正月用栴 正月用仏花 お飾り 車用お飾り 松飾り
- 雑貨**
祝い箸 ポチ袋 カセットガス ジッパー付き保存袋 ラップ ホイル ホイルケース ふきん スポンジ ろうそく 線香 チャッカマン キッチンペーパー ティッシュペーパー トイレトペーパー 石けん シャンプー コンディショナー 入浴剤 室内用芳香剤 トイレ用芳香剤 歯磨き粉 歯ブラシ 洗濯洗剤 柔軟仕上げ剤 ベビー用粉ミルク ベビーフード 紙おむつ おしりふき
- お酒・ドリンク**
日本酒 ビール 発泡酒 ウイスキー 焼酎 ワイン 炭酸水 ミネラルウォーター ソフトドリンク 煎茶 コーヒー 紅茶 ココア 甘酒
- おせち関係**
黒豆 田作り 栗きんとん 紅白かまぼこ 焼板かまぼこ 伊達巻 昆布巻き 錦玉子 棒鱈甘露煮 穴子八幡巻き 牛肉八幡巻き 煮しめ 花百合根 紅白なます 酢ぼす 菊花かぶら 千枚漬け



やるじゃんわたし
だし味決まる、これ一本!

香り白だし

かつお節の豊かなだしの香りと旨みが特長の白だしです。塩味まろやかで素材の味・色を活かし、だしの効いた料理が手早く仕上がります。持ちやすく、量の調節が簡単な「くびれプッシュボトル」で使いやすさにもこだわりました。



4つのポイント

- Point 1** 鰹だしの豊かな香りと旨み
鰹だしの香りと旨みが豊かで、塩味まろやか。これ1本を使えば、卵料理・煮物・炊き込みご飯のほか、麺類や鍋料理などが、手軽に風味豊かに仕上がります。
- Point 2** 白だし1本で味が決まる
だしをベースにしたバランスのよい味わいの「白だし」なので、定番料理も、本格和食も、これ1本で味がしっかり決まります。
- Point 3** 素材の色を生かしたままに
淡く、透明感のある色なので、食材の色を生かした料理に仕上げられます。
- Point 4** 調理が便利な液状だしを「くびれプッシュボトル」
調理時に持ちやすく、注ぎ量を調節しやすい「くびれプッシュボトル」入り。また液状なので、溶かす手間なく料理に注ぐだけの手軽さです。

濃縮つゆと白だしの違い

商品	濃縮つゆ	白だし
希釈倍率と長所	<p>希釈倍率 2-4倍</p> <ul style="list-style-type: none"> ・色々な料理に使える ・しょうゆの代替として使用できる 	<p>希釈倍率 7-10倍</p> <ul style="list-style-type: none"> ・色々な料理に使える ・しょうゆの代替として使用できる ・色々な料理に使える ・色が淡いので、素材の色を活かす ・だしの代替として使える。 ・味が決まる
味の特徴	こいくち やや甘みとコクあり	うすくち 甘み少ない さっぱりしただし感
濃縮つゆと白だしの使い分け	<p>そうめんつゆ (つけ)</p> <p>うどんつゆ (かけ)</p> <p>濃い色煮物</p> <p>丼物</p>	<p>関西風うどん</p> <p>だし巻きたまご</p> <p>茶わんむし</p>

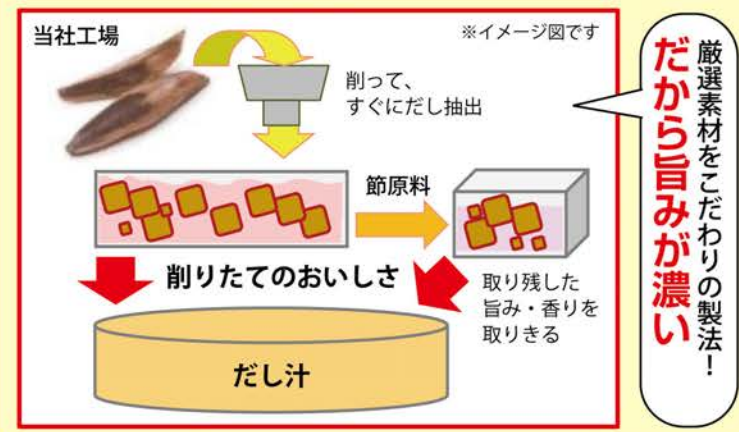
だしの本格感

香 華やかな香りの
かつお節 焼津産

味 豊かな旨みの
かつお節 鹿児島産

+
厳選した2種類の特徴の異なる鰹節を使用!

独自製法! 二段階抽出製法!



カリカリきのことほうれん草のおひたし

カリカリにソテーしたきのこベーコンがおいしさの秘訣!



【材料】3人分
 まいたけ 1/2パック
 しめじ 1/2パック
 ベーコン (スライス) 2枚
 ほうれん草 1束
 サラダ油 大さじ1
 【A】 キッコーマン旨みひろがる香り白だし 15ml / 水 50ml



【作り方】

- 1 まいたけとしめじは小房に分ける。ベーコンは細切りにする。ほうれん草はさっとゆで冷水に取る。
- 2 フライパンに油を熱し、きのこをカリカリになるまで焼く。仕上げにベーコンを加えて軽く炒める。
- 3 ほうれん草を適当な大きさに切って水気を絞り、きのこベーコンを合わせて、(A) で和えたらできあがり。

凍ったままの肉で簡単! レンジでしっとりだしゆで鶏

ゆで汁に漬けたまま冷ますとしっとり仕上がります!



【材料】2人分
 鶏むね肉 (冷凍したもの) 1枚
 キャベツ (細切り) 適宜 / きゅうり (細切り) 適宜
 ラー油 適宜 / しいたけ (白) 適宜

【A】 キッコーマン旨みひろがる香り白だし 大さじ4
 水 1カップ

【B】 キッコーマン旨みひろがる香り白だし 大さじ1
 ごま油 小さじ1

【C】 キッコーマン旨みひろがる香り白だし 適宜
 マヨネーズ 大さじ1/2



【作り方】

- 1 耐熱ボウルに【A】を入れ、鶏肉を凍ったまま水 (分量外) でぬらして、水気をかるくきって入れる。両端をあけてふわりとラップをかけ、電子レンジ (600W) で8分程加熱する。裏返して同様に6分加熱し、ゆで汁に漬けたまま冷ます。
- 2 ①を薄く切って器に盛り、好みでキャベツ、きゅうりをのせて【B】をかけ、好みでラー油、【C】をたらし、しいたけをふったらできあがり。

無限だしパタもやし

たっぷりのもやしがあつという間になくなる!



【材料】3人分
 ベーコン (スライス) 2枚
 もやし 1袋
 キッコーマン旨みひろがる香り白だし 大さじ2
 バター 10g
 黒こしょう (あらびき)

【作り方】

- 1 ベーコンは1cm幅に切る。
- 2 耐熱容器にもやし、ベーコンを入れて白だしをかけ、ふんわりとラップをして電子レンジ (600W) で4分30秒加熱する。
- 3 器に盛り、バターをのせて、黒こしょうをふったらできあがり。

……ポイント……
 もやしから水分が出るから、食卓に出す直前に加熱して。加熱後は生っぽい状態だけど、かき混ぜると余熱で火が入るよ。

お楽しみ
3点セット
100名様



