

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



調理時間をかしく使って自分の時間を創出! おうちでミールストック

これから皆様役に立つ
情報をお届けします。

食べタイヨー!
知りタイヨー!?

は10周年!!



タイヨー-畜産&水産からのおすすめ品

- 「アヲハタ 55」シリーズでジャムを楽しむ!
- 「& Bull-Dog」素材を味わうドレッシング
- みんな大好き! キャラクター似顔絵 & まちがい探し

プレゼント!

アヲハタ

100名様

プレゼント!

ブルドッグソース 100名様

プレゼント!

ニッポンエール 100名様

3点セット



4点セット



グミ詰め合わせ
お楽しみセット

♪ワクワク♪
どんなグミが
当たるのかな?

※画像はイメージです。



おうちで ミールストック

—Homemade Mealstock—

ミールストックとは？

調理時間をかきこく使って自分の大切な時間を創出すること。
マヨネーズやドレッシングを下味に使ったおかずレシピで
「時短」調理から「時産」調理へ！ 毎日の献立のお手伝いをします。



マヨネーズやドレッシングで ミールストック作り置き冷凍

週末に下味をつけて冷凍し、翌週冷蔵庫で解凍します。
下味がついているので、加熱するだけでおいしく召しあがれます。
マヨネーズやドレッシングで漬け込むことでお肉がやわらかくなります。



土日に
ミール
ストック！



平日に
調理！

「深煎りごまドレッシング」に鶏むね肉を漬け込んでから焼くことで、 しっとりやわらかく、おいしさが向上することがわかりました。

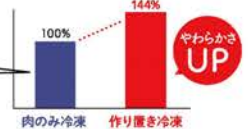
鶏むね肉は、高タンパク低脂質な食材として好まれる一方、硬くパサつきやすいという課題があるため調理に工夫が必要です。そこで、「深煎りごまドレッシング」に鶏むね肉を漬け込んでから焼いた際の食感とおいしさへの影響について検証を行いました。研究の結果、鶏むね肉を「深煎りごまドレッシング」に漬け込んでから焼くことで、漬け込まない場合と比較して下記の効果を確認しました。

漬けてみただけで鶏むね肉がやわらかくなる！

キュービー 深煎りごまドレッシングで鶏むね肉のやわらかさUP！

- ① やわらかい
- ② しっとりする
- ③ ほぐれやすい
- ④ おいしい

肉の下味調理に最適！



※鶏むね5mmスライスを使用（分析値一例） キュービー（例）鶏むね

作り置き冷凍の手順とポイント

深煎りごまドレッシングで！「鶏むね肉とキャベツのソテー」の場合

- 1 切った鶏むね肉をジッパーつきの耐冷の保存袋に入れ、ドレッシングを加えてよくもみ込む。
- 2 ①を平らにならし、空気を抜いて口を閉じ、冷凍室に入れる
- 3 鶏むね肉を冷蔵庫に移し、解凍しておく。【解凍時間は8時間】
- 4 フライパンに油をひかずに熱し、③を汁ごとに入れて焼く。
- 5 ④に焼き色がいたら裏返し、鶏肉に火が通ったら、切った野菜を加えて炒め、塩・こしょうで味をととのえる。

できあがり！

深煎りごまドレッシングで！ 豚肉とにんじんとピーマンのソテー



【材料】2人分
豚ロース肉（薄切り） 160g
にんじん 1/3本
ピーマン 1個
塩 少々
こしょう 少々
キュービー 深煎りごまドレッシング 大さじ3

【作り方】

- ①【肉に下味をつける】豚ロース肉は長さ4cmに切り、ジッパーつきの耐冷の食品用保存袋に入れ、ドレッシングを加えてよくもみ込む。
- ②【下味をつけた肉を冷凍保存する】①を平らにならし、空気を抜いて口を閉じ、冷凍室に入れる。
- ③【肉を解凍する】②を冷蔵庫に移し、解凍しておく。
- ④【調理する】にんじんは皮をむき、細切りにする。ピーマンは縦に細切りにする。
- ⑤フライパンに油をひかずに熱し、③を汁ごとに入れて炒める。
- ⑥⑤に④のにんじんを入れて炒め、にんじんに火が通ったら、ピーマンを加えてさっと炒め、塩・こしょうで味をととのえたらできあがり。

すりおろしオニオンドレッシングで！ 豚肉とアスパラガスのソテー



【材料】2人分
豚肉（こま切れ）もも 160g
グリーンアスパラガス 6本
ミニトマト 4個
塩 少々
こしょう 少々
キュービー すりおろしオニオンドレッシング 大さじ3

【作り方】

- ①【肉に下味をつける】豚肉は長さ4cmに切り、ジッパーつきの耐冷の食品用保存袋に入れ、ドレッシングを加えてよくもみ込む。
- ②【下味をつけた肉を冷凍保存する】①を平らにならし、空気を抜いて口を閉じ、冷凍室に入れる。
- ③【肉を解凍する】②を冷蔵庫に移し、解凍しておく。
- ④【調理する】グリーンアスパラガスはピーラーで下半分の皮をむいて長さ4cmの斜め切りにする。ミニトマトは半分切る。
- ⑤フライパンに油をひかずに熱し、③を汁ごとに入れて炒める。
- ⑥⑤に④を入れて炒め、塩・こしょうで味をととのえたらできあがり。

ジャムを楽しむ♪

「Blue Flag」 “アヲハタ” の起源



「アヲハタ」ブランドは、大正時代初期、中島董一郎氏がイギリス滞在中に、世界的に有名であったケンブリッジ大学とオックスフォード大学のボートレースをよく見に行っており、その際、両校の校旗がブルー一色で大変印象的であったので、「Blue Flag」 “アヲハタ” をブランド名にしたのが始まりです。

その後、昭和3年には「アヲハタ」から「アヲハタ」へ変更登録されています。その理由は、広告などで表記した際に文字の上部が揃い、バランスが良いからだといわれています。

当時の常識を打ち破る、規格外の低糖度「アヲハタ 55ジャム」の誕生

国内初の低糖度ジャム「アヲハタ 55ジャム」は、1970年6月に発売しました。発売当時、ジャムのJAS規格は糖度65度以上でした。ジャムの味作りは、甘さが大きな要素だったのです。しかし高度経済成長期後、食べ物が豊かになるに従い、素材を生かした優しい味が好まれ、甘さの強いジャムは、徐々に敬遠されるようになります。そこでアヲハタは、当時の規格から外れる上に、技術的にも困難とされていた糖度の低い新しいジャム作りに挑戦しました。ジャムとしてバランスのとれた配合から砂糖を減らし、おいしいジャムを作るには、まったく新しい考え方で原料から見直す必要がありました。こうしてさまざまな困難を乗り越え、当時の常識を打ち破り、「フルーツ本来のおいしさ」を生かした国内初となる低糖度ジャムを作ることに成功しました。

「ファインフルーティー製法」

フルーツのフレッシュ感・鮮やかな色・香りを向上させる
ファインフルーティー製法を支える3つの技術

01

香り戻し技術

製造工程中で蒸発するフルーツの「さわやか・フルーティ」な香りをジャムの中に戻すことで、生の果実に近いフルーツ本来の香りに近づけます。

02

酸素濃度低減技術

充填時にジャムと蓋の間に残る酸素を窒素置換します。容器中の酸素を極力減らし、酸化による風味劣化を抑え、鮮やかな色あいと香りを長持ちさせます。

03

総加熱量低減技術

製造中の加熱を抑えてフルーツへのダメージを軽減。香りの飛散と成分の変化を抑え、フレッシュな果実感と鮮やかな色あいを実現します。

おいしく！たのしく！お絵かき特集

フルーツのおいしさがギュッとつまんだ、カラフルなアヲハタジャム。食パンやヨーグルトをキャンパスにジャムでお絵かきをたのしんで、みんなでおいしく「いただきます」♪



ジャムを最後までおいしく

アヲハタでは、フルーツ本来のおいしさをお楽しみいただける甘さを抑えた低糖度ジャムや、フルーツをじっくり煮込んだコクのあるおいしさの特徴の高糖度ジャムなど、さまざまなおいしさのジャムをご用意しています。最後までおいしく召しあがっていただけるよう、使用のポイントをご紹介します♪

1. 食卓での使用方法

身の周りのものや空気中にある小さなほこりなどがジャムに入るとカビが生えやすくなります。召しあがる際は以下の点にお気をつけください。
・ジャムをすくうスプーンはきれいで水分がついていないものを使用する
・パンくずなどがジャムに入らないようにする
・ご使用の合間にはキャップを締めるようにする



2. おいしさを保つ保存方法

一度キャップを開けたジャムは、必ず冷蔵庫で保存してください。低温が維持されやすい冷蔵庫の奥側の保存をおすすめします。使い始めた日を記入できるよう、ラベルに「開栓日メモ欄」がありますので活用ください。低糖度ジャムのご使用の目安は冷蔵庫保管で2週間です。



「アヲハタ 55」



フルーツのさわやかな甘さや酸味をいかした低糖度のおいしさ、煮詰めたおいしさ「コク」が感じられるジャム、それが「アヲハタ 55」です。

豆知識 「アヲハタ 55」シリーズの55ってなあに？

「アヲハタ 55」は1970年に発売されました。発売当時、主流だった糖度の高いジャムに比べ、フルーツの風味がより感じられるよう甘さを抑え、国内初となる低糖度の55度に仕立てました。この時の糖度「55」をシリーズ名に採用しています。現在では、さらに糖度を下げ、糖度は45度前後となっておりますが、シリーズ名として「アヲハタ 55」を継続して使用しています。

原料にこだわり続けた50年、「フルーツ本来のおいしさ」とは？

アヲハタは、「良い商品は、良い原料から」という考えから原料にこだわり、さらに自然の恵みを最大限に引き出す技術で、今までにない新しいおいしさを提供してきました。

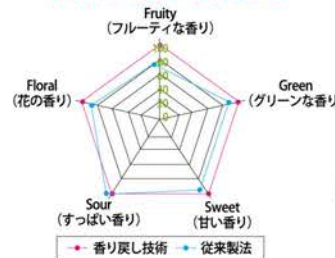
「アヲハタ 55ジャム」は、着色料や香料を使わずフルーツの「自然の色・自然の香り」を生かした低糖度ジャムです。発売から現在まで、繰り返し磨きをかけ、「フルーツ本来のおいしさ」を高めてきました。2020年春のリニューアルでは、風味が持続しコクが感じられ、より食パンに合うように製法を見直しました。



「香り戻し」の技術とは？

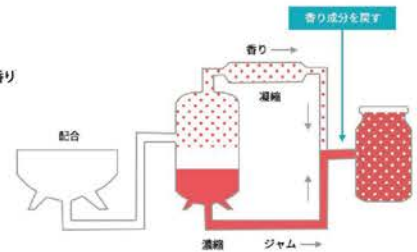
2005年から導入されている「香り戻し技術」は、果実本来の風味をいかにするため、「製造工程中に水分と一緒に蒸発していたフルーツの自然な香りを製品に戻す」製法です。「さわやか・フルーティ」な香りを戻しているため、下の図のとおり、従来製法と比較し、「フルーティな香り」「花のような香り」が特に強くなっています。「果実本来の自然な風味」「果実の自然な色合い」「果実の食感」をお楽しみください。

香り強度比較 (イチゴジャム)



自社調べ Aroma Extract Dilution Analysis による解析結果

香り戻し技術



鶏肉のオレンジマレードソテー



オレンジマレードの風味が、焼いた鶏肉によく合います。パンにもご飯にもよく合う一品です。

【材料】2人分
鶏もも肉 1枚 (250g) / 玉ねぎ 1/8個
オリーブ油 適量
※お好みでクレソン

A
しょうゆ 大さじ1 / 酒 大さじ1
アヲハタ 55 オレンジマレード 大さじ2

【作り方】

- ① 玉ねぎは5mm幅の薄切りにする。
- ② 鶏もも肉は肉厚の部分に切り込みを入れて厚みを均一にする。
- ③ フライパンにオリーブ油をひいて熱し、②の両面が焼けたら①を加え、ふたをして蒸し焼きにする。
- ④ ③に火が通ったら、混ぜ合わせたAを入れて煮からめ、食べやすい大きさに切る。
- ⑤ 器に④を盛りつけ、お好みでクレソンを添えたらできあがり。

3点セット
100名様





& Bull-Dog

ドレッシングの誕生

長年のソースづくりを通じて培ってきた素材選びのノウハウ、野菜・果実とスパイスのブレンド技術を活かし、より多くのお客様に喜んで頂ける方法を模索してきた結果、全く新しい分野にチャレンジすることになり「&Bull-Dogドレッシング」が誕生しました。

& Bull-Dogドレッシングの歴史

2018年 ● & Bull-Dogドレッシングソース 発売



ブルドッグソースの名前の由来

ソース発祥の地であるイギリスではブルドッグはシンボル犬として愛されていました。また、ソースが日本の家庭に馴染んできた大正末期に、ブルドッグがペットとして人気を集めていました。そこで、ソースのおいしさもこのペット同様に人々に広く愛されるようにと、商品名に「ブルドッグ」として採用、マークとしました。

2019年 ● ドレッシングソース リニューアル



ブルドッグソースオリジナルレシピはこちら



2022年 ● 「素材を味わうドレッシング」シリーズ 新発売



※ 添加物不使用

こだわりの酢使用

素材感が楽しめる

※添加物（増粘剤・甘味料・香料）不使用

ドレッシング開発者の想い

「素材を味わうドレッシング」は、添加物を加えず、素材本来の味わいに、とことんこだわって作りました。こだわって作って行く中で、何度も何度も壁にぶち当たり、そのたびに開発メンバー達と一緒に試行錯誤して作り上げた思い入れのある商品です。特に、「焙煎ごま」はごま感を出すのにとでも苦労しました。添加物の味ではない、ごま本来の味を出すのは非常に難しかったのですが、ごまの焙煎度にこだわったり、黒酢や米ブランを加えるなどしてごまのkok深さを引き立てるブレンドを何度も試し、ようやく完成した一品です。ごまの素材感や香ばしさを存分に味わえるドレッシングに仕上がっていますので、その点も感じていただけますと嬉しいです。「和風たまねぎ」は、炒め玉ねぎとときぎみ玉ねぎを使用することで、たまねぎの甘みや旨みを感じられるよう仕立てました。和風の味と相性の良い粕酢を使用し、和の旨みを引き立てています。

それぞれの商品、使用するお酢の風味にもこだわり、何種類ものお酢を試して素材の味を活かせる相性の良いお酢を厳選しています。どの商品も日常づかいしやすいフレーバーで、今までの商品ではない素材感を楽しめる、自信のある商品です。ぜひ毎日の食卓でお楽しみください。

4点セット 100名様



素材を味わうドレッシング 和風たまねぎ

素材を味わうドレッシング 焙煎ごま

うまソース

かけるデミグラスソース

素材を味わうドレッシング 和風たまねぎ

※醸造酢中粕酢57%使用

酒粕由来の強い旨みで和食との相性が良い「粕酢」を使用。炒め玉ねぎとときぎみ玉ねぎのダブル食感。本醸造醤油とかつおの旨みに玉ねぎの甘みが特徴のkok深い味わい。

炒め玉ねぎの旨み

粕酢



手羽先のグリル焼き



さば伍の和風たまねぎパスタ



ドレッシングで作る和風ハンバーグ



じゃがいもとカリカリベーコンのせサラダ

玉ねぎのkok・本醸造醤油の和風な味わいを活かせる食材と相性ピッタリ♪

素材を味わうドレッシング 焙煎ごま

※醸造酢中黒酢75%使用

アミノ酸が多く含まれ、旨みとkokが豊富な味わいの「黒酢」を使用。ごまと米ブラン（米ぬか）の香ばしさと舌ざわりで素材感が楽しめる味わい。

ごまのkok



米ブランの香ばしさ

黒酢



豆腐とれんごんのサラダ



ごまソースカツ



さつまいもの豆腐クリームサラダ



ごま香る豚肉とさつまいも蓮根炒め

ごまの風味がしっかりと味わえるので、冷たい・温かい和え物にもピッタリ♪

ごま香る豚肉とさつまいも蓮根炒め



ごまの風味がしっかりと味わえるので、冷たい・温かい和え物にもピッタリ♪

【材料】2人分

さつまいも 1本/れんこん 1節/豚こま切れ肉 150g
しめじ 適量/ごま油 大さじ1
しょうゆ 適量/塩・こしょう 少量
素材を味わうドレッシング 焙煎ごま 適量

【作り方】

- さつまいもは皮付きのままよく洗い、乱切りして水にさらしアク抜きする。れんこんは皮をむき半月切りにし、水にさらす。しめじは石づきを取りほぐす。
- 耐熱容器にさつまいもを入れ、ふんわりラップをかけ電子レンジで約3分加熱する。
- フライパンにごま油を熱し、豚肉とれんこんを炒める。豚肉の色が変わったらしめじとさつまいもを加えてさらに炒める。
- しょうゆ、素材を味わうドレッシング 焙煎ごまを回し入れて絡め、塩・こしょうで調味したらできあがり。

じゃがいもとカリカリベーコンのせグリーンサラダ



【材料】2人分

じゃがいも 2個/ベーコン 2枚
ペビーリーフ 1袋/にんにく 1片
あらびき黒こしょう 少々
オリーブオイル 大さじ2
素材を味わうドレッシング 和風たまねぎ 適量

【作り方】

- じゃがいもとベーコンは一口大に切る。にんにくはつぶして千切りにする。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを加え、香りがたったら①を炒め、こしょうをふる。
- 器にペビーリーフを盛りつけ、②をのせ、素材を味わうドレッシング 和風たまねぎをかけてたらできあがり。

グリルチキン



【材料】2人分

素材を味わうドレッシング 和風たまねぎ 大さじ5
塩・こしょう 適量/ピーマン 2個
赤パプリカ 1/2個/しめじ 1/2パック
鶏もも肉 1枚/レモン 30g/油 適量

【作り方】

- ピーマン、赤パプリカはくし切りにする。しめじは石づきを取りほぐす。レモンは薄切りにする。
- 鶏肉は筋切りをして、フォークで数箇所を開け、塩・こしょうをする。
- ビニール袋に②と素材を味わうドレッシング 和風たまねぎを入れ、よく揉み込み、冷蔵庫で30分～1時間ほど置く。
- スキレットまたはグリルパンに油を塗り、①を並べ、③を皮を下にして入れ、魚焼きグリルで中まで火が通り焦げ目が少しくまで焼いたらできあがり。

タイヨ- 畜産&水産からの おすすめ品

畜産からのおすすめ

畜産部からは「味付け肉」です。シールをリニューアルしてシリーズ感を出しました。人気のプルコギから味噌、生姜、辛味噌といろいろな味をラインナップ♪ お好みで野菜を入れることでボリューム感もです。是非試してみてください。

味付け商品に関して

味噌 味噌にんにくの効いた甘味のある味噌味です。

辛味噌 唐辛子の効いた辛さとにんにくのパンチのある味噌味です。



にんにく

レバニラ

おろしにんにくとおろし生姜が効いた醤油たれです。



がりがり

にんにくの風味がたまらない!

生姜

甘味を感じる醤油、味噌をベースにした生姜焼きのたれです。



ほしがり

生姜と味噌が食欲をそそります!

プルコギ 洋梨とりんごの果汁の甘さが効いた醤油味です。



りんご

※画像は牛プルコギです。

水産からのおすすめ

水産部からは「海鮮ちまき」です。煮穴子、鮭、鯖と3種類の味があります。魚離れが進む中、魚介類をより手軽にお召し上がりいただくために、ちまきの具材に取り入れました。「お弁当のお供に」「忙しい時に」「子供のおやつとして」レンジですぐに食べられます。是非一度、ご賞味ください。



担当から
ひとこと



私は煮穴子が好きです♪



サバダ

海鮮本格中華ちまき おすすめポイント

- 1 具材を大きめにカットし1個80gの食べ応えのあるちまきに仕上げております。
- 2 「レンジでチン」のお手軽簡単調理でお召し上がりいただけます。
- 3 ちまきの加工に適した「ヒヨクモチ」を使用し、もち米のほど良い粒感と粘り、弾力をあわせ持ったこだわりのもち米を使用しております。
- 4 ひとつひとつ職人の手で加工、竹皮包みをおこなっております。手作業のため、真心こめて丁寧に仕上げております。

冷蔵から温める場合		冷凍から温める場合	
1個	1分	1個	1分30秒
2個	1分30秒	2個	2分30秒
3個	2分	3個	3分30秒

おいしい食べ方

家庭用のスチーマーを使用し、10分程度蒸していただくとより一層美味しく召し上がれます。レンジを使用する場合、表面を軽く湿らせてふんわりラップかけて温めることをおすすめします。



うどん

お客様へ

今後も海鮮ちまきのラインナップを増やし、商品化していく予定です。「この海鮮食材のちまきが食べてみたい!!」など、お客様のご要望を積極的に取り入れてまいりますので、ご意見お待ちしております!

ニッポンエール

日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽんにここからエールをおくろう



ニッポンエールってなに？

「ニッポンエール」は、メイドインニッポンの良さ・価値をもう一度見直し、国産農畜産物の消費を通して、日本を元気に、豊かにするというミッションのもと「日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽんに、ここからエールをおくろう。」をコンセプトに誕生したJA全農の商品ブランドです。ニッポンエール商品は、食品ロス削減に対しても積極的に取り組んでいます。新型コロナウイルスの影響等で需要が落ち込み、出荷前に廃棄された農作物も多く、また規格外農作物の廃棄処分問題に対しても積極的に取り組んでいます。

ロゴに込められた思い

実りのはじまり
緑の恵み
いのちをはぐくむ
大地の恵み

降りそそぐ光
太陽の恵み
大地をうるおす
雨の恵み

ニッポ●エール

にっぽん生まれ、
にっぽんそだち。



ニッポンエールのロゴマークは緑・赤・黄・青の4つの模様が組み合わさってできています。この模様のひとつひとつに、自然の恵みへの感謝の気持ちを込めています。緑のマークは実りのはじまり“緑の恵み”、赤は降りそそぐ光“太陽の恵み”、黄はいのちをはぐくむ“大地の恵み”、青は大地をうるおす“雨の恵み”。国産食材や生産者さんへの愛があふれるロゴが目印です。

なんで「ニッポンエール」ってネーミングなの？

ネーミングには、国内で生産されるたくさんの食べ物への愛情と、日本の食を支える人々に対する感謝の気持ちが込められています。日本を元気に、そして豊かにしたいという想いでさまざまな企業様と連携し、日本の農畜産物の新たな価値を創造し続けています。

ニッポンエールグミについて

全国の産地と連携して特色ある果実を使用したニッポンエールグミは2023年3月時点で53種類（39都道府県）開発をし、販売をしています。JA全農は、食のトップブランドとしての地位確立に取り組んでおり、その一環として21年9月にニッポンエールグミを発売しました（販売者:全国農協食品（株））。原料の多くは、一般流通には向かない規格外品も使用しています。新品種や普段食べる機会が少ない果実もグミとして商品化することで、その果実の知名度向上を図り、生鮮での販売強化につなげることを目的としています。

日本の果実は、海外でも高く評価されている一方、生産量の減少に加えて若い世代を中心に果実離れが進んでいます。ニッポンエールグミには、日本の素晴らしいさまざまな果実を若い世代にも手軽に広く知ってもらいたいという思いが込められています。

タイヨーでのグミの取り扱い



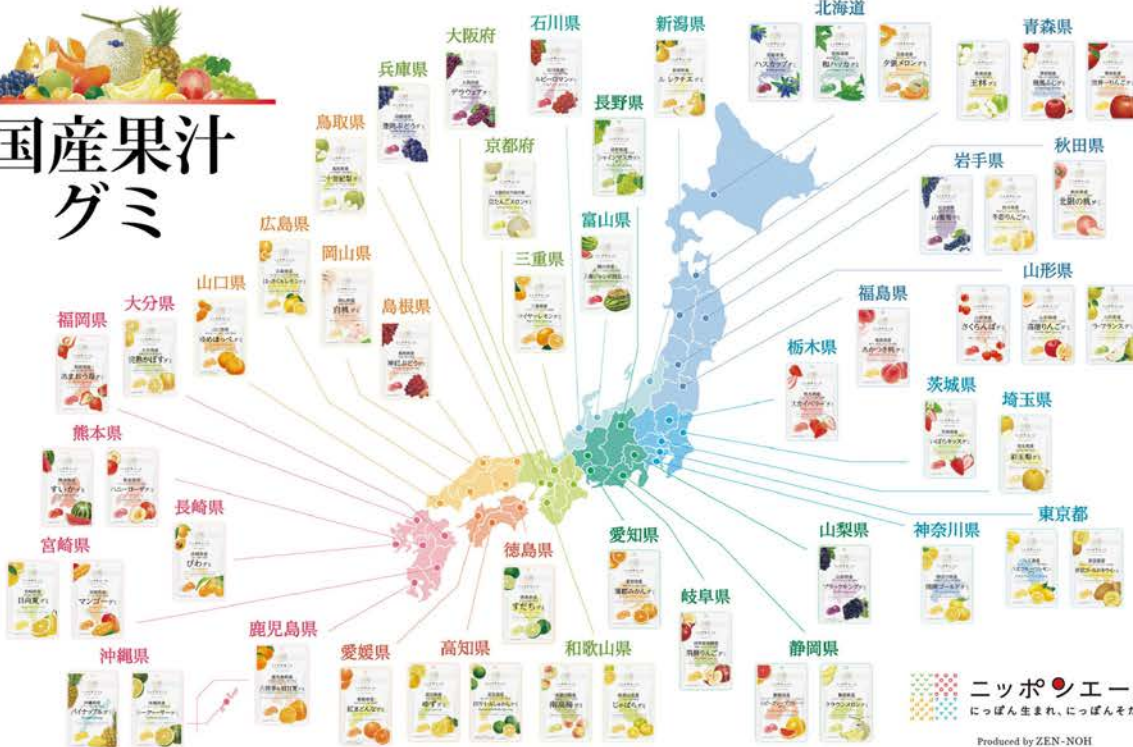
店舗によって取り扱いの量は異なりますが、多くの店舗で取り扱いをしています。季節ごとに商品を入れ替えながらお客様に提供していきます。



※一部店舗では取り扱いがございませんので近隣の店舗をご活用下さい。



国産果汁グミ



全国39都道府県から発売!!
タイヨーでも順次商品を更新しながら47都道府県から全ての発売を目指しています!!



★このグミはどなたでも★
タイヨーキャラのグミができたならうれしいニャー。

グミ詰め合わせ
お楽しみセット
100名様

ニッポ●エール
にっぽん生まれ、にっぽんそだち。
Produced by ZEN-NOH



タイヨーキャラクター イラスト展



ビッグハウス旭店 江口良美さん



佐原店 高柳リンさん



タイヨー学園の店 おおくぼこうたろうさん



ビッグハウス旭店 江口莉花さん



イキイキ生鮮市場店 白木さん



イキイキ生鮮市場店 中山さん



タイヨー学園の森店 大久保さん

まちがいさがしに挑戦! 全部で10個! 見つけられるかな?



千ピッコたちも
あとなのひと
ちからをあわせて
がんばって
みつけてニヤ!

まちがいさがしの答え

卵を使わない お好み焼き

長もち



材料【2人分】
 キャベツ(粗みじん切り)300g/長もち100g
 豚バラ肉6枚/天青ねぎ(小口切り)10g/水160cc
 オタフクお好み焼こだわりセット2人前
 オタフクお好みソース120g

昨年から卵の異常な高騰が続いています。卵は多くの料理に使いますので料理も難しくなりますね。春から鉄板料理やBBQを行うことも増えてくると思います。お好み焼きもその一つです。先日、知ったのですが実は「卵なし」で作れるのです!! 変わりに「長もち」がツナギの役割をします。お試しください!

- 1 水(160cc)を入れたボウルに山芋入りお好み焼粉を入れ、スプーンで混ぜる。(※ダマが少し残る程度)
- 2 ①の生地にキャベツ、すりおろした長もち、ねぎ、天かすを入れて、スプーンで軽く混ぜる。
- 3 温めたホットプレートに、具を混ぜた②を約2cmの厚みに丸く広げる。(※ホットプレートの温度:200℃)
- 4 約3分経過したら、その上に豚バラ肉を広げてのせる。ひっくり返し、約4分蒸し焼きにする。
- 5 焼いている面がきつね色になったら、ひっくり返して約3分焼く。
- 4 豚バラ肉の面に好みソースをかけて、青のりをふりかけたらできあがり。

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イラストを大募集!
 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

ウインナーの豆知識

ウインナーとフランクフルトって違うの!?

ソーセージの仲間であるウインナーとフランクフルト。どちらもおいしいけれど、違いはどこにあるのかな? 実は羊の腸を使うのが「ウインナー」、豚の腸を使うのが「フランクフルト」になります。ソーセージは、動物の腸などにひき肉を詰めて加工したもので、日本では「腸詰め」とも呼ばれています。豚の腸は、羊の腸よりもちよっと太いのが特徴。動物の腸を使わないソーセージは、太さで種類が変わります。

ウインナーソーセージ

羊の腸などに、ひき肉を詰めて加工したソーセージ。名前の由来は、オーストリアのウィーンから。

フランクフルトソーセージ

豚の腸などに、ひき肉を詰めて加工したソーセージ。名前の由来は、ドイツのフランクフルトから。

ポロニアソーセージ

牛の腸などに、ひき肉を詰めて加工した大型のソーセージ。名前の由来は、イタリアのポローニャから。自宅でご食べ比べをして味の違いを楽しんでみよう!



編集後記

ご愛読ありがとうございます

ジャムやドレッシング、タイヨーのおすすめ情報はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!! 60号はいかがでしたか? まだまだ多くの商品が値上げをする中で調味量を使い切ってもらいたい、さらにはかける以外の用途もあるということでキュービー「おうちでミールストック」をご紹介。漬け込むだけでおいしくなります。前回紹介したジップロックを活用して時間をうまく使いましょ。皆さんはご飯派?パン派?どちらでしょう。アラハタのジャムは原料・製法に拘り、商品を作っています。是非一度食べてみて下さい。ブルドックソースからはドレッシングのご紹介です。数多くの商品がある中で「添加物不使用」「酢」に拘った商品となります。ソースが有名ですが、近年ドレッシングも発売をしています。特徴のあるロゴマークを探してみてください。編集をしている3月にメディアでは「空前のグミブーム」と取り上げられていました。その時にちょうどグミ発売を開始したのがニッポンエールです。全国の果実特産品をグミにしています。果物も高級になってきましたね…。果汁にはなりますが、色々な味を楽しんで下さい。タイヨーからのおすすめ品として「味付け肉各種」と「海鮮ちまき」をご紹介。どちらもバイヤーが拘って味の改良を重ねた商品です。焼くだけ、レンジで食べれますので家事のお手伝いにもなります。ちなみに私は海鮮ちまきの「煮穴子」が好きで、おすすめですよ。*店舗ごとに取扱量と店舗によっては取り扱っていない店舗もありますのでご了承下さい。食ベタイヨー!もお陰様で60号を迎えることができました。2ヶ月に一回の発行なので、これで10年となります。あつという間の10年。経験のない素人が初めて好き勝手に作ってきましたが、これからも変わることなく反省することもなく…(少しだけ)好き勝手にやっていきますので、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

食ベタイヨー!知りタイヨー? 第60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。			④魚は「焼きさかな派」それとも「煮さかな派」?		
<input type="checkbox"/> アラハタ3点セット	<input type="checkbox"/> ブルドックソース4点セット	<input type="checkbox"/> グミ詰め合わせお楽しみセット			
②タイヨー、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。			⑤本誌に対するご意見ご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					
③60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"/> キュービー	<input type="checkbox"/> アラハタ	<input type="checkbox"/> ブルドックソース	<input type="checkbox"/> 畜産・水産部のおすすめ商品	
<input type="checkbox"/> ニッポンエール	<input type="checkbox"/> 似顔絵	<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5年5月1日~令和5年6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。				

タイヨーの店舗紹介 20



タイヨー第20号店
タイヨー牛堀店
 2000年12月 OPEN
 営業時間/9:00~21:00
 住所/茨城県潮来市永山777
 ☎/0299-80-3611

店長から一言

地域の皆様より豊かな食生活を提供出来る様に努力していきます。従業員一同皆様のご来店をお待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

直火焼きハンバーグ弁当です。新しいお弁当でハンバーグがふっくらジュシー!リーズナブルな価格です。



※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。