

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
タイヨー BigHouse

まごころを食卓へお届けする情報誌

第 66 号 66_03404202

<http://www.super-taiyo.com> ◀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



特集

合成甘味料不使用のドレッシングと焼き肉のたれ

タイヨーPBでおいしい食卓

ついつい食べちゃおう!
マジでおいしい! 野菜や
お肉がもつと好きになる



タイヨー羅漢果使用PB新商品のご紹介!

- 「サラヤ」のラカントSは植物由来でカロリーゼロ!
- KIRIN「生茶リニューアル」と環境への取り組み
- お待ちかね!間違い探しに挑戦!!ぬり絵にもなるよ

プレゼント!

サラヤ

100名様

プレゼント!

キリン

100名様

**ラカントS
2点セット**



**商品
詰め合わせ
セット**



タイヨー羅漢果キャラクター
ラカンカ

砂糖に変わる甘みはおまかせ!
甘い物が大好きでいつも
スイーツのことばかり考えている。
色々な調味料と一緒に
なってどんな食材も
おいしく変身させるよ。



タイヨープライベートブランド新商品のご紹介



タイヨーから新しい商品のご紹介です。
ドレッシングは「シーザー」「ごま」「青じそ」の3種類が登場。
たれに関しては「牛肉」「豚肉」に合うようになっています。
どの商品も自然由来の甘味料「羅漢果-ラカンカ-※」を使用して商品化を行いました。
味や食感にこだわり、何度も試作を行い納得の品質になりましたので販売となりました。
是非お試し下さい。 ※「羅漢果-ラカンカ-」については「SARAYA」ページで確認してね♪

どこで作ってるの？

タイハイ株式会社



創業は明治13年。味噌・醤油の醸造業を開始。以来、タイハイは140年に及ぶ長い歴史の中で、『豊かな暮らし』を追い続け「ファミリーライフサポーター～みんなの生活応援団～」をテーマに、食品事業を中心に幅広い事業展開を推し進め、現在では食品、食材、フード、フレッシュデリカ、信販、印刷の全6事業部制で組織構成されています。"ユアライフ アンド ビジネス サポーター"という新たな企業テーマのもと、タイハイが目指すのは新しい形の『日本型コングロマリット』。今後も既存事業の発展・深耕を推進し、グループシナジーを兼ね備えた多角化経営を展開してまいります。



醤油工場



伝統の大きな杉木桶。
中には「安政時代」の木桶も



ボトリング工場



調味料工場

ついついかけちゃう ドレッシングシリーズ

ラカンカ使用

生野菜や温野菜をしっかりたくさん食べてもらいたいという想いで開発しました。



ついついかけちゃう
青じそドレッシング 200ml



香料を使用せず青じそをしっかり
使用したノンオイルタイプのドレッシングです。



ついついかけちゃう
ごまドレッシング 200ml



胡麻の香りが立ち、胡麻の味がしっかり感じられる
ドレッシングです。
生野菜・温野菜・冷ややっこや豚しゃぶや鍋のつけ
だれとしても召し上がれます。



ついついかけちゃう
シーザーサラダドレッシング 200ml



チーズの王様パルミジャーノレジャーノを使用した
クリーミーなシーザーサラダドレッシング、
濃厚な味わいのドレッシングです。
海鮮などにもよく合います。

マジでおいしい 焼き肉のたれシリーズ

ラカンカ使用

豚肉にも牛肉などにも合う焼肉のたれを
開発いたしました。



マジでおいしい **豚** 焼き肉のたれ 400ml

豚肉や野菜が大変美味しくなる焼肉のたれです。
赤ワインと蜂蜜を隠し味に使用し、
リンゴ・にんにく・生姜・玉ねぎを
使用しています。
漬け込みようとしても
つけだれとしてもご使用
いただけます。



マジでおいしい **牛** 焼き肉のたれ 400ml

牛肉に合うようシンプルかつ牛肉が引き立つ
よう開発いたしました。
高級感がでるよう果実は
モモ・リンゴを使用して
います。





茨城の銘柄豚 樺豚 ぶなぶた

今回、ご紹介するのは常陸牧場さんの「樺豚 - ぶなぶた -」です。春より新たにお取引をはじめさせてもらい、販売を行っています。甘みがあり、深いコクが特徴です。生産数も多くないため、タイヨーでは茨城の一部の店舗と千葉の店舗で取り扱いをしております。是非一度食べてみて下さい♪



樺豚について

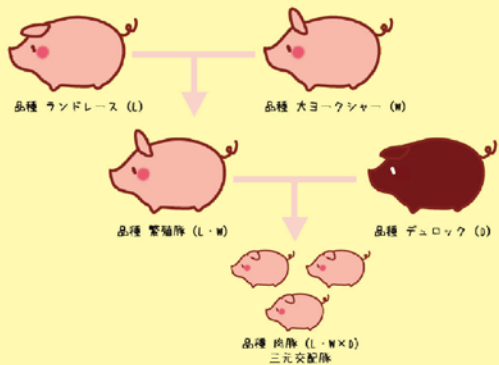
樺豚は、茨城県の奥久慈地方にある、常陸牧場で飼育されています。常陸牧場のシンボルでもある樺の古木が、樺豚の名前の由来となっています。常陸牧場は SPF 認定牧場なので、樺豚も SPF 豚になります。豊富な湧水と豊かな自然環境の中で、独自の育成方法によって衛生的に飼育されています。第 29 回東京食肉市場銘柄豚協会枝肉共進会において、「最優秀賞」を受賞しています。樺豚の品種は、(ランドレース × 大ヨークシャー) × デュロックです。

特徴

肉質は柔らかく脂肪質が見た目に白いのが特徴です。あくが少なく、甘みがあり、深いコクがあります。また独自の育成法と豊かな自然環境のなかで育成した結果、豚肉特有の臭みもありません。

品種について

樺豚(ぶなぶた)の品種は、(ランドレース × 大ヨークシャー) × デュロックの3種類の品種を掛け合わせた三元交配豚です。



ランドレース

肉質も絶品で背脂肪が薄く赤肉率が高いのが特徴です。

大ヨークシャー

肉質は、赤肉割合こそ低いものの保水性に優れ、脂肪の融点も高く、筋繊維が細かいので精肉用・加工用として適しています。

デュロック

肉質は多く脂肪が混じる、いわゆる霜降りの肉になります。ジューシーさも兼ね備えています。

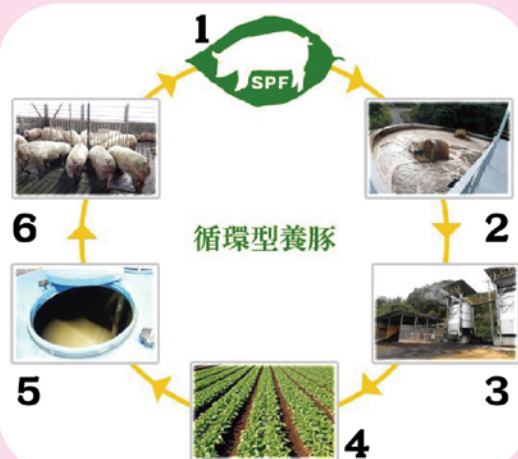
樺豚物語

茨城の県北部、福島県境に位置する奥久慈地方は、緑豊かな山懐に抱かれた自然が現在でも残り、山里ならではの良質な蕎麦や漆の生産地として、広く全国知られています。常陸牧場は、その自然豊かさに導かれて、奥久慈の地、大子町高柴に牧場を設けました。

安全で安心のできる質の高い豚を育成するためには、静かな恵まれた自然の広大な敷地のなかで、豚の育成にあわせた施設管理が重要だと考えるからです。

施設内には、農場のシンボルでもある樺の古木と共に、八溝山系の水量豊かな湧水があり、育成する豚の飲料ばかりでなく、施設内のすべての水を支えています。

豊かな自然と水の恵みのなかで、のびのびと育成する常陸牧場の「樺豚」は、豚特有の臭みがなく、肉本来の旨みと甘みを持った、白い脂肪質が特徴の極上の豚に仕上がりました。



- ① 樺豚から糞尿が排泄されます
 - ② 集めた糞尿を攪拌します
 - ③ 攪拌処理等を行い堆肥を生産します
 - ④ 堆肥を地域の農家に提供します
堆肥が作物の養分となります
 - ⑤ 飼料を生産します
 - ⑥ 飼料を樺豚が養分として吸収します
- 常陸牧場では「循環型養豚」を行っています。
自然の資源を再利用しています

いのちをつなぐ

SARAYA

ラカントSとは!?

ラカントSは、ウリ科の植物「羅漢果(ラカンカ)」の高純度エキスと、トウモロコシ由来のブドウ糖を発酵してつくられる甘味成分「エリスリトール」2つの素材からつくられたカロリーゼロの甘味成分100%植物由来甘味料です。



医師 100名のうち99%が推奨
2023年2月 AskDoctors調べ
(調査対象：内科医 100名)

ラカントS



POINT1

植物由来で カロリーゼロ

ラカントSの名前の由来にもなっている「羅漢果(ラカンカ)」。
中国・桂林地方原産のウリ科の植物で、その果実は古くから健康に役立つと言われ、親しまれてきました。中国政府が「保護植物」に指定し、生の果実を国外に持ち出すことは禁止されています。サラヤでは、この羅漢果の甘味成分に注目し、現地中国の研究機関の協力を得て、砂糖の約300倍もの甘味強度を持つ高純度ラカンカエキスの製造技術を確立しました。この技術でラカントシリーズはつくられています。

POINT2

砂糖と同じ甘さで使いやすい

砂糖と同じ甘さ※1なので、面倒な重量換算をする必要がありません。レシピの砂糖をラカントSに置きかえるだけで手軽にカロリー・ロカボ糖質※2がオフできます。※1シロップは5°C条件下で実証。



POINT3

加熱しても甘さそのまま

ラカントSは熱に強く、加熱調理しても甘味が損なわれないので、煮込み料理やグリル料理、ケーキやクッキーなどの焼き菓子づくりにも大活躍！幅広いメニューにご活用いただけます。使い勝手の良さから、有名パティシエの方々にも選ばれています。



教えて!! サラヤさん

Q 炭水化物があるのになぜカロリーゼロ!?

A ラカントS顆粒の栄養成分表示では、炭水化物・糖質13g(大さじ1杯13g当たり)とありますが、これはエリスリトールによるものです。エリスリトールは体内で吸収されずにそのほとんどが尿として排出されるため、カロリー、ロカボ糖質※2がゼロです。

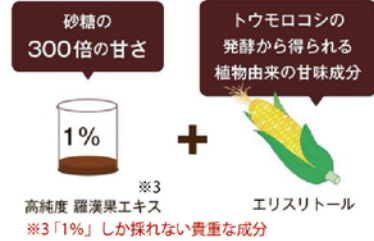
※2ロカボ糖質とは、利用可能炭水化物を元に算出したものです。

栄養成分表示	
大さじ1杯(13g)当たり	
熱量	0kcal
たんぱく質	0.03g
脂質	0g
炭水化物	13g
糖質	13g
糖類	0g
食物繊維	0g
食塩相当量	0g

↑裏面表示

Q どうして同じ甘さなの!?

A ラカントSは、トウモロコシ由来のブドウ糖を発酵してつくられる甘味成分「エリスリトール」と、ウリ科の植物「羅漢果(ラカンカ)」の高純度エキスをバランスよく合わせることによって砂糖の甘味度(甘さ)に近づける工夫を行っています。これにより、砂糖を食べたときに感じる「先味」「中味」「後味」を再現しました。



ラカント開発秘話

健康志向が高まっていた1980年代に「ラカント」の前身となる低カロリー甘味料「トーカー」を発売。この商品の原料である甘草やステビアには独特の甘さがあり、さらに上質な植物由来の甘みを探していました。甘みを数多く探しているうちに、のど飴に使用されていた「羅漢果(ラカンカ)」という植物に出会いました。羅漢果は健康に役立つ果実として使われてきましたが、その果実には不明な点も多く、サラヤは現地の大学と協同し、羅漢果の植物研究からスタート。甘味成分の抽出技術開発や栽培方法の確立などを行い、1995年にカロリー&糖類ゼロの植物由来甘味料「ラカント」が誕生しました。その後、砂糖の約300倍もの甘さをもつ「高純度ラカンカエキス」の抽出に成功し、砂糖と同じ甘さの「ラカントS」が誕生しました。



ラカントの歴史

ラカントの前身
低カロリー植物由来甘味料
「トーカー」発売



1984

羅漢果に含まれる甘味成分が、砂糖に近い甘味を示すことを発見！甘味成分の抽出事業を開始



1993

ラカント誕生！
「ラカント(顆粒・固形)」発売



1995

「高純度 羅漢果エキス」を
配合し「ラカントS」を発売



1999

ラカント甘味成分
「高純度 羅漢果エキス」
製造特許を取得！



2001

日本初！
カロリーゼロ飴



2009

2014

海外進出



アメリカにて
「LAKANTO MONKFRUIT
SWEETENER」発売



2015

ラカントのコンセプトストア
「神宮前らん・果」オープン



2018

「ラカントS」が AskDoctors
医師の推奨意向確認済み商品
に認定



2021

機能性表示食品(届出番号:1673)
「ラカントフロアビオ」



2024

新発売

用途に合わせて おいしく使い分け

砂糖のような粒状の「顆粒」と、液状になっている「シロップ」タイプ。どちらもカロリーゼロで、砂糖と同量に置き換え可能！
お好みでお使いいただけますが、顆粒タイプは加熱する煮込み料理、焼き菓子などに、シロップタイプは溶け残りにくい特徴を活かして冷たいお料理や飲みもの、スイーツなどにお使いいただくのがおすすめです。

料理別使い分け例

	調理例	顆粒	シロップ
焼く	さんまの蒲焼・豚の生姜焼き	◎	○
煮る	肉じゃが・魚の煮付け・豚の角煮	◎	○
和える	寿司・胡麻和え・酢味噌和え・白和え	△	◎
かける	ヨーグルト・トースト・ホットケーキ・ドレッシング	△	◎
漬ける	マリネ・甘酢漬	△	◎

ラカントSを使ったレシピ紹介

ほうれん草とベーコンのキッシュ



【材料】(12cm 四方 耐熱容器 1 個 / 1 人分)
＜アパレイユ＞

- 卵 2 個
- 豆乳 2 カップ
- 生クリーム 大さじ 2
- 塩 小さじ 1/2
- こしょう 少々
- ＜フィリング＞
- ほうれん草 80g
(塩茹でして水にさらした後 3cm に切る)
- 玉ねぎ 1/2 個
- ベーコン 2 枚
- ラカントS 顆粒 大さじ 1/2
- バター 8g
- ピザ用チーズ 大さじ 3



【作り方】

- 玉ねぎはせん切り、ベーコンは1cm幅にカットする。
- フライパンにバターを熱し、①、ほうれん草を炒め、塩こしょう・ラカントS 顆粒で調味する。
- ボウルにアパレイユ(卵液)の材料を混ぜ合わせる。
- 耐熱容器に②を入れ、③を流し入れて160℃のオーブンで約25分焼いたらできあがり。

レモネード



- 【材料】(4人分)
＜レモン漬シロップ＞
レモン(国産) 1 個
ラカントS シロップ 大さじ 6
＜レモネード(1人分)＞
氷 適量
レモン漬シロップ 大さじ 1
炭酸水 200ml



【作り方】

- レモン漬シロップを作る。レモンはよく洗い、薄切りにし、種をとる。
- 保存容器にレモン、ラカントS シロップを入れてフタをし、一晩冷蔵庫で保存する。
- グラスに②のレモン、②のシロップ、氷を入れ、炭酸水を注いだらできあがり。



ラカントSは保存料不使用のため、保管する際は清潔な容器で保存するようにしてください。また、お早めにお召し上がりください。

低糖質 梅酒



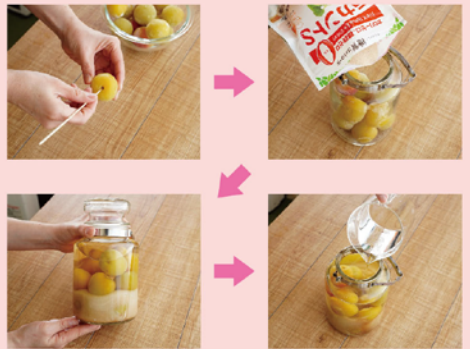
まろやかで
美味しい自家製
梅酒も、ラカントSで
ヘルシーに!

- 【材料】(1.5L サイズの容器 1 つ分)
梅 500g
ラカントS 顆粒 400g
ホワイトリカー 900ml



【作り方】

- 梅の実は流水で洗い、竹串でヘタを取り除く。実の水気はしっかり拭き取る。
- 材料を全て保存容器に入れて、3ヶ月間漬ける。



機能性表示食品 ラカント フローラビオ

(届出番号: I673)



W 機能 水溶性食物繊維のイヌリンが

- ▶ ビフィズス菌を増やし、腸内フローラを良好にする!
- ▶ 食後血糖値の上昇をゆるやかにする!



- 甘味成分 100% 植物由来
- 気になる糖質 50% ※1 オフ & カロリー 48% ※2 オフ
- 大さじ 1 杯 (22g) でレタス約 2 個分の食物繊維 (6.7g) ※3

おすすめ

はちみつのような甘さでヨーグルトにピッタリ!

- ※1 <はちみつとの糖質比較について> フローラビオ: 分析値はちみつ: 日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂) 記載の「炭水化物」から「食物繊維」を差し引いて求めた「糖質」の値 参照
- ※2 日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂) 「はちみつ」と比較
- ※3 日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂) 記載の「土耕栽培」レタス 1 個 (300g) の食物繊維量 3.3g / 個 参照

ラカントS 2点セット

100
名様



ラカントS
顆粒 130g



ラカントS
シロップ 280g

KIRIN 生茶のすすめ

生茶 NAMACHA®

Renewal Concept

おいしさはもちろん、これまでのPET 緑茶にはない現代的で上品な佇まいで

「飲んで満たされる」
「持っていて満たされる」

毎日の生活を彩ってくれる、新しいPET 緑茶。

まる搾り生茶葉抽出物 使用プラズマ乳酸菌 1,000 億個配合



生茶

上品な飲み心地の中に、新茶のようなあまみ際立つおいしさ。新技術として「凍結あまみ製法」を採用。微粉碎茶葉も現行品からこれまでの約3倍*使用*。

茶葉のいいところぎゅっと詰めこむ「こだわりのものづくり」

苦渋みを抑え、新茶のような「あまみ」際立つおいしさに進化

*BEI-SMA01080mlPET/300mlPET/S25mlPET/S55mlPET/600mlPET



からだ晴れ茶

うれしい健康習慣で、毎日を晴れやかにする緑茶

茶葉のあまみ引き立つ

すっきりとした緑茶の
おいしさが特徴



生茶ほうじ煎茶

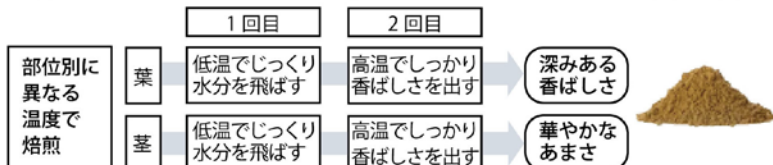
「ふわりと香ばしく、余韻かるやか」なおいしさ
棒茶の配合量を増やし、よりふくよかな味わいに進化

“葉”と“茎”のおいしさを丁寧に
引き出す「こだわりのものづくり」

棒茶の配合量を増やし、
ふくよかな味わいに進化



特徴の異なる“葉”と“茎”を別々に分けて、それぞれ2段階に焙煎。



仕上げに炭火焼きした“ほうじ茶粉”を使用。満足感のある豊かな味わいに。

新技術

【凍結あまみ製法】

凍結・凝縮によって、新茶のようなあまみを増幅させる新技術。

※原料の一部で使用

茶液を凍結・凝縮することで新茶のようなあまみの成分が生成



プラズマ乳酸菌



プラズマ乳酸菌1,000億個配合

プラズマ乳酸菌が健康な人の免疫の維持をサポートするメカニズム

プラズマ乳酸菌は、『免疫の司令塔』である「pDC(プラズマサイトイド樹状細胞)」を活性化します。活性化された司令塔の指示・命令により、免疫細胞全体が活性化されます。



機能性表示食品 **届出表示** 本品には、プラズマ乳酸菌(L. lactis strain Plasma)が含まれます。プラズマ乳酸菌はpDC(プラズマサイトイド樹状細胞)に働きかけ、健康な人の免疫機能の維持に役立つことが報告されています。●食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。●本品は、国の許可を受けたものではありません。●本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

SUSTAINABLE 環境への取り組み

生茶葉がずっとおいしくあり続けるために。

生茶葉のおいしさ。それは、健やかな自然から生まれる。
自然を守ることは、生茶のおいしさを守ることでもあるから。
生茶はこれからも、環境にやさしい取り組みを広げていきます。

100%リサイクル ペットボトル

再生 PET 樹脂を 100% 使用。ペットボトルがペットボトルに
生まれ変わること、製造にかかわる石油由来樹脂使用量を
90% 削減。CO2 排出量の 50 ~ 60% を削減しています。



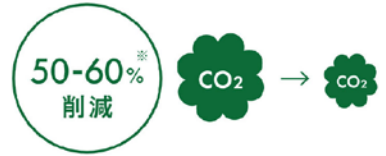
ペットボトルが
ペットボトルに
生まれ変わること...



製造時の石油由来樹脂使用量



製造時のCO2排出量



キリン商品
詰め合わせ
セット

100名様に
プレゼント

歴史から見る「生茶」ブランドが長年愛される理由？

2000年

■「生」に目を付け、「生」だからおいしいお茶を生み出した
～ターニングポイント①「緑茶ブーム」を巻き起こす“発売期”～

2000年当時注目され始めていた、「生」の魅力にいち早く目を付け、新商品のコンセプトとして採用したことで、「お茶にも「生」があったんだ」の登場時のセンセーショナルなキャッチコピーとともに驚きと新鮮さを感じていただくことができました。「キリン生茶」が登場した時期は、コンビニエンスストアの普及が進んだ時期と重なったことで、手軽に本格緑茶を飲むという新しい文化が急速に浸透しました。「キリン生茶」はペットボトル緑茶に新たな市場を創り出した火付け役となりました。



2000年発売当初

まる搾り生茶葉抽出物加熱処理

2016年

■時代/ニーズに合わせて常に変化してきた
～ターニングポイント②フルリニューアル実施“再成長期”～

生茶葉ならではの特長を根底に置きながら、緑茶のおいしさの可能性を広げ続けるためにチャレンジしてきました。味覚も、発売当初は「生のうまみ」に重きを置いていましたが、時代とともに変化のお客様の緑茶に対するニーズや嗜好に合わせて、常に「現代に合うおいしいお茶づくり」を続けてきました。

2006年ごろまでは、ペットボトル緑茶ブームに乗って順調に成長していましたが、競合商品の参入により競争が激化し、低迷していた時期もありました。

2016年の「キリン生茶」フルリニューアルでは、伝統的なお茶を継承しつつ、お茶のいいところを“まるごと”をコンセプトに、最新テクノロジーで“まるごと”微粉碎した“かぶせ茶”を加えることで、今までにない深いコクと、軽やかな余韻を生み出しました。発売4日で100万ケースを、2カ月で500万ケースを突破し、2016年は年間で前年比144%の販売実績を達成し、V字回復を成し遂げました。



2021年

■緑茶の可能性を広げ続けてきた
～ターニングポイント③常識にとらわれず挑戦し続ける“新価値創造期”～

「生茶」ブランドは、これまでの緑茶にとらわれることなく、新たな価値の創造にも挑戦し続けてきました。

2014年にはキリン独自技術「カフェインクリア製法」(特許製法)を活用し、世界初※4となるペットボトル入りカフェインゼロ緑茶飲料「キリンやさしさ生茶 カフェインゼロ」を発売しました。

2022年6月7日(火)には、生茶葉のあまみとすっきりとした味わいが楽しめる緑茶にブラッシュアップし「キリン生茶 カフェインゼロ」としてリニューアル発売しています。

また、2021年には、日本に“免疫ケア”の習慣を広く浸透させるため、プラズマ乳酸菌を配合した機能性表示食品の「キリン生茶 ライフプラス 免疫アシスト」を発売しました。さらに、再生PET樹脂を100%使用した「リサイクルペットボトル(R100)」を採用することやラベルレス商品にも着手するなど、「生茶」は常にフィールドを広げ、新しいチャレンジを続けてきました。

※4ペットボトル入り緑茶史上初(100ml当たりカフェイン含有量0.001g未満のPET容器詰め緑茶飲料、2014年2月SVPジャパン調べ)



みんなで集めよう!ベルマーク運動

キリンビバレッジはベルマーク運動に参加し、未来を担う子どもたちを応援しています

キリンビバレッジは「ベルマーク運動」に参加しています。

「ベルマーク運動」は、未来を担う子どもたちの、教育環境整備の助成運動を行う活動です。キリンビバレッジでは、2008年よりベルマークつき商品の販売を実施しています。ベルマークは、商品のラベルやパッケージについています。対象の商品を飲み終わった後に切り取って集めると、集めた点数で学用品を買うことができます。



みんなで集めよう!
ベルマーク活動

のベル
流れ
マーク

01



ベルマークの
ついた商品を
買う

02



ベルマークを
切り取って
集める

03



学校(PTA)に
持っていき、
仕分けして
ベルマーク教育
助成財団へ送る

04



集めた点数で、
学校で使う学用品を
買うことができます

