

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 67 号 67_03604202

<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



新発売!

ペットボトルや缶が楽に
開けられてちょく便利!
「らくらくオープナー」

アサヒ飲料100年ブランド



アサヒビールが目指したビール好きも
満足させる「ジノン」GINON

ミツカン「味ぽん®」開発秘話とカンタンレシピ

「創味」料理の基本は、さしすせそうみ「本物志向」の調味料

「雪国まいたけ」極、極白、えりんぎ、ぶなしめじ紹介

5社から合計600名様にプレゼント!

プレゼント

ミツカン



200名様

創味



100名様

アサヒ飲料

商品詰め合わせ+
タイヨー・アサヒ
オリジナル
「ねころっけ®
エコタンブラー」
100名様



アサヒリカー 雪国まいたけ

アサヒビール
商品詰め合わせ+
タイヨー・アサヒ
オリジナル
「ねころっけ®
エコタンブラー」
100名様



100名様



「味ぽん®」開発秘話



7代目中埜又左工門が、「博多水炊き」と一緒に食べたぽん酢の美味しさに魅了され、「なんとか全国の家庭でも、このお店のぽん酢のような鍋用調味料を味わって欲しい!」と思いついたのが、開発のきっかけです。

博多水炊きがヒント!

「味ぽん®」HISTORY



おいしくカンタンクッキング

つけて・かけて

素材の味を活かすシンプルな味わいだから、お肉・お魚・お野菜、そんな素材とも相性抜群です。



調味料として

「味ぽん®」をそのまま調理の味付けとして使ったり水や他の調味料を1:1で合わせるだけで、カンタンにいろんな料理が作れます。



ささっとおいしく! 忙しい時のお助け調味料

時短・簡単

醤油・醸造酢・柑橘果汁がバランスよく合はさっているから、いろいろな料理の味付けが手軽にできるようになります。



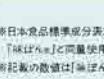
下味にも

調理をする前に漬け込むことで、下味をつけることもできます。



「味ぽん®」が素材のうまみを引き立てます。

しかも、しょうゆと比べて **減塩35%**!



※日本食品標準成分表2015年版(七訂)濃口しょうゆ比較
「味ぽん®」と同量使用の場合、塩分35%減
※記載の数値は「味ぽん®」で調理した場合の数値を算出しています。

味ぽんの豆知識

Q 「味ぽん®」の語源は?

A ぽん酢の語源は、オランダ語で柑橘果汁をさす「ポンス-pons-」とされています。その柑橘果汁に醸造酢を加えた“ぽん酢”に醤油を加えて“味つけぽん酢”=「味ぽん」が生まれたのです。

Q 味ぽん®の味は変わっているの?

A 1970年のレシピで復元した味ぽんは、少し塩味が濃い目でした。現在店頭に並んでいる味ぽんは、スローフードや食育、メタボリックシンドロームなど、消費者の嗜好の変化に合わせて塩分を控えた、よりマイルドな味わいになっています。

今では、鍋のみならず幅広い料理に使われる調味料として、すっかり食卓に定着した「味ぽん®」。しかし柑橘類の果汁が酸化しやすく、家庭での取り扱いが難しかったため、昭和30年代までは味付けぽん酢は一般家庭にはそれほど普及しておらず、もっぱら料理店で味わうものでした。

そんな中、7代目中埜又左工門が、取引先との宴会に出席した時のこと。

「博多水炊き」と一緒に出てきたぽん酢のあまりの美味しさに魅了されたのです。

「なんとか全国の家庭でも、このお店のぽん酢のような鍋用調味料を味わって欲しい」と思いたら、醤油と柑橘果汁がまろやかに混ざり合った「鍋専用調味料」の開発が始まりました。

1964年(昭和39年)11月10日、「ミツカン ぽん酢(味つけ)」が関西で試験的に販売され、

「味ぽん®」が誕生しました。

そして1967年秋には、「ミツカン 味ぽん酢」に名前を変え、全国発売される事になりました。



「味ぽん®」のヒミツ

ご存知でしたか?

「味ぽん®」のために作られた醤油があるんです!

ミツカンの大阪工場では、実は醤油も製造しています。

その醤油は、「味ぽん®」のために作られていて、

「味ぽん®」用に味・香りなどが調整された特注の醤油なのです。

年間に1万キロリットル以上製造していて、

大阪府下では圧倒的No.1の製造量!

なんと、全国の約1.5%にも相当する量なんです。

ミツカン社員秘伝の「味ぽん®」レシピ

知る人ぞ知る、ミツカン社員おすすめの「味ぽん®」秘伝レシピをご紹介します。

「味ぽん®」と様々な食材や調味料を1:1であわせて煮たり、炒めたり、蒸したりするだけで、

簡単に新しいおいしさが楽しめます。



でさらに
メニュー
ひろがる!

「味ぽん®」で作る

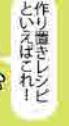
魯肉飯

本格的な魯肉飯が
3ステップで手軽に作れます。

五味粉の香りは控えめです。



ミツカン 2点セット 200名様



料理の基本は、さしそうみ

プロ向けにつくられた「本物志向」の調味料をご家庭用のサイズで展開

創味のこだわりとは、安心とおいしさを追求した「プロの味」をお届けすること。

創味食品は1949年創業以来60余年にわたって『プロの味』を追及し、プロの料理人を納得させる味づくりを行っています。

1987年には一般消費者の皆様からご要望に応える形で家庭用「創味のつゆ」を発売し、以来30年にわたり、皆様の食卓へ『プロの味』をお届けいたしております。

商品コンセプトは素材にお金をおしまないこと

料理の世界では第一に「素材」が良いこと、第二に「料理人」の腕前が良いことと云われます。

創味食品のつくるつゆ、スープ、たれ等の各種調味料は決して主役ではありませんが、旬の食材の持ち味を活かし、お料理をおいしく仕上げる大切な役割をもっています。

手抜きのない吟味した材料を惜しみなく使っているから、他とひと味違う美味しい商品をつくることが出来ると考えています。

創味のこだわり

素材はもちろんの事、独自の製法を確立し、プロが認めるだしを作り出しています。

吟味した鰹節、鯖節、煮干等をふんだんに使って炊き出す濃厚な一番だしをたっぷりと使い、芳醇なだし風味たっぷりのつゆだからこそ、料理には絶対の自信をもっていらっしゃる方、こだわり派の方、料理には自信がない方、初めてお料理に挑戦しようとする方にも、満足のいく料理の味付けのお手伝いをお約束いたします。

徹底した検査管理で安全を最優先

製品の高いクオリティと安全性を確保するため、最先端の分析機器を使い、生産ラインにおける理化学的・微生物的な品質管理業務を日々実施し、自社内で厳重な管理チェックを行っています。また、出荷した製品はサンプルを一定期間保存し、出荷後の製品保証、品質管理も徹底しています。

創味のつゆ

1987年の発売以来、昔ながらの製法で炊き出した『一番だし』のみをたっぷり配合した濃厚つゆです。



かつおぶし さばぶし にほし

容量は3タイプ!

上品でまろやかな万能タイプの濃厚つゆ

選りすぐった材料を使い上品でまろやかな味に仕上げた、かつお風味たっぷりの濃厚つゆです。
ざるそば、そうめんはもちろんのこと、天つゆ、煮物、冷やっこ、丼物、鍋物等、あらゆる和風料理にお使いください。

中身はすべて同じです

厳選素材を使った京都創味の自信作『だしのきいたまろやかなお酢』とは

まろやかなお酢なので、和・洋・中あらゆるお料理にお使いいただけます。

いろいろな旬食材を「漬ける」「和える」「焼く」「掛ける」だけで、メインのおかずから、副菜やお弁当にぴったりの、さっぱり美味しいメニューがとってもカンタンに作れます！

まろやかにんご酢
国産柚子をたっぷり使用



国産りんご酢

国産柚子

だしまろ酢には国産のりんご酢を使用。
加えて、国産柚子果汁を配合し、
爽やかな酸味と豊かな香りが特長の
万能酢に仕上げております。



焼津産花鰹と利尻昆布の一
番だしの旨みを凝縮



利尻昆布

お出汁には、焼津産花鰹と利尻昆布の一
番だしを配合。
だしまろ酢はまろやかさとコクのある
上品な味わいに仕上げています。

1 和える
これ一本で定番メニューの酢の物や
お寿司、サラダなど簡単に味が決まり
ます。



2 漬ける
これ一本で南蛮漬けやピクルスなど、
旬の素材を活かしたお料理が簡単に
仕上がります。



3 かける
オリーブオイルなどを加えるだけで
さっぱりとしたドレッシングやたれなどアレンジ自由自在です。



4 焼く
加えて焼くだけであっさりとした
仕上がりになります。



5 煮る
使って煮ると食材が柔らかくまろやかな味に仕上がります。



創味食品
3点セット
100名様



創味シャンタンシリーズ

◆商品特徴

シャンタンとは漢字で「上湯」と書き、高級中華スープのことを表します。

1961年より1KGの業務用商品として発売し、プロの料理人にご愛用いただきてきました。

2015年より、一般のご家庭向け商品として500G、250gの販売を開始。

濃厚なうまみが特徴的で、料理のベースに使うことも、これひとつで味付けすることも可能な中華の万能調味料です。

ペーストと粉末の違い

よりコクが深く料理を本格的に仕上げられるので、
スープや鍋ものはペーストタイプがおすすめ！
油分が多いので炒め物もより美味しくなります！

ペーストタイプ



粉末タイプ



アサヒ飲料 100年ブランド

特集～100年以上愛されるブランドの歴史～

三ツ矢ブランド年表 140周年

1884年	兵庫県川辺郡平野村から湧き出た炭酸水をびんに詰め「平野水（ヒラノスイ）」として製造
1909年	「三ツ矢シャンパンサイダー」発売 「三ツ矢サイダー」という通称で広告などを展開
1968年	「三ツ矢サイダー」が透明飲料として発売開始。 1968年に「三ツ矢シャンパンサイダー」から現在の「三ツ矢サイダー」に
2014年	「三ツ矢サイダー」リニューアル発売、ほぼ現在の形に
2020年	三ツ矢特濃シリーズ発売
2024年	三ツ矢サイダー 140周年



令和生まれの新しい三ツ矢特濃シリーズ

「特濃」シリーズはまるで果実をそのまま食べているかのような味わいが楽しめる果汁炭酸飲料「濃い」味わいを楽しみたい方に大ヒット中！



ウィルキンソンブランド年表 120周年

1904年	ザクリフォード ウィルキンソン タンサン ミネラル ウォーター有限公司を設立。 「ウルキンソン タンサン」と名付け、国内・国外に販路を広げる。
2011年	ウィルキンソンタンサン PET500ml 全国展開
2012年	ウィルキンソンタンサンレモン PET500ml 全国展開
2018年	ウィルキンソジンジャーエール／トニック 発売
2018年	ウィルキンソタンサンエクストラ 発売 ＊ウィルキンソンブランド初めての機能性表示食品
2024年	ウィルキンソンブランド 120周年



三ツ矢サイダー パッケージの意味



●矢羽根

三ツ矢の家紋が由来。
いずれの商品も、デザインの中心に堂々と配置している。

●矢羽根ボトル

三ツ矢の矢羽根をモチーフとした
三角形が透明な液色を映して
キラキラと爽やかに光り輝く。

トロピカルフルーツのバブルソーダゼリー 三ツ矢サイダーを固めてゼリーに！ 口の中で酸味と甘みがうまく溶け合います。



【材料】4人分

パパイヤ 1/2個 (2cm 角に切る)
フィリピンマンゴー 1個 (1.5cm 角に切る)
パッションフルーツ 1個
しょうが汁 大さじ1
<ゼリーの材料>
三ツ矢サイダー 250ml／粉ゼラチン 5g



【作り方】

- ① 粉ゼラチンを小さな器に入れ、湯50mlを加えて均一になるまでよく混ぜ合わせる。三ツ矢サイダーの分量の中から大さじ3をすこしづつ加えてよくなじませてから、三ツ矢サイダーの残りと混ぜ合わせる。
- ② 氷水をいれたボールを底にあてて、30分～1時間、冷やし固める。20分ほどしてから、ある程度とろみがついたところでいったん氷水から外し、泡立て器またはフォークで空気を含ませるようによくかき混ぜ、気泡をとじこめ、ふたたび冷やす。
- ③ ボールにパパイヤやフィリピンマンゴーを入れ、しょうが汁を加えて和え、グラスまたは器に、等分によそう。パッションフルーツを半分に切り、スプーンで果肉をすくってフルーツの上にかける。スプーンでかるくクラッシュした②のゼリーを上からかければできあがり。

「タンサン」の名は、ウィルキンソンの商品名から

発砲性の炭酸水は、海外では「ソーダ」と呼ばれています。これが、日本で「タンサン」と呼ばれているのは、ウィルキンソンの商標が一般化したもので。「タンサン」の名は、ウィルキンソンが当時の英國領事に相談して決めたといわれています。領事は神戸に長く駐在し、日本の習慣にも明るかった人物でした。タンサンというネーミングは広く親しまれるようになり、いつの間にか一般名詞のように使われるようになりました。



タンサンが日本で飲まれるようになった理由

ヨーロッパでは良質の飲料水が得にくいくことから、瓶詰めのミネラルウォーターが食卓水として珍重されていました。明治政府も海外からの賓客をもてなすため、国産の良質な食卓水を求めていました。塩瀬町生瀬で採取され、ウィルキンソンが製造販売を始めた「タンサン」は、政府の要望を満たす製品だったのです。

カルピスブランド年表 105周年

1919年	カルピス®発売* 7月7日 七夕の日に発売
1922年	「初恋の味」のキャッチフレーズで新聞広告を開始
1974年	カルピス®ソーダ全国発売
1991年	カルピス®ウォーター発売
2012年	ピースボトル発売。現在の形の原型が出来上がる
2024年	カルピスブランド 105周年



アサヒ飲料商品詰め合わせ+タイヨー・アサヒオリジナル「ねころっけ エコタンブラー」 100名様

冷たさが長持ちするニヤ



タイヨー・アサヒオリジナル「ねころっけ エコタンブラー」とは

「使い捨て」を無くしたい！そんな想いでタイヨー・アサヒオリジナルでねころっけのかわいいイラストの入ったエコタンブラーを作りました。



＜前面＞



ビール好きも"うなる"レモンサワー「GINON」

アサヒビールが目指したのは、ビール好きをも満足させるレモンサワー。それは甘くなく、すっきりと、そして何よりもまた飲みたいと思える、ジンで作ったレモンサワー。GINONは素材がもつ本来の味わいに注目。特性ジンが柑橘の風味を引き立てる。シンプルなのに奥深い美味しさが、慌ただしい毎日に、豊かなひとときを。

ジンをベースとして選んだのはなぜ?

ジン自体に柑橘の風味がしっかりとついているので、余計なもの(糖類やその他添加物)を加えることなく、雑味のない、素材本来のシンプルなおいしさが楽しめる味わいです。

飲みごたえがありながらも、後味がスッキリしていて、飲み飽きない、また飲みたくなるうまさに仕上げました。

GIN ジン

ジンは主に大麦芽やコーンなどの穀物を糖化、発酵、蒸留。その後、香味成分として、杜松(ねずみ)の実「ジュニパーべリー」をはじめさまざまなボタニカル(草根木皮)を加えて再蒸留したお酒です。EUでは「ジュニパーべリーの香りを主とする」とがジンの規定のひとつとなっているため、ジュニパーべリーを使うことがジンの大きな特徴です。

代表的なのはイギリスの「ドライジン」、オランダの「ジュネヴァー」、そしてドイツの「シュタインヘーガー」の3種類です。近年は小規模精算の「クラフトジン」が世界的なブームとなっており、それぞれの地域に根づいたボタニカルで香りづけした、個性的なジンがどんどん生まれています。

VODKA ウオッカ

ウオッカはロシアをはじめポーランド、スウェーデンなど東欧、北欧などで多くつくられている蒸留酒。カクテルベースとしての需要が高いアメリカも一大生産国です。

穀物やジャガイモなどを糖化、発酵、蒸留。その後、白樺などの活性炭で複数回ろ過し、徹底的に雑味成分を取り除くのが大きな特徴です。

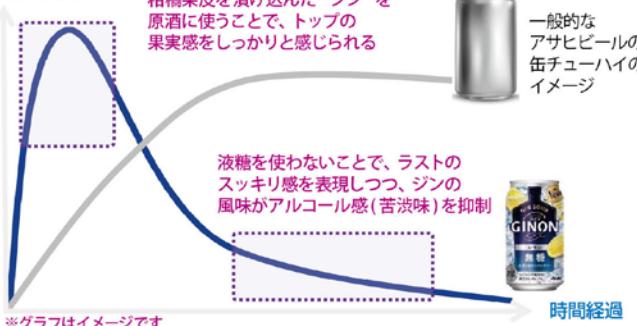
こうしてできたレギュラータイプのウオッカは純度を極めたクリアでクセのないお酒です。

無色透明なレギュラータイプのウオッカ(「ピュアウオッカ」とも呼ばれる)と、果実や香草などで香りづけをした「フレーバーウオッカ」に大別されます。

ビール好きも"うなる"秘訣とは?

ビール類主飲者の嗜好に合わせた味わいを実現しました。トップのボリュームで飲みごたえを出しながら、後味のスッキリ感(≒キレ)を感じられる仕様です。GINONの中身特徴は、アサヒビールが長年培ってきた独自の香味曲線の考え方とRTDの技術開発が組み合わさっています。

香気・味感



主原料にアサヒビールモルト社の麦芽製造工程で発生する未活用麦芽粉末を55%使用しており、香ばしい麦の香り[®]が楽しめます。※使用とともに香りは薄れています。

食卓でもお外でも、使い捨てカップを削減することで環境に配慮しながら楽しく使い続けることができるタンブラーです。



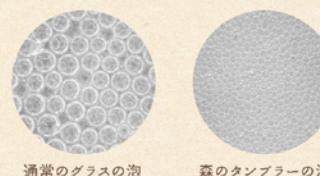
<背面>

エコなだけじゃない!

ビールが美味しい飲めるヒミツ

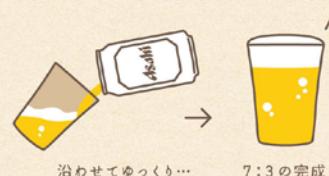
01 ゆっくり注ぐだけで キメ細かい極上泡

内側は一見ツルツルですが、電子顕微鏡レベルで拡大して見ると細かな凹凸が。この凹凸がビールの泡をきめ細かくしてくれ、まるでサークルで注いだような極上泡が楽しめます。



02 ビール 350ml 缶が ちょうど入るサイズ

タンブラーの容量は475ml。これは350mlの缶ビールを注いだ際の泡の量を計算したサイズなんですね。また、タンブラー自体が軽くて薄いので、薄いグラスのような飲み心地を楽しめます。



アサヒビール商品詰め合わせ+タイヨー・アサヒオリジナル「ねころっけエコタンブラー」

100名様

03 ガラスジョッキより 冷たさ長持ち!

原料の半分以上が簡易材などを由来とする植物繊維だから、ガラスに比べて高い保冷性能があります。冷たさが長持ちするだけでなく、結露もしにくいのも嬉しいポイントです。

注いでから10分後
ガラスジョッキ → 10.2°C
森のタンブラー → 7.2°C

※アサヒビール調べ
ぬるくなりにくく!





安全を、安心を。

雪国まいたけ



① 天然に近い大株栽培

舞茸本来の風味を大切に考え、自生する舞茸に近い大きな株を約3ヶ月かけて育てています。

美味しさにこだわり、手間暇かけて作られた舞茸は約850グラム！

大株ならではの太いケキ、肉厚で大きなカサのシャキシャキとした食感をぜひご賞味ください。



② 安全を、安心を

栽培において農薬や化学肥料は使用しておりません。独自のバイオ技術を生かした工場で厳しい品質管理に取り組み、天候に左右されない工場栽培によって、高品質と変わらぬ美味しさを1年間を通して安定的にお届けしています。



③ 料理に使いやすい

ほぼ100%が可食部で、手で洗う手間なく料理にお使いいただけます。

舞茸の栄養素は水溶性のものが多く、煮汁に溶け出でる鍋料理を楽しむ際にはめまでたっぷりご堪能ください。

舞茸は冷凍が可能なので、食べやすい大きさにさき保存袋などに入れて冷凍し、使うときは解凍せずにそのままお料理に。また、漬け込むことでお肉を柔らかくする酵素を保有しており、お肉料理とマッチし、旨みの相乗効果も期待できます。



雪国まいたけ極 白 とは

雪国まいたけ極のDNAを受け継いだ白く美しいまいたけが、2022年『雪国まいたけ極白』としてデビュー。国内で唯一、大規模大量生産による安定供給を実現し、極シリーズとして新たな調理の可能性を広げます。



① 料理の汎用性が高い

煮汁がほとんど濁らず、まわりの食材に色移りしないため料理の幅が広がります。

雪国まいたけ極と同じく大ぶりなカサは見栄えが良く、白く華やかな見た目でハレの日を演出できます。



② 洋風メニューにもマッチ

品のある風味と香り、すっきりとした味わいで、加熱してサラダに使ってもオススメです。料理の邪魔をしない白まいたけは、ホワイトシチュー・リゾットなどの洋食にも適しています。まいたけの定番料理である天ぷらも色鮮やかに揚がり、洋風にフリッターもぜひお試しください。



3点セット
100名様

青家が雪
汁族作つて
飲たいめる
雪国まいたけ



舞
茸ごはんの
素



えりんぎごはんの
素



雪国まいたけが作った家族で飲める青汁
15種類の国産野菜に加え、まいたけエキス「MDフラクション®」がお手軽に摂取できます。
京都府産宇治抹茶を配合し、毎日でも飲み続けやすい、おいしくコクのある味わいです。

炊飯器にお米と一緒に入れて炊くだけ、お手軽なごはんの素。「舞茸ごはんの素」はまいたけの風味豊かな味わいが感じられ、「えりんぎごはんの素」は白だしと松茸フレーバーで上品な味わい。

雪国まいたけ極の絶品ステーキ



【材料】4人分

雪国まいたけ極 1パック(70g)
牛肩ロース肉 4枚／玉ねぎ 1/2個
塩こしょう 少々／サラダ油 適量

[A]

しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ2／酒 大さじ1

【作り方】

- 食べやすい大きさにさいたまいたけとステーキ肉を、密閉式の保存袋に入れて軽く揉み込み、冷蔵庫で1~2時間程置く。
玉ねぎは薄切りにする。
- 焼く直前に①のステーキ肉に軽く塩・こしょうを振り、サラダ油で熱したフライパンでお好みの焼き加減に焼く。
- 焼き終えた肉を皿に盛り、フライパンの余分の油を捨てて。
- フライパンを再び火にかけ、①のまいたけと玉ねぎに[A]を加えて炒め、軽く煮詰めてソースをつくり、お肉に添えてできあがり。

白まいたけヒトマトのカルパッチョ



【材料】

雪国まいたけ極白 1パック(70g)
トマト 大1個

[A]

オリーブオイル 大さじ2／酢 大さじ1/2
塩 小さじ1/3／粗びきこしょう 少々

【作り方】

- 白まいたけは食べやすい大きさに手でさき、電子レンジで600W1分30秒加熱する。
- トマトは縦半分に切って、横5mm幅に切る。
- ボウルに[A]を入れ、よく混ぜる。
- 器に白まいたけとトマトを盛り付け、③をまんべんなくかけたらできあがり。

雪国きのこたっぷり！塩こうじのこ



暑い夏には火を使わずに、カンタン常備菜！

【材料】

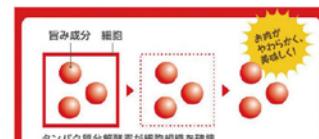
雪国まいたけ極（または雪国まいたけ極白）100g
雪国えりんぎ 100g
雪国ぶなしめじ 100g
塩こうじ 大さじ3

【作り方】

- きのこは食べやすい大きさにさく。
- 耐熱容器にきのこを入れて、ラップをかけて電子レンジで3分加熱する。
- 加熱したきのこの水気をしっかり切り、塩こうじを入れ混ぜたらできあがり。

まいたけに含まれる酵素で、お肉を柔らかく！

まいたけには、タンパク質を分解してお肉を柔らかくする酵素（プロテアーゼ）が含まれています。タンパク質から、旨み成分のアミノ酸等に分解され、美味しさが一層アップします。



ねこの手貸します！ らくらくオーナー

力を使わずに楽にペットボトルや瓶のフタを開けたり、爪を気にせずドリンクなどのプルトップ缶を開けられる
チョ～便利グッズ「らくらくオープナー」が新発売！
おなじみタイヨーキャラクターが皆様の日常をお助けします。

おすすめポイント

- ◆ 独特な形状で直径 7cmまでのフタに対応!
 - ◆ イージーオープン缶も1、2、3で楽々OPEN!
 - ◆ マグネット付きで冷蔵庫などに設置可能!
 - ◆ 固くて諦めていたフタも開けやすくなる!
 - ◆ キッチンに車に、色々な用途でみると便利!



アウトドアレジャーやキャンプでも大活躍!

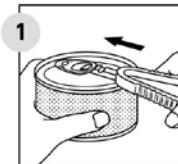


**タイヨーPBも
らくらくオープン!**



使用方法

【イージーオープン缶】



突起部分をリングの下へすべりこませます。

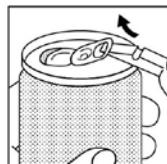


リングを垂直になる
まで起こします。
※リングは左右にねじらず



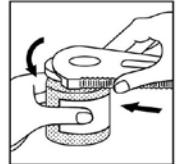
リングをミゾにかけ、
オープナーを缶のフ
チに当てながら押し

【フルトップ矢】



突起部分をリングの下へ入れ起こしてください。

【瓶のフタ】



フタに合わせセットし
矢印の方向へ回して
ください。

【ペットボトルのキャップ】



キャップに合わせセットし、矢印の方向へ回してください。

※遠がにぼれやすいため、つかり押さえて開けてください。

↑ 負傷 犬のフタの切り口で手を切らないようご注意ください。

※最大直徑7cmまで対応
※透けや水分が付いていると開けにくい場合があります

「食べタイヨー！知りタイヨー？」 ご意見・感想やキャラクター似顔絵を大募集！

応募方法
 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。
 (株)タイヨー ナレッジチーム 食べタイヨー編集部
 〒314-0144 茨城県神栖市大野原3-2-27
 お送りいただいた方には抽選でオリジナルグッズをプレゼントします。



全部で10個！見つかるかな？
まちがいさがしに挑戦！



豆知識情報

グラタンとドリアの違い

「グラタン」はフランス発祥。「ドリア」は?

グラタンとは本来、鍋底に焦げ付いた食べ物(おこげ)を指します。

転じて、魚介類・肉・パスタ・野菜などにホワイトソース(ベシャメルソースなど)を和え、焼き皿に盛りパン粉・チーズ・バターなどをふりかけて天火で焼いて表面に焦げ目をつけた料理です。

ドリアとは、パテーライスやピラフの上にホワイトソースをかけ、天火で焼いた料理です。

一般的にはライスが入っているものをドリアと呼び、入っていないものをグラタンと呼びます。

一方、ドリアはライスグラタンと表現されることもあり、グラタンの中でも具材にライスを使用しているものがドリアともいえます。

グラタンはフランス生まれであり、ドリアは日本生まれです。

グラタンの発祥は、フランス・ドーフィネ地方の郷土料理といわれています。

名前は、フランス語で「焦げ皮をはらせる」という意味のグラティニエ。

もしくは「そげる」という意味のグラッテに由来するとされます。

他方で、ドリアの発祥は1927年、横浜市のホテルニューグランドです。

初代料理長のサリー・ワイルが、体調を崩した外国人客のために考案したとされます。

なおドリアという名前は、16世紀に活躍したジェノバの提督、アンドレア・ドリアに由来します。

編集後記

ご愛読ありがとうございます

ミツカン、創味、アサヒ飲料・リカー、雪国まいたけの情報はいかがでしたか？

皆さんこんにちは!! 67号はいかがでしたか?

今回のお客様プレゼントは久々の大台600名様になります!! 当たる確率がグッと上がりますのでご応募下さい。

ミツカン、創味からは「酢」について活用法が掲載されています。楽しく、体に優しく摂取しましょう! アサヒ飲料からは各ブランドが100年超えとなっています。日々、新しいものが生まれている中で一世紀残り続けるのはとてもすごいことです。さらに常に進化もしていますので是非お試し下さい。アサヒビールと一緒にオリジナルタンブラーも製作しました。SDGsの観点から木材を使用したものです。ここでしか手に入らないのでご応募お待ちしております。

雪国まいたけで蘭草各種の説明と夏に美味しいレシピを掲載しています。

食べて夏を乗り切りましょう!!

先日、ラジオでタイヨーPBジム『モモ』が取り上げされました。リスナーさんからの「モモよりもモモの味」という言葉がとても印象的でした。MCの方も店舗に来てくれて買って行ってくれたようです。タイヨーの基本的な考え方としてメディアに出ることはありませんので、このように口コミで知られていくのは理想な形ですね。

ネットニュースにも「温かさがあるスーパー」と記事がありました。少しでも思いが伝わっていて嬉しいくなります。今後もタイヨー・ピッグハウス、ベストリカー、情報誌「食べタイヨー! 知りタイヨー?」をよろしくお願い致します。

『食べタイヨー! 知りタイヨー?』編集部

食べタイヨー！知りタイヨー? 第67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頂きます。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。

□ミツカン □創味 □アサヒ飲料 □アサヒリカー □雪国まいたけ

②タイヨー、ピ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

③67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？

□表紙 □ミツカン □創味 □アサヒ飲料 □アサヒリカー □雪国まいたけ
□らくらくオーブナー □まちがい探し □豆知識 □編集後記 □その他 ()

どんなところが良かったですか？

④皆さんは「グラタン」と「ドリア」どっちが好きですか？

⑤本誌に対するご意見・感想をご記入下さい。

タイヨーの 店舗紹介 28



タイヨー第28号店
ピッグハウス茂原店
2009年12月 OPEN

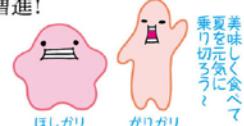
営業時間／9:00～21:30
住所／千葉県茂原市東茂原16-3
☎/0475-27-8777

店長から一言

皆様にご愛顧いただき、2024年12月に15年目を迎えます。今後も地域の人々に「タイヨーがあつてよかった」と言って頂ける様、従業員一同努力してまいります。

店長の好きな惣菜は？

タイヨー特製山賊焼弁当がボリュームもありおすすめです。夏も近づくこの季節は、しょうがを効かせたタレの香りで食欲増進!



※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。