

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



どん兵衛は麺もつゆも具も七味も東西仕立て!! 年越し蕎麦にカップ麺もあり!

今年もあとわずか、大好評
タイヨーカレンダー活用で
年末年始の準備を!



タイヨー畜産部自慢のお肉とおいしい食べ方

- ルウでもレトルトでもない“第3のカレー”「カレーメシ」
- 日清焼きそば「UFO」おいしさの秘密
- 月桂冠アルコール5%の日本酒、その名もアルゴ
- 冬はやっぱりあたたかクリーミー「ハウス」のグラタン

プレゼント!

日清

100名様

5点セット



プレゼント!

月桂冠

アルゴ 720ml
100名様

注意!
応募は
20歳以上に
限ります。

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。
お酒はなによりも適量です。



プレゼント!

ハウス

100名様



日清の どん兵衛



どん兵衛は麺もつゆも具も七味も“ぜんぶ”東西仕立て!!

東日本はコシの強い麺が人気! 天ぷらはごま油で江戸前天ぷらをイメージ!



西	東	西	東
もっちりとするみのあるうどん	リニューアル やや硬めのコシのあるうどん	めん	リニューアル つるつるとのごしのよいそば
昆布と本鰹のWだしがきいただし感と甘みが調和したまろやかなつゆ	鰹と宗田鰹の重ねだしがきいた醤油感のあるしっかり濃い目のつゆ	つゆ	鰹と宗田鰹の重ねだしがきいた醤油感のあるしっかり濃い目のつゆ
丸大豆100%使用だしが染み込んだ甘みのある一枚おあげ	丸大豆100%使用醤油感のきいた味付けの一枚おあげ	具	リニューアル エビや揚げ玉入りあとのせサクサク天ぷら
和山椒華やぐ、彩り七味	赤唐辛子華やぐ、彩り七味	七味	リニューアル ごま油風味が香ばしいあとのせサクサク天ぷら

名前の由来

●「どん兵衛」の“どん”は、うどんの“どん”であり、どんぶりの“どん”でもあります。「どん兵衛」というネーミングは、その“どん”に昔からの日本人の名前につく“兵衛”を組み合わせた造語です。

形状・味について

- どんぶりの形はうどんは必ずどんぶりですという日本人の習慣を再確認したうえで開発。
- 地域別に味を分けているのは業界初の試みで、「発売当初」からのこだわり!

東西の販売エリア



日清カレーメシ

ルゥでもレトルトでもない“第3のカレー”



フタを開けると、乾燥したコメ(国産米100%)と具材と一緒に、ゴロっとルゥが入っていて熱湯をかけてグルグルと混ぜるだけで、ちゃんとしたカレーになります。



お湯かけ5分の簡単調理で、いつでもどこでも手軽にカレーが楽しめます。

日清カレーメシ 誕生背景

2013年頃、ラーメンと並ぶ国民食カレーを開発



水を入れてチン!するだけ
コメとルゥと具材が直接容器に入っているため、手軽に「煮込んだカレー」のおいしさが楽しめます。



これはカレーじゃない。コメとルゥが別々なのがカレーライスだと、受け入れられず、コンセプトから再構築することに

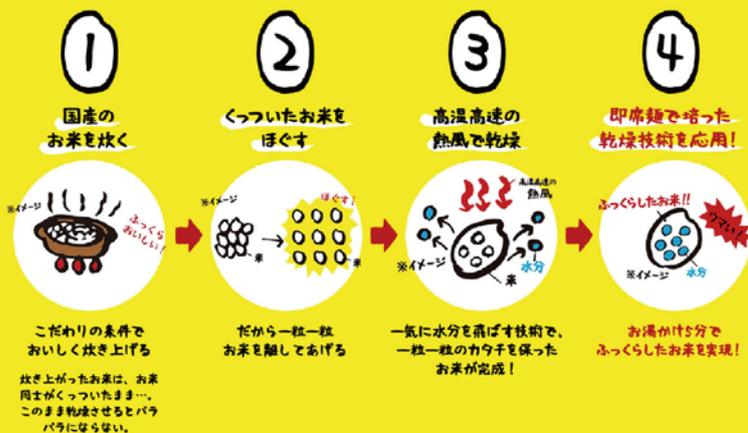
発売から半年後に「カレーメシ」ブランドに変更



今までにない
新ジャンルとして
売上約2倍に!

カップメシの技術

カップメシはお湯かけ5分でできる!



カレーメシの世界観

理解不能な新しさ

- ▶ 全く新しいジャンルである
- ▶ 創造的破壊者である
- ▶ 刺激的なスパイスが効いている

こんな時におすすめ! カレーメシ!!

- キャンプシーンに!
- 受験生の夜食に!
- ローリングストックに!
- ゲームの時に?!

お湯さえあればどこでもおいしいカレーが食べられる!
野菜を切って炒めて茹でてご飯を炊いて……という工程はなし!
食材も食器も必要なく、カップひとつで地球のどこでもおいしいカレーが食べられる「カレーメシ」!

日清焼そば U.F.O.



ず〜〜とブランドシェア売上

No.1 =間違いのない選択

※カップ焼そばジャンル

累計 **50** 億食突破！

※インテージ SRI 1996年1月〜2020年12月、
SRI+ 2021年1月〜2023年12月
カップインスタント麺市場
焼そば+油そば+カテゴリー（普及型*）
U.F.O.ブランド累計販売金額（全国、全業態）
*レギュラーサイズにおいて（大盛以上は含まず）

日清食品の最新技術による革新



ターボ湯切り
1999年

麺・ソース・容器に常に日清食品の最新技術を活用。
“濃くて旨い”体験のため革新を続けています。



新開発
青春ストレート麺

ストレート麺
2009年



3層太ストレート麺
2011年

日清焼そば U.F.O. の歴史

日清食品マーケティング部設立と、
日清焼そば U.F.O.

日清食品(株)マーケティング部
1976年4月1日発足

マーケティング部設立の目的は
“すべての発想の起点を消費者の
ニーズと社会的な要請に応えること”



最初の取組みは
日本人の食習慣を受け継いだ
新しいカップめん容器の開発

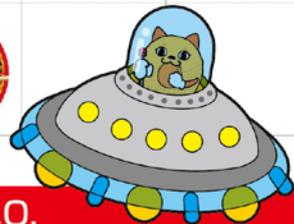
ず〜〜と変わらない、強力なコンセプト



- ✓初の血型
- ✓ネーミングが若者にヒット
- ✓“濃くて旨い香り高いソース”
は開発時からのハードコンセプト

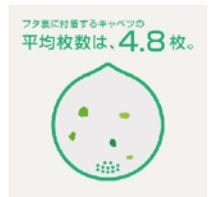
焼そばは「ソースの香り」で食べるもの。
ソースの香りが家中に溢れるくらい強く。

日清焼そば U.F.O. のパッケージ歴史



#キャベパンパンについて

たべるまえに、フタをバンパン。
U.F.O. の湯切り時にフタの裏につく
キャベツを落とす活動を応援しております。



<アンケート内容・期間>
全国インスタント焼そばフタ裏キャベツ付着調査 回答数：500人
アンケート期間：2018年2月22日（木）～2018年2月23日（金）

日清焼そば U.F.O. のおいしさ

U
うまいソース

45年を超える歴史でこだわり尽くした
「ぶっ濃い濃厚ソース」



焼そばを鉄板で炒めたときの
香ばしいロースト感を再現。

F
太い麺

旨みがしっかりと味わえる食べ応えのある麺

ソースとの絡み、食べ応えのあるコシ、
U.F.O. のために計算され尽くされた極上オリジナル中太麺！

O
大きいキャベツ

濃い濃い濃厚ソースを引き立てるこだわり具材

シャキシャキとした食感を楽しむ大切りのキャベツ、
しっかりと味付けされたジューシーなチャーシュー。
焼そばには欠かせない紅生姜と青のり入りふりかけ。

ALC. 5%
アルゴ



So light for any day
Gekkeikan

アルコール5%、その名もアルゴ

一般的な日本酒アルコール度数のなんと3分の1。なのに驚きの飲みごたえ。

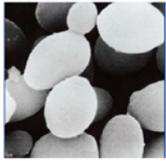
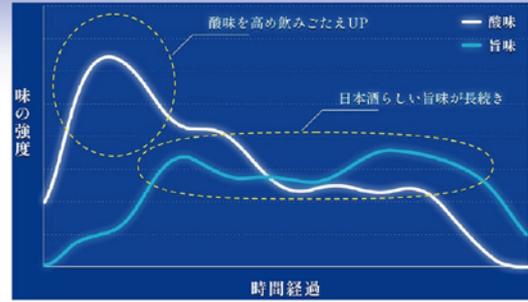
料理やその日の気分に合わせて 平日でも翌日を気にすることなく 好きな時に気軽に楽しめる日本酒。

味わい

軽快な飲み口に甘味と酸味のバランスが絶妙な味わい、あと味まで感じるうまみと心地よい余韻。アルコール度数が5%とは思えない予想外のコクと飲みごたえを感じていただけます。

非炭酸でアルコール度数5% なのに驚きの飲みごたえ!!

通常日本酒(アルコール度数13~15%)と比べると、アルコール感(辛味・苦味)が少ない分、酸味強度を高めることで飲みごたえがUPしています。うまみも感じられ、スッキリしながらも日本酒らしい味わいです。



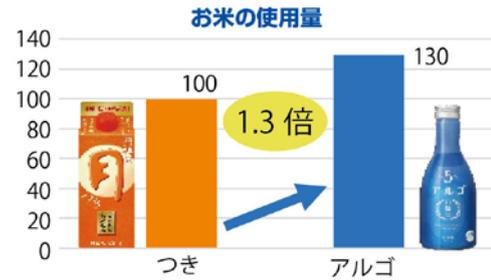
こだわり01【製法】

日本酒らしい香りを出すために月桂冠独自酵母で醸造し、出来上がったお酒は火入れせずに「生」で貯蔵しています。しっかりした味わいを実現するために月桂冠独自醸造技術を活用しています。



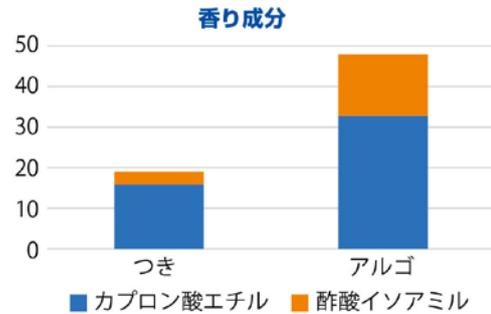
こだわり02【お米の使用量】

お酒のテイストを残すために、つき比較で容量当たり1.3倍のお米を使用しています。※つきを100とする。



こだわり03【味わい】

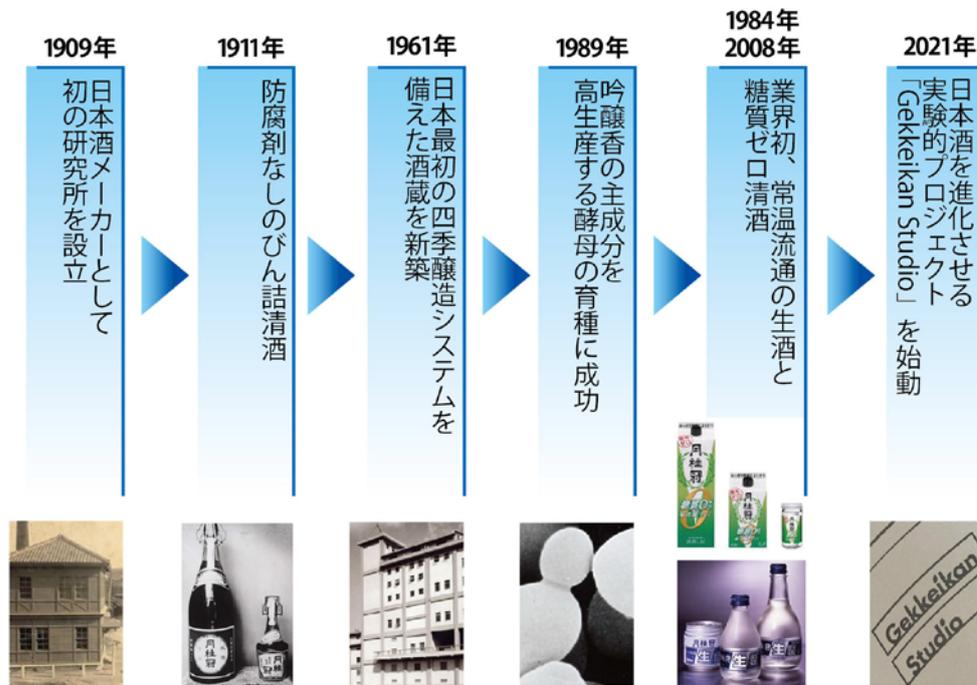
「アルゴ」のおいしさの秘密は味成分の組成にあります。アルコール分は5%ですが、エキス分(甘味・酸味・うまみ成分など)が非常に高いです。特に酸味成分が多くなっています。



こだわり04【香り】

月桂冠独自酵母の使用と生貯蔵により、日本酒らしい香りが多めに含まれています。バナナやメロンのような香りの酢酸イソアミルが適度に含まれています。

月桂冠の歴史



アルゴの特徴 料理との相性

アルゴは従来の日本酒とは合わせにくいと思われた料理を含め、どんな食材や料理とも相性が良いです。



おすすめの飲み方



アルゴ 720ml
100名様



注意!
応酬は20歳以上に限ります。

STOP! 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。
お酒はなによりも適量です。

食でつなぐ、人と笑顔を。



ハウスのグラタン

ぐつぐつと揺れるホワイトソース。焦げたチーズの香ばしい香り。大好きな具材をたっぷり入れておうちでグラタンを作ってみませんか？



商品の歴史

- ◆昭和44年(1969年)「グラタン」発売
- ◆昭和57年(1982年)「マカロニグラタンクイックアップ」発売
- ◆昭和61年(1986年)「スパゲッティグラタン」発売(終売品)
- ◆平成13年(2001年)「北海道グラタン」発売
- ◆平成22年(2012年)「マカロニグラタンクイックアップミートソース用」発売
- ◆令和6年(2024年)現在のラインアップ
- マカロニグラタンクイックアップ ホワイトソース4皿分・2皿分
- マカロニグラタンクイックアップ ミートソース4皿分・2皿分
- 北海道グラタン 4皿分・2皿分



販売当初の資料



パッケージの変遷

マカロニグラタンクイックアップ



北海道グラタン



マカロニグラタン クイックアップ

別ゆで不要のマカロニ付きの、牛乳を加えて作るクリーミーなホワイトソースのマカロニグラタンです。もちもち食感のマカロニ、コク深く、とろ〜りクリーミーなホワイトソースが特徴です。



北海道グラタン

マカロニを別ゆでせずに、ひとつのお鍋で手軽にできる、北海道産生乳100%の生クリームを使用した、クリーミーなマカロニグラタンです。北海道で製造されたホエイパウダー、脱脂粉乳を使用しております。

特別な日も、ふつうの日も♪
グラタンアレンジレシピ

マカロニグラタン

さらに クイックアップが
おいしくなりました!

主食

としても!

お客さまの声にお応えて
塩味を控えめに、
うまみをプラスし
さらに満足度アップ!

おかず

としても!

お客さまの声にお応えて
とろみがあって
さらに満足できる
味わいに!

「マカロニグラタンクイックアップ」を使って作れるのは、グラタンではありません。ソースミックスとマカロニを使って作れるレシピをご紹介します。



フライパンでとろろまグラタン

【材料】4人前
マカロニグラタンクイックアップ ホワイトソース4皿分 1箱
鶏肉(もも) 300g/キャベツ 1/4個/ミニトマト 8個
水 300ml/牛乳 400ml/サラダ油 大さじ2
とろけるチーズ 100g/パン粉 大さじ3/サラダ油 小さじ1

【作り方】

- 鶏肉は一口大に切る。キャベツはざく切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- フライパンにサラダ油小さじ1を熱し、パン粉を入れて中火で5分程炒め、こんがり色ついたら取り出す。
- 同じフライパンをキッチンペーパーでさっとふき、サラダ油大さじ2を入れ、①の鶏肉、キャベツを入れ中火で焼く。あまり触らず、全体にこんがり焼き色をつける。
- 鶏肉に火が通ったら、いったん火を止め、ソースミックス、水、牛乳の順に入れてよく混ぜ、マカロニを加えて中火で熱し、かき混ぜながら煮る。沸騰したら火を弱め、さらにかき混ぜながら約6分煮る。
- 溶けるチーズをちらし、①のミニトマトをのせ、ふたをして2分加熱する。チーズが溶けたら火から下ろし、②を振りかけたらできあがり。

クイックアップ&北海道グラタンなら

簡単につくれる!

HOW TO

①炒める



※焦がさないように中火!

②火を止めて、混ぜる



※火を止める!

③沸騰させて、煮る



※お湯が沸いたら中火・弱火!

④焼く



※オーブン・ステーキグリル!

※マカロニグラタンクイックアップは水を加えずに、お湯を加えてください。

※ホワイトソースは水を加えずに、お湯を加えてください。



キャベツのマカロニスープ

【材料】2人前
マカロニグラタンクイックアップ ホワイトソース4皿分 1/2箱
シーフードミックス 60g/玉ねぎ 中1/4個
にんじん 中1/3個/キャベツ 2枚/水 300ml
牛乳 300ml/オリーブオイル 大さじ1/ブラックペパー 少々

【作り方】

- シーフードミックスは解凍し、水気をよく切る。玉ねぎは5mm角に切り、にんじんは薄いちょう切り、キャベツはざく切りにする。
- 厚手の鍋にオリーブ油を熱し、①の玉ねぎ、にんじんを炒め、玉ねぎがしんなりしてきたら、シーフードミックスを加えてざっと炒める。
- いったん火を止め、ソースミックス、水、牛乳の順に入れてよく混ぜる。マカロニを加えて、かき混ぜながら中火で煮る。
- 沸騰したら、弱火でマカロニが柔らかくなるまでかき混ぜながら約8〜10分煮る。①のキャベツを加えてひと煮立ちさせる。
- 器に盛り、あらびきブラックペパーを振ってできあがり。

ハウス食品 3点セット100名様



タイヨーキャラクター マカロニ用



ホワイトカレー



北海道グラタン



フルーチェいちご

2024
2025

年越しカレンダー

2025年は
巳年



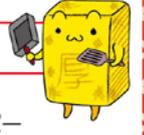
日	月	火	水	木	金	土
2024 11/24 先負	25 仏滅 	26 大安 調味料 売り出し 開始 	27 赤口 	28 先勝 	29 友引	30 先負
12/1 大安 	2 赤口	3 先勝 	4 友引	5 先負 	6 仏滅 	7 大安
8 赤口	9 先勝 	10 友引 	11 先負 	12 仏滅 <p>正月事始め すず払いや神職、仏 壇などの大掃除を計 画的に始めましょう。</p>	13 大安 	14 赤口 <p>お正月の 準備期間</p>
15 先勝 <p>年賀郵便 特別扱い開始 年賀状は25日くらい までに出しましょう。</p>	16 友引	17 先負 	18 仏滅 	19 大安 	20 赤口	21 先勝
22 友引	23 先負 	24 仏滅 	25 大安 X'mas 	26 赤口 	27 先勝	28 友引 <p>「八」は「末広がりの 縁起の良い数字。鏡餅やお正月 飾りを飾りましょう!</p>
29 先負 	30 仏滅	31 赤口 大晦日 	2025 1/1 先勝 全店休業 元旦 	2 友引 時短営業 書き初め 	3 先負 時短営業 3日 とろろ 	4 仏滅 時短営業
5 大安 通常営業 	6 赤口 そろそろ 仕事始め 	7 先勝 七草がゆを食べ て、お正月のごち そうで疲れた胃 を整えましょう。 	8 友引 	9 先負 	10 仏滅	11 大安 鏡開き

※イキイキ生鮮市場・イキイキミニでは
ビッグポイント、チャージ2倍を実施していません。

1月11日は 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 正月用桧 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 トイレットペーパー
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 棒槌甘露煮
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



タイヨー畜産部門からのお知らせ

タイヨーでは、サッと焼くだけで美味しい一品が仕上がる調理肉を多数ご用意しています！ご紹介するのは日本食研とタイヨーが共同開発をしたタイヨーオリジナル商品の一つです。厳選素材に加え、味・見た目を追求したタイヨー自慢の調理肉となっています☆



『豚肉ロース味噌漬け』の美味しい理由



美味しいワケ① タイヨー自慢のタレ

『豚肉ロース味噌漬け』は、日本食研とタイヨーが開発したこだわりのタレを使用しています。他では味わえないタイヨーオリジナルの味付けをご堪能いただけますよ！！

美味しいワケ② 厳選したこだわりの味噌

『豚肉ロース味噌漬け』には、タイヨーが厳選した味噌を使用しています。味噌の濃厚で甘みのある味が豚肉の旨味をより一層引き立てます◎

美味しいワケ③ コクを際立たせるにんにく

『豚肉ロース味噌漬け』は、味付けにんにくを効かせることで、味噌のコクを際立たせています。コクが溢れる奥深い味わいの味噌漬け肉をお楽しみいただけます！

美味しいワケ④ 色味と香りの良いお肉

『豚肉ロース味噌漬け』は、味だけでなく、お肉の色味と香りにもこだわりました。時間がたっても見た目が鮮やかで、風味が豊かな味噌漬け肉をお楽しみいただけます♪



調理方法は動画でもご案内しています。
料理が苦手な方でも安心して調理できますよ◎

食レポ



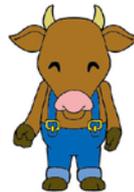
簡単に作れる
レシピ動画！

さっそく、一口。
豚肉は、肉厚で柔らかく歯切れのよい食感で、何よりとってもジューシーなんです。
こだわり味噌をベースに味付けされた豚肉は、食べるごとに味噌の濃厚なコクと甘みが口いっぱい溢れ出します。
豚肉の旨味がギュッと詰まった程よい脂と味噌の奥深い風味がバランス良く合わさって、最高にウマイ！！
豚肉を食べたら、ご飯をすぐ食べたくなる美味しさなんです。

手軽に作れて1枚でもしっかりとボリュームあるので、どんどん活用したくなる大満足の一品でした♪
ご飯の一品としてはもちろん、お弁当のおかずにもオススメですよ。

ぜひ、皆さんも『豚肉ロース味噌漬け』の厳選味噌と豚肉が織りなす味わいを堪能してみてくださいね！

『牛肉プルコギ焼肉』の美味しい理由



美味しいワケ① 果汁たっぷりのタレ

『牛肉プルコギ焼肉』には、日本食研とタイヨーが開発した濃縮洋梨とりんご果汁がたっぷり入ったオリジナルのタレを使用しています。フルーティーで濃厚な甘さを持つタレで、お子様からご年配の方まで、幅広い年齢層に好まれる味わいとなっています！

美味しいワケ② 食欲をそそる味付け

『牛肉プルコギ焼肉』は、にんにくの風味を効かせた味付けで仕上げています。一口食べれば、食欲をそそられる美味しいプルコギをご堪能いただけます♪

美味しいワケ③ 追求した見た目と香り

『牛肉プルコギ焼肉』は、味をさらに美味しくただけではなく、時間がたっても変わらない見た目の鮮やかさや香りにもとことんこだわりました！

美味しいワケ④ 簡単調理でアレンジ抜群

『牛肉プルコギ焼肉』は、フライパンで炒めるだけの簡単調理で仕上がります。また、サンドイッチ・うどん・サラダなど様々なレシピにアレンジができる味わいとなっています。



食レポ



簡単に作れる
レシピ動画！

では、いただきます。
お肉は旨味がギュッと詰まっていて、柔らかく歯切れのよい食感。フルーツの甘みと、にんにくの風味が効いたこだわりの味付けが肉を包むように絡み、噛む度に肉と特製ダレの旨味がジュワッと溢れ出すんです。

しんなりとした玉ねぎの甘みもプラスされ、本当に食欲がそそられる美味しさ！！
しっかりとした濃厚な味付けに、箸が止まりませんね♪
ご飯と一緒に食べるのはもちろん、ご飯に乗っけてプルコギ丼にしたり、ピザのトッピングにしたりとアレンジもオススメです！！

ぜひ、皆さんも果汁たっぷりのタレを使った『牛肉プルコギ焼肉』をご賞味ください！！

『豚肉ロース生姜焼き』『豚切り落としの生姜焼き』の美味しい理由

美味しいワケ① 過去最高の自信作のタレ

『豚肉ロース生姜焼き』『豚切り落としの生姜焼き』には、日本食研とタイヨーが開発したこだわりのタレを使用しています。他では味わえないタイヨーオリジナルの味付けとなっていますよ！！

美味しいワケ② 隠し味の味噌

『豚肉ロース生姜焼き』『豚切り落としの生姜焼き』は、隠し味に味噌を使用しています。味噌を加えることで、甘みがあって食が進む生姜焼きとなっています☆

美味しいワケ③ 食べやすいまろやかな味わい

『豚肉ロース生姜焼き』『豚切り落としの生姜焼き』は、生姜の旨味を効かせながらも強くなりすぎないように仕上げました。
生姜と味噌がバランス良くまじわった、まろやかで食べやすい生姜焼きをご堪能いただけます！

美味しいワケ④ 色味と香りの良い豚肉

『豚肉ロース生姜焼き』『豚切り落としの生姜焼き』は、味だけでなく、お肉の色味と香りにもこだわりました。時間がたっても見た目が鮮やかで、風味が豊かな生姜焼きをお楽しみいただけます◎



食レポ



簡単に作れる
レシピ動画！

お箸で持つとさらにその重さを実感しますね（笑）
では、実食してみます。
豚肉は、柔らかくジューシーそのもの！
風味を感じながらも素材を邪魔しない絶妙なバランスで効いた生姜は、口に運ぶたびに香りがフワッと広がります。
生姜の香り高い風味と隠し味の味噌から出る甘みとコクが奏でる味わいは、思わず唸る美味しさなんです♪
豚肉にたっぷり付いたまろやかなタレが、豚肉の優しい旨味をしっかりと引き立てていて、ご飯が進む進む！！

サッと焼くだけで完成しちゃう手軽さに加え、大満足できるボリューム感も嬉しいですね。
ご飯の一品としてはもちろん、お弁当のおかずにもオススメです◎

ぜひ、皆さんも自信作のタレを使った『豚肉ロース生姜焼き』をお楽しみください！！

