

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
ダイヨー BigHouse

まごころを食卓へお届けする情報誌

第 76 号 76_13215202

<http://www.super-taiyo.com> ◀バックナンバーもこちらからご覧いただけます



FREE PAPER
ご自由にお持ちください

健康管理は生活環境の見直しとヨーグルト

特集

ヨーグルトパワーで冬を乗り切ろう

キッコーマンの豆乳
無調整豆乳と調製豆乳で
「セイ」の字の違いとは?



「雪国まいたけ」は「ユキグニファクトリー」へ社名変更

- チチヤスの「ヨーグルチェ」は混ぜる楽しさを提供!
- 森永乳業のヨーグルトで腸内を整えてお腹から健康に!
- キッコーマンの豆乳は茨城でも製造してるんだって!



左馬(ひだりうま)とは、「馬」の字を左右反転させた縁起物で、商売繁盛や招福、金運向上などの意味が込められています。馬を逆から読むと「舞う」となり、喜びや福を舞い込ませる吉兆とされています。

プレゼント!

ユキグニファクトリー

「キノコのお肉シリーズ」
4商品詰合せ × 100 名様



プレゼント!

伊藤園 チチヤス

ヨーグルチェ
3本セット
100 名様



プレゼント!

キッコーマン

豆乳5点+ノベルティセット
100 名様

お楽しみノベルティ



濃厚なすりごまのコクとピリ辛ラー油が、キノコのお肉の食感とベストマッチ。低脂質・高食物繊維を摂りつつゴマの風味もプラス！ご飯も麺も野菜も、いろいろな料理の味付けと栄養バランスを整える万能ソースです。



創業 1886 年 (明治 19 年) 広島ミルク会社設立
創業者 野村 保 (たもつ) チチヤスという名称は
保を「やす」と読み「(やす)さんの乳(ちち)」
から 2 代目がチチヤスと名づけられた。



希釈 ヨーグルチェ PET340ml

牛乳と混ぜてとろ〜り固まる
牛乳がおいしく摂れる希釈ドリンク

- 1 牛乳の量によって
ドリンクにもデザートにもなる
牛乳で固まるヨーグルトの素 (約 10 杯分)
牛乳のカルシウムとペクチンが結合して固まる!
「ヨーグルチェ」:「牛乳」の比率で楽しくアレンジ
1:2 (とろ〜りヨーグルト) / 1:4 (飲むヨーグルト)
- 2 おやつとしておいしく手軽に乳酸菌が摂れる
チチヤス乳酸菌 (ST9618) を含有
- 3 チチヤス「チー坊」が目立つ店頭視認性を
高めたデザイン



パッケージ
側面でも
作り方や
固まる秘密
を掲載



ヨーグルチェは **混ぜる楽しさ** を提供します!

固まるおいしい科学反応で、作るのが楽しい希釈飲料



■ヨーグルチェが固まるメカニズム



◀ 1917 年 (大正 6 年)

商業ベース (牧場単位で生産販売) として日本で始めてヨーグルトを発売。

ヨーグルチェの 作り方紹介

混ぜる牛乳の量で〜色々な食感が楽しめる〜



開発の思い

製品開発のコンセプトは「安全・安心・おいしい・健康」。
お客様の笑顔を想像しながら開発しています

▶チチヤスのものづくりの軸

ものづくりの軸「笑顔」

チチヤスのものづくりの軸は「笑顔」です。私たちの原点は「チチヤスヨーグルト」。このヨーグルトは、実は時代に合わせて少しずつ味わいを変えています。しかし、どこか懐かしい、記憶に残る味わいになっているのではないのでしょうか。そのような製品は、親になった時に子どもにも食べさせたい、と感じていただけるのではないかと考えています。世代を超えた「笑顔の懸け橋」となってくれるような製品づくりを目指しています。

▶酪農家とのつながり

契約農家

広島県内には契約農家があります。牛の個体管理から、温度管理など健康面への配慮や衛生管理等、生産者の努力がコクのあるチチヤスの牛乳を生んでいます。契約農家には定期的にチチヤスの社員も訪れ、情報交換をしながら協力しておいしい牛乳を作っています。このような整備された体制のもと、安全で、安心な商品をお客様のもとへお届けしています。

※契約農家の生乳は、広島県の学校給食に使用しています。



▶日本初のヨーグルト誕生ストーリー

日本初のヨーグルト誕生ストーリー

チチヤスは、1917 (大正 6) 年に日本ではじめてのヨーグルトを発売しました。創業から 30 年経て発売したこのヨーグルトは、国民の健康を願う創業時の精神を受け継ぎ、医食同源の思いで研究を重ねた製品でした。

日本で初めてのヨーグルトは、ガラスビンに入れられ、19 銭で販売されていました (当時、米 1 升が 50 銭前後)。当時はまだ高級品であり、主に病を持った人に向けて販売されたようです。ヨーグルトが一般に普及してくるのは昭和期に入ってからになりますが、発売までの思いや味についてのこだわりは、100 年以上経った今でも変わらずに引き継がれています。

ヨーグルト販売までの道のり

チチヤスでは創業当時から、ヨーグルトについての知識をすでに持っていました。完全食品としてのヨーグルトには高い関心があったものの、当時の設備では衛生管理上、商品として広く発売するのは困難でした。しかし、人々の健康と幸せを願うチチヤスは、長い間研究を重ね続け、そして 1917 (大正 6) 年、独自の器具の開発と、ヨーグルト菌の探求の結果、国産ヨーグルト第一号※の発売に至ったのです。

※牧場単位での小規模な製造・販売はあったようです。

2026年6月1日

チチヤス
140周年

を迎えます!



▶牛乳屋さんから始まった、安全・安心へのこだわり

安全・安心

チチヤスは創業以来、「国民皆牛乳」を念頭に事業を展開してきました。それは「国民皆健康」を実現することでもありました。食品をお届けするからには、衛生面にも万全の配慮が必要です。牛乳は搾乳から、搬入、製造工程、出荷に至るまで、衛生面で周到な注意が必要とされています。

チチヤスでは製造工程の各段階で、多岐にわたる中間検査を実施し、品質には万全を期しています。もちろん、使用する機械器具類は定期的な検査を受け、常時良好な状態で稼働できるよう管理。また、数値では読めない「おいしさ」という品質を守るために、官能訓練制度により選抜された風味感度の高い社員が官能評価をしています。



▶「チチヤスヨーグルト」のおいしさのヒミツ

チチヤスヨーグルトについて

「ヨーグルトをいかに日本人の食べやすいものとするか」チチヤスが考えてきた課題であり、そして、これこそチチヤスヨーグルトのおいしさのヒミツです。

1917 年、チチヤスヨーグルト第 1 号として日本初のヨーグルトを発売しました。開発背景には、絹ごし豆腐のような口当たりと日本人の味覚にあったおいしさへの追求があったと言われています。

「乳本来のおいしさ」と「乳酸菌の徹底管理」新鮮な生乳をたっぷりと使うことで、しっかりと乳のコクと風味を生みだしました。

また、安定剤などは使わず、乳酸菌のチカラだけで作り上げることで、素材本来のうまみや香り、なめらかさを引き出しています。ヨーグルトは乳酸菌のチカラによっておいしさが大きく作用されます。乳酸菌は生き物。発酵の進み具合はその時々によって微妙に変化するため、発酵の途中で酸度を測定し、状態を確認します。その結果によって、発酵を続けるかどうかを判断しています。

チチヤスヨーグルトはとてもシンプル。だからこそ原料も製造工程も日々管理を行い、安定した美味しさをお届けしています。



歴代チー坊の変遷 CHIBO' S HISTORY

- 1953 初代チー坊 1953 年〜
- 1975 2 代目チー坊 1950 年代〜 1975 年頃
- 1990 3 代目チー坊 1960 年代〜 1990 年頃
- 2000 4 代目チー坊 1970 年代〜 2000 年頃
- 2007 5 代目チー坊 1988 年〜 2007 年頃
- 現在 初代チー坊が復活! 2007 年〜現在

チー坊は「安全・安心・おいしい・健康」のしるし。
チチヤスの「想い」をチー坊が届けます。



3 本セット 100 名様
牛乳と混ぜてとろ〜り固まる
牛乳がおいしく摂れる
希釈ドリンク



※血圧、血糖値、中性脂肪の3つをケアする。

森永トリプルヨーグルト

※カゼインペプチド(トリペプチドMKP)、難消化デキストリン(食物繊維)の研究報告

TOPICS

10月よりトリプルヨーグルトがリニューアル！
カゼインペプチド(トリペプチドMKPとして)に高めの
下の血圧(拡張期血圧)を下げるのをサポートする機能が
新エビデンスとして追加されました！

小泉孝太郎さんを起用した
新TVCが11月より放映開始！



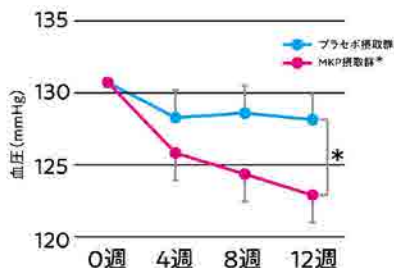
機能性表示食品

届出表示:本品に含まれるカゼインペプチド(トリペプチドMKPとして)は、高めの血圧(収縮期血圧・拡張期血圧)を下げる機能が、難消化性デキストリン(食物繊維)は、糖や脂肪の吸収を抑えて食後の血糖値や血中中性脂肪の上昇をおだやかにする機能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、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査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。

カゼインペプチド(トリペプチドMKPとして)の機能性

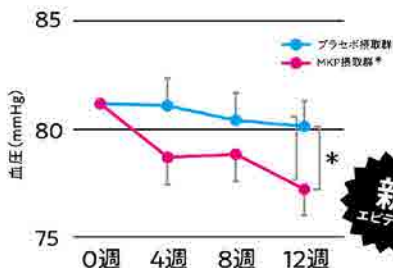
高めの上の血圧を下げる

摂取4週間ごとの上の血圧(収縮期血圧)の測定値



高めの下の血圧を下げる

摂取4週間ごとの下の血圧(拡張期血圧)の測定値



新
エビデンス

被験者: 血圧が高め(収縮期血圧120-139mmHgまたは/かつ拡張期血圧80-89mmHg)の健康な成人男女121名
摂取期間: 12週間 試験食品: カゼインペプチド(トリペプチドMKPとして)100μgを含む食品または含まない食品
(プラセボ) 最小二乗平均値±標準誤差 *P<0.05(対プラセボ摂取群、0週値を共変量とした共分散分析)
出典: Nutrients 2024, 16(17), 2975から作図 機能性関与成分に関する研究レビューの採用文献のうち、代表的な
一報を例示しています。※MKPは、カゼインペプチド(トリペプチドMKPとして)を指します。
最終製品を用いた臨床結果ではありません。

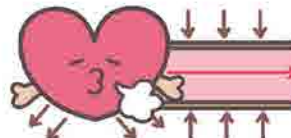
「上の血圧」「下の血圧」とは？

◆上の血圧 = 最高血圧(収縮期血圧)



心臓が縮んで血液を全身に
送り出している時の値。血管
に最も強い圧力がかかり、
最大の数値を示します。

◆下の血圧 = 最低血圧(拡張期血圧)



心臓が血液を送り出した
後、全身から戻ってきた血液
を貯めて膨らんでいる時に
血管にかかる圧力の値。

参考: <https://triple-yogurt.jp/>

森永乳業の独自素材であるトリペプチドMKPが12週間継続摂取により、上の血圧(収縮期)、下の血圧(拡張期)も下げるのをサポートする効果が期待できます。

血圧の正常値は？

上の血圧が120mmHg未満かつ、下の血圧が80mmHg未満が正常血圧の「安全ゾーン」とされています。上か下の血圧どちらか一方でもこのゾーンを上回る場合は生活習慣の見直しが必要です。



参考: <https://triple-yogurt.jp/>

血圧は生活習慣を見直すことで改善が期待できます。例えば、次のようなNG習慣は対策が必要です。自分の生活習慣についてセルフチェックし、血管の老化を穏やかにする対策を始めましょう。

ご自身の生活習慣習慣をチェックしましょう

- ☐ ストレスが多い
- ☐ 運動をほとんどしない
- ☐ 味の濃いものが好き
- ☐ 満腹になるまで食べる
- ☐ 喫煙の習慣がある
- ☐ 飲酒の習慣がある
- ☐ 生野菜や果物はほとんど食べない
- ☐ 健康診断でコレステロールや血糖値について注意を受けている
- ☐ 睡眠不足(睡眠時無呼吸症候群なども含めて)
- ☐ ジュースやカフェイン入りの飲料をよく飲む
- ☐ 以前より太った、体重変動が激しい



森永トリプルヨーグルト「ドリンク」は、常総市の工場で作っています！

豆知識

画像: 森永乳業(株) 利根工場(茨城県常総市)

参考: <https://triple-yogurt.jp/>



便通改善

TOPICS

ヨーグルト業界初！※
大腸の腸内環境を改善し、便秘気味の方の
便通を改善する成分入りのヨーグルトです。

※（日本初）「便秘気味の方」と表示したヨーグルト Mintel GNPD内森永乳業調べ（2019年10月）

森永乳業のビフィズス菌
アンバサダー 浅田 真央さん



機能性表示食品

届出表示：本品にはビフィズス菌BB536とラクチュロースが含まれます。ビフィズス菌BB536は大腸の腸内環境を改善し、便秘気味の方の便通を改善する機能が、ラクチュロースは大腸に届き、腸内環境を良好にする（善玉菌の代表であるビフィズス菌を増やす）機能や、お通じを増やす（排便回数を増やす）機能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、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査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。

森永乳業のシンバイオティクス

Wの整腸成分配合!!

善玉菌を届ける（プロバイオティクス）



ビフィズス菌BB536

ビフィズス菌は人の腸内（大腸）に多くすんでいる善玉菌です。大腸でのビフィズス菌と乳酸菌の割合はなんと99.9%がビフィズス菌、0.1%が乳酸菌*です。

*乳酸菌を旧Lactobacillus属とした場合

※出典：Ogata et al., Microbial Ecology in Health and Disease. 1999 11 (1): 41-46

ビフィズス菌BB536の研究報告

ビフィズス菌BB536を含む食品の摂取で、
排便回数が有意に増加しました。



被験者：21歳から45歳便秘傾向者男女55名のうち週あたりの排便回数が2～5回の者48名
摂取期間：2週間
試験食品：ビフィズス菌BB536を20億個含む食品または対照食品*p<0.05(対 対照食品摂取期)
出典：日本乳産学会誌 2007;18(1):31-36より作図
研究レビューの対象となった研究論文のうち、代表的な1報を事例として提示しています。

善玉菌を増やす（プレバイオティクス）

ラクチュロース (ミルクオリゴ糖)



オリゴ糖の一種で、大腸まで届いて ビフィズス菌のエサになります。このラクチュロースを食べることで、善玉菌であるビフィズス菌が増殖します。

ラクチュロースの研究報告

機能性関与成分ラクチュロース4g摂取3日目以降で、
善玉菌*の増加が確認されました。 ※善玉菌とは、ビフィズス菌のことです。



被験者：おなかの中にビフィズス菌を有する健康な日本人男女36名(女性25名、男性11名、21歳～61歳の平均年齢41.7歳)試験食品：1日あたり4gのラクチュロース顆粒もしくはプラセボ顆粒(グルコース顆粒)を自由なタイミングで2週間継続摂取 *p<0.05、**p<0.005(対プラセボ摂取期)
出典：Y.Sakai et al., Microorganisms, 2022より作図
機能性関与成分に関する研究レビューの対象となった論文のうち、代表的な1報を事例として提示しています。

腸からつくる ウェルビーイング

腸を通じて、毎日を
より快適に過ごすためのヒントを
見つけませんか？

「腸からつくるウェルビーイング」とは、
腸内環境を整えることで、心身ともに健
康で幸福な状態を目指す考え方です。
森永乳業は腸内環境の改善を通じて、
全ての人がウェルビーイングに満ちた暮
らしの実現に貢献して参ります。



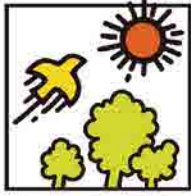
ビヒダスヨーグルト便通改善
「ドリンク」は、常総市の
工場で作っています！

豆知識

画像：森永乳業(株) 利根工場(茨城県常総市)

キッコーマン豆乳

キッコーマン豆乳は茨城でも製造しています！



キッコーマン

デザインについて

鳥は「希望と躍動感に満ちた生命」

森は「豊かな自然の象徴」

太陽は「明るく健康な未来」

三位一体がキッコーマン豆乳のシンボルです



キッコーマンソイフーズ(株)茨城工場
茨城県猿島郡五霞町川妻 1122



キッコーマン豆乳 関東エリア工場

タイヨーで販売している
キッコーマン豆乳は
ほとんどが茨城工場
で製造されています！

豆乳好きさんにおすすめ！

無調整豆乳

原料は大豆のみ。
大豆本来の風味が楽しめる。

大豆固形分 8%以上



大豆の香りがほのかに香る、シンプルな味。
どんな料理にも使いやすい

豆乳初心者さんにおすすめ！

調製豆乳

豆乳に食塩などを加えて
飲みやすくしたものです。

大豆固形分 6%以上



ミルクのようなまろやかさ
コーヒーとの相性は抜群でソイラテで飲むのもおすすめ

種類豊富、飽きのこないおいしさ！

豆乳飲料

果汁やフレーバーをプラス。
いろいろな味が楽しめる。

果汁入り：大豆固形分 2%以上
その他：大豆固形分 4%以上



キッコーマン豆乳の豆乳飲料は 20 種類以上をラインナップ。
アイス、プリンなどへのアレンジもおすすめ

無調整豆乳と調製豆乳 では“セイ”の字が違う

●無調整豆乳●

原料が大豆・水のみであることから、『何も味付け（調整）していない』という意味で「整」を使用しています。

●調製豆乳●

少々砂糖や塩を加えていることから、『味を飲みやすく調合し、製造している』という意味で「製」を使用しています。

豆知識編 豆乳の保存・保管

開封前

弊社の豆乳は未開封であれば、常温で保管ができます。
店頭で冷蔵販売されていたものでも、直射日光の当たらない
場所であればまた常温で保管することができるのです。



外出時の
携帯や
非常食に
便利！

開封後

開封後の豆乳は、栄養豊富な分、少し足のはや飲み物です。
冷蔵庫保管であっても長くは持ちませんので、なるべく
2～3日程度で飲みきりましょう。
また、キッコーマンの豆乳には保存料を使用しておりませんので、
どの豆乳もあまり日持ちは変わりません



気温が
高い季節は
特に注意！

キッコーマン豆乳が できるまで

1. 脱皮

えぐみや苦みのもととなる、大豆の皮をむく。



2. 抽出

皮をむいた大豆をお湯で煮て、細かく粉碎。
その後、「豆乳」と「生おから」に分ける。



3. 調合

分けられた「豆乳」は風味付けの原料を加え、
飲みやすく味を整えることで調製豆乳や
豆乳飲料（麦芽コーヒーやバナナなど）に。

※無調整豆乳は大豆以外の原料は使用しない。



4. 滅菌

豆乳にはたくさんの栄養が含まれており、
菌の栄養の元になってしまうため、高温で
菌がいない状態を保ちながら次の工程へ。



5. 充填

菌を入れずに充填する「無菌充填」で、
パックに詰めていく。



6. 梱包

パックに詰められた豆乳は、
1ケースごとに段ボールに梱包。



7. 出荷

キッコーマン豆乳を全国各地の
皆様のもとへ。



豆乳の魅力

Point
大豆たんぱく

調理なしでそのまま飲めるので、時間がない時や外出でも
手軽に大豆たんぱくを！
お料理にも使えます。

たんぱく質



無調整豆乳(200ml)1本は豆腐1パック分のたんぱく質と同等

出所：日本食品標準成分表（八訂）※2023年「豆乳/大豆」「豆腐・油揚げ類」「発酵大豆類」

Point
イソフラボン

女性にうれしい成分として注目を集める、大豆イソフラボンが含まれています。

Point
コレステロール 0!

コレステロールが含まれていないので、健康を気づかう方におすすめ。

Point
種類が豊富!

種類が豊富な豆乳はそれぞれに味わいの違いがあります。
違いを知って、自分のお気に入りを見つけてください！

TT 鍋について

TT 鍋ってどんな鍋？

豆乳 (T) を投入 (T) して作る鍋
鍋つゆから手作りも市販の鍋つゆで
味変アレンジも簡単に楽しめる！



おいしい作り方

TT 鍋！おいしく作る三か条

一、具材は先に火を通す

一、豆乳は仕上げに入れる

豆乳を加熱しすぎると分離してモロモロになるので気をつけて。

一、豆乳を入れたら弱火に

豆乳は焦げやすいので鍋底からしっかり混ぜよう。



白だし豆乳鍋

キッコーマン

材料 4人分

- 【鍋つゆ】 無調整豆乳 400ml
水 400ml
白だし 80ml
- 【具材】 鶏もも肉 300g
白菜 1/8 個 (約200g)
水菜 1/4 袋 (約80g)
長ねぎ 1本
しめじ 1パック
えのき茸 1パック
にんじん 1/4 本
- 【鍋のミ】 うどん 2玉

作り方

- 鍋に白だし、水を入れて沸騰させ、お好みの大きさに切った鶏肉、野菜を入れて煮る。
- 豆乳を加えて弱火で温める。

無調整豆乳
基本の豆乳鍋に！
いろんな鍋に合います

調整豆乳
よりまろやかに
コクUP!



スマホからも
レシピを
チェック!



STEP1

鍋に白だし、水を入れて沸騰させ、お好みの大きさに切った鶏肉、野菜を入れて煮る

具材

- 鶏もも肉・白菜・水菜
- 長ねぎ・しめじ・えのき茸
- にんじん



STEP2

豆乳を入れて弱火で温める。



無調整豆乳、調整豆乳、
どちらでも OK!



キムチ追い豆乳鍋

キッコーマン

材料 3~4人分

- 【市販の鍋つゆ】 キムチ鍋つゆ 1袋
豚肉 250g
キャベツ 1/4 個 (約250g)
にら 1/2 束 (約50g)
- 【具材】 もやし 1/2 袋 (約100g)
油揚げ 1枚
長ねぎ 1本
えのき茸 1パック
- 【追い豆乳】 無調整豆乳残りの鍋つゆと同量
- 【鍋のミ】 中華麺 2玉

作り方

- 鍋つゆを沸騰させ、具材を入れて火を通し、キムチ鍋をつくる。
- 食べ進めて量が半分くらいになったら残りの具材に火を通し、にらを加えて火を止める。
- 豆乳を加えて弱火で温める

無調整豆乳
基本の豆乳鍋に！
いろんな鍋に合います

調整豆乳
よりまろやかに
コクUP!



スマホからも
レシピを
チェック!



STEP1

鍋つゆを沸騰させ、具材を入れて火を通し、キムチ鍋をつくる。

具材

- 豚肉・キャベツ・にら
- もやし・油揚げ・長ねぎ
- えのき茸



STEP2

食べ進めて量が半分くらいになったら残りの具材に火を通し、にらを加えて火を止める。



STEP3

豆乳を入れて弱火で温める。



無調整豆乳、調整豆乳、
どちらでも OK!



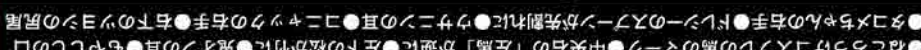
5点+
ノベルティ
セット
100名様



お楽しみ
ノベルティ



万柳寺



10

※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。