食べタイヨー！ 知りタイヨー？

タイヨー Fresh,Discounting Everyday. BigHouse
まごころを食卓へお届けする情報誌
第 81 号 81_13016202
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 寒い季節にお手軽スープでアレンジレシピ
モランボンの用途に合わせたスープ

恒例の年末年始カレンダー
備えあれば憂い無し！
お買い物はタイヨーで!!



レトルト釜めしの素の元祖は「ヤマモリ」

- 本格的な緑茶の美味しさをもっと身近に「綾鷹」
- ユキグニファクトリーのイチオシ「白まいたけ」
- じっくり探せば必ず見つかる！？「まちがいさがし」

プレゼント！
ヤマモリ 100名様
釜めしの素４個セット



プレゼント！
コカ・コーラ 100名様
綾鷹商品
詰め合わせセット



プレゼント！
モランボン 100名様
お楽しみセット



プレゼント！
ユキグニファクトリー 100名様
キノコのお肉シリーズ
詰め合わせ４点セット



ヤマモリ　レトルト釜めしの素の元祖はヤマモリ

1889 年
しょうゆ醸造業としてヤマモリ創業

1969 年
しょうゆメーカーから総合食品メーカーへと方向転換を検討していたヤマモリは、防腐剤を使用せず、常温で長期間おいしく食べられるレトルト食品に着目。



山菜かまめし(昭和44年)

ボンカレーの発売後、レトルト装置はまだ世の中に出回っておらず、当時の社長である三林忠衛（先代）は「機械メーカーに注文していたのでは、納期に時間がかかって商売にならん。地元の鉄工所を使ってレトルト装置をつくる」と考え、レトルト食品製造機械の自社開発に成功。自社で製造しているしょうゆを活かし、レトルト釜めしの素として日本で初めての「鶏肉入り山菜釜めしの素」を発売しました。
「こんな事ができたらいいな」という精神は 50 年経った今も「お客様の求める満足の追求」のため続いています。

だしにこだわりのあるメーカーだからこそ出せる味

人々の嗜好の変化に合わせ、ヤマモリの釜めしの素は味の改良を続けてきました。

この 50 周年という節目には、家族がもっと満足できるように、別添のだしの優位性を活かし、だしの旨みをさらに効かせ、
・地鶏の特製だしでは鶏だしの旨みを強く
・山菜や五目などの特製だしでは焼きあごだしの旨み
を特徴立てる 味わいになるよう、大幅な改良をしました。
また、パッケージも美味しさが伝わるように、盛り付け画像に迫力を持たせたデザインに変更。
釜めしの素のパイオニアであるヤマモリは、これからも「お客様の求める満足 の追求」をしていきます。

主なデザインの変遷



1969 年 → 2022 年

「炊き込みごはんの素」お客様が指名買いする理由

Point　本格派炊込みごはん
「お店の味」レベルの再現性で圧倒的なリピーターを生んでいる。

Point　バラエティの豊かさ
ヤマモリの釜めしの素は旨みだしシリーズ 7 種、ご当地タイプ 6 種とラインナップが豊富。

Point　信頼される品質
お勧めしたくなる美味しさが、気軽な「お持たせ」にもちょうどいい。

ヤマモリ　釜めしの素の特徴

「だし」へのこだわりです。
液体だしを活かすことによりだし本来の美味しさを炊き上げた後も感じることができます



5 種の国産素材仕立 旨みだし



お客様の声 Customer's voice

お客様相談室に届くお客様の声美味しさへの「満足感」が家族の会話を増やす

「ヤマモリだから買う」強いファンの声

「ヤマモリさんの釜めしシリーズが一番気に入っています。日常的に買うものの中では一番美味しいと思っているので、本当にありがたいです。」（男性・30 代）



「初めて山菜五目釜めしを購入しました。とても美味しく、今後も買おうと思いました。工場の方に感謝を伝えたいです。」
（女性・60 代・東京都）



「鶏ごぼう、本当に美味しくて子どもに『どうしたのこれ！？』と聞かれるほど好評です。人にお裾分けしても喜ばれるので、助かっています。」
（女性・60 代・佐賀県）



「九州かしわめしを初めて食べて、家族で興奮しました！混ぜるだけでお店のような美味しさ。
娘にも送ってほしいと頼まれており、一気に 10 箱購入しました。」
（女性・60 代・大分県）



九州かしわめし＋鶏と大根の煮物

炊飯器で釜めし＋煮物の W 調理 !!1 度で 2 度おいしい !!



【材料】2~3 人分
お米　2 合
大根　250-280g
鶏手羽中　8 本
九州かしわめしの素　1 箱



【作り方】
❶ 大根は皮をむき、1.5-2ｃｍ厚の半月切 or 銀杏切にします。
❷ お米を研いで、1.5 合メモリの水加減にします。
❸ ②の中に「九州かしわめしの素」をいれ軽くかき混ぜます。
❹ ③の上に大根、鶏手羽中をのせて「炊込みモード」で炊飯します。炊きあがったら大根と鶏手羽中はおかずとして、釜めしは
❺ 全体をよく混ぜてから釜めしとしてお皿に盛り付けたらできあがり。
★鶏手羽中を使うことで身が柔らかくなり、さらに鶏がらの旨みはごはんと大根にしみわたります！
★「炊込みモード」でじっくり炊飯することで味の染みた煮物に仕上がります！

炊飯後に混ぜるだけ“さくさく”釜めし



【材料】1 人分
お好みの釜めしの素（炊いたもの）
お茶碗 1 杯分（約 160g）
天かす　大さじ 1 ～ 2 杯
【作り方】
釜めしの素（炊いたもの）に天かすを加え軽く混ぜるだけ。

あさり釜めしの素で和風ボンゴレ



【材料】2 人前
スパゲッティ（乾麺）　200g
生姜が香るあさり釜めしの素 166ｇ　1 箱
サラダ油
（米油・オリーブオイルなどでも可）　大さじ 1
水　450ml

【作り方】
❶ フライパンに水と釜めしの素、油を入れ、加熱する。
❷ ①が沸いたらスパゲティを入れ、ほぐしながら中火で 4 分加熱する。
❸ 水分が少なくなってきたら、全体を混ぜさらに 1 分加熱したらできあがり。
※水分量や加熱時間はお好みで調整して下さい。

炊飯後にちょい足し海鮮釜めしちらし



【材料】3 ～ 4 人分
お好みの釜めしの素（炊いたもの） 3 合分
マグロなどお好みの魚（刺身用）　1 柵
寿司酢　大さじ 6
めんつゆ　適宜



【作り方】
❶ 魚をうす切りにし、めんつゆに漬け込む。（30 分程度）
❷ 釜めしの素（炊いたもの）に寿司酢を加え混ぜて冷ます。
❸ ②を器に盛り、①をのせたらできあがり。
★お好みで大葉、刻みのり、生姜を添えて

釜めしの素 4個セット 100名様


生姜が香る
あさり釜めしの素
166ｇ


だしを味わう
鶏そぼろ五目
3 合用 170g


九州かしわめし
195ｇ


だしを味わう
かつお香る五目
3 合用 170ｇ

急須でいれたような、本格的な緑茶のおいしさを目指して

2007年10月、コカ・コーラは新しい緑茶ブランド「綾鷹」を発売しました。
急須でいれたような本格的な味わいをペットボトルで実現する挑戦でした。



本格的な緑茶の美味しさを、もっと身近に。

「綾鷹のおいしさの秘密」

- 急須でいれたような味わい
- 「にごり」が生む本格感
- 京都・宇治で学んだ伝統の茶文化

綾鷹開発 History ヒストリー

2006年	新しい緑茶飲料プロジェクト始動
2006年	「本格的な緑茶の味わい」コンセプト策定
2006年	京都・宇治で茶文化を研究
2006年	にごり茶開発技術検証開始
2007年	急須品質を目指した製品設計完成
2007年	10月「綾鷹」発売開始
現　在	緑茶市場を代表するブランドへ成長

開発者たちの想い

2000年代初頭、ペットボトル緑茶市場は拡大を続けていました。しかし多くの商品は飲みやすさを重視しており、急須でいれたお茶ならではの深い味わいを十分に表現できているとは言えませんでした。そんな中、綾鷹の開発メンバーが目指したのは、「本格的な緑茶の味わい」を届けることでした。開発チームは京都・宇治を何度も訪問し、老舗茶舗で茶文化を学びながら、本格的な緑茶の味わいとは何かを追求しました。目指したのは「新しさ」ではなく「本格的な緑茶の味わい」。その想いが綾鷹誕生の原点となりました。



綾鷹ブランドの味わいは、3つのこだわりによって実現されています。

1. 上林春松本店の伝統の技である“合組（ごうぐみ）”茶葉を組み合わせる技術
2. 「綾鷹」独自のにごりの製法
3. 原材料として使用する茶葉の味わいと品質を上林春松本店とコカ・コーラ社で最終確認する“茶葉認定式”



綾鷹

旨みはしっかり本格、なのに後味は軽やかな味わい。



綾鷹 濃い緑茶

厳選した茶葉と国産抹茶を贅沢に使用。濃いだけでなく、うまみ豊か。



綾鷹 濃いほうじ茶

ほうじ茶PET飲料初*の、ストレスや疲労感を減らす**機能性表示食品。深く渋みのある香ばしい味わい

*弊社調べ、2025年9月　**GABAの働き

綾鷹 商品詰め合わせセット100名様

リサイクルしてね

モランボン

きのこチャウダーとその評価



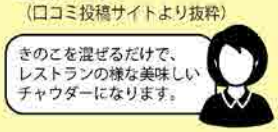
きのことの接点を強化する
「ポルチーニの風味」を新たに追加
きのこを炒めて旨みを引き出す調理方法に変更し、
きのこのための洋風スープにリニューアル致します！

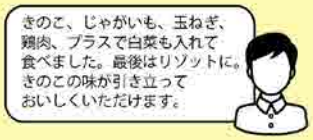


たっぷりきのこで作る チャウダー用スープ

ポルチーニが香る、きのこと相性抜群のクリーミースープだから煮込むだけできのこが主役の洋食店のチャウダーが作れる。

■購入者口コミ
（口コミ投稿サイトより抜粋）





Renewal ポイント 1　ポルチーニの風味を追加

ポルチーニはパスタソースや洋風メニューの風味を高める特徴原料として浸透しています。
ポルチーニの風味を新たに追加し、きのこ感をアップ♪



ポルチーニの風味を追加
トリュフ、松茸と並ぶ世界三大キノコの１つである
ポルチーニを新たに追加。
しめじやエリンギなどいつものきのこと煮込むだけで、
スキルいらずで風味の良いきのこチャウダーが作れます。

Renewal ポイント 2　調理工程・提案素材追加

調理工程と素材を見直し、きのこの美味しさをより楽しめるように変更しました。



炒めきのこの旨み

「きのこを炒める」調理工程を追加
炒めることできのこの旨みと香ばしさが増し、
きのこの美味しさを今まで以上に引き出せる
調理方法に変更しました。



マッシュルームを追加

基本材料に**マッシュルームを追加**。商品名も
「たっぷりきのこ」にネーミングを変更し、
きのこをたっぷり使った
きのこ専用チャウダーです。

容量たっぷりのスープなので、**様々なきのこ・野菜の摂取**におすすめです！



ワンポット スープパスタ



きのこと ブロッコリーの チャウダー

4種のきのこチャウダー



【材料】3〜4人分
まいたけ　1パック
えりんぎ　1パック
ぶなしめじ　1パック
マッシュルーム　1パック
じゃがいも　2個
玉ねぎ　1個
にんじん　1/2本
ブロックベーコン　100g
油　大さじ1
たっぷりきのこで作る チャウダー用スープ　1袋

【作り方】
❶きのこは一口大に、じゃがいも・玉ねぎ・人参・ベーコンは約1cm角に切ります。
❷鍋に油を入れ、きのこ、玉ねぎ、ベーコンを加えて炒めます。
全体がしんなりしたら残りの材料を加えて中火で軽く炒めます。
❸「たっぷりきのこで作る チャウダー用スープ」をよく振ってから加え、
煮立ったらフタをしてときどき全体を混ぜながら中火で約15分煮込みます。
材料に火が通ったらできあがり。

※調理時に油やスープがはねることがありますので、十分にご注意ください。

たっぷりきのこリゾット



【材料】3〜4人分
まいたけ　1パック
マッシュルーム　1パック
玉ねぎ　1/2個
にんじん　1/4本
ブロックベーコン　50g
生米　1.5合
ピザ用チーズ　30g
バター　20g
粉チーズ　10g
黒コショウ　適量
たっぷりきのこで作る チャウダー用スープ　1袋

【作り方】
❶お米を洗い、十分に水気を切ります。
❷きのこは一口大に、玉ねぎ・人参・ベーコンは約1cm角に切ります。
❸鍋にバターを入れ、野菜とベーコンを全体がしんなりするまで炒めます。
❹③にお米を加え、1分程度炒め合わせます。
❺「たっぷりきのこで作る チャウダー用スープ」をよく振ってから加え、
フタをして煮立ったら弱火で約20分煮込みます。
❻ピザ用チーズと混ぜ合わせ、仕上げに粉チーズと黒こしょうをかけてできあがり。

※調理時に油やスープがはねることがありますので、十分にご注意ください。

菜の匠 白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味 750g



コンセプト
匠の技が素材を包む
野菜のおいしさに目覚める鍋



ポイント
鶏がら白湯をベースに豚骨、
ほたての旨みと野菜だしを重ね、
ごま油で風味良く仕上げたスープ

野菜がおいしく 1,000g 食べられる

まいたけと白菜の白湯鍋



【材料】3〜4人分
まいたけ　1パック／しめじ　1パック
白菜　1/2個／長ねぎ　1個
にんじん　1/2本／豚薄切り肉　250g
菜の匠 白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味　1袋

【作り方】
❶白菜の芯は食べやすい大きさにそぎ切りにします。
❷他の材料も食べやすい大きさに切ります。
❸鍋に白菜を入れ、「菜の匠 白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味をよく振ってから
加えて煮立たせます。〈中火〉
❹白菜がしんなりしたら残りの材料（煮えにくいものから）を加え、火が通るまで
煮込んだらできあがり。〈中火〉
※調理時にスープがはねることがありますのでご注意ください。

きのこちゃんぽん鍋



【材料】3〜4人分
まいたけ　1パック
マッシュルーム　1パック
キャベツ　1/4個／もやし　1袋
玉ねぎ　1個／中華麺　100g
にんじん　1/2本／豚薄切り肉　150g
シーフードミックス　150g／かまぼこ　50g
菜の匠 白菜鍋用スープ鶏がら白湯しお味　1袋

【作り方】
❶材料は食べやすい大きさに切り、シーフードミックスは解凍します。
※キャベツの芯の部分はそぎ切りにすると、火が通りやすくなりしんなりとおいしく仕上がります。
❷「菜の匠 白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味」をよく振ってから鍋に入れて軽く煮立たせます。〈中火〉
❸中華麺以外の材料（煮えにくいものから）を加え、火が通るまで煮込みます。〈中火〉
❹最後に中華麺を加えて、お好みの硬さまで煮込んだらできあがり。〈中火〉
※中華麺はほぐしながら煮込んでください。
※調理時にスープがはねることがありますのでご注意ください。



皮ごとかぼちゃで作る豆乳ポタージュ用スープ



固いかぼちゃを切る不安を解消する
「レンジ調理で下ごしらえ」
かぼちゃの栄養が皮ごと摂れる＆ヘルシーな豆乳仕立ての
かぼちゃのための洋風スープにリニューアル致します！



皮ごとかぼちゃで作る豆乳ポタージュ用スープ

レンジ調理で下ごしらえが簡単だから
かぼちゃの栄養を丸ごと摂取できる
洋風スープの素

■購入者口コミ
（口コミ投稿サイトより抜粋）

子どもの野菜不足解消にぴったりの商品で、我が家には欠かせません。

元々カボチャが大好きなので試しに購入。野菜を軽く炒めてからこのスープを良く振って入れて煮込むだけ。とても簡単で美味しいです。

Renewal ポイント 1　レンジ調理で下ごしらえ

下ごしらえの際、約 6 割の生活者がかぼちゃを固いままカットしていることがわかりました。
かぼちゃ調理のハードルを下げるために「レンジでやわらかカット」を採用しました。

■かぼちゃの下ごしらえの方法　弊社調べ　N=200 26 年



かぼちゃの下ごしらえ

かぼちゃは種をとり、水気をよくふきとります。皮付きのままラップをかけて電子レンジで加熱します。粗熱を取ったかぼちゃは 1~2cm 角に切ります。

加熱の目安　500W：5~6 分　600W：4~5 分

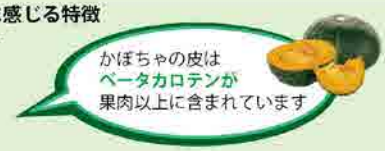
※電子レンジから取り出す際は、やけどにご注意ください。
※加熱時間は、具材の大きさや電子レンジの機種により異なりますので加減してください。

かぼちゃ調理初心者に向けて裏面に下ごしらえの手順を詳しく記載しています！

Renewal ポイント 2　「皮ごとかぼちゃ」にネーミング変更

■「かぼちゃポタージュ」用スープで最も魅力に感じる特徴





一般的なかぼちゃポタージュスープのレシピではスープの色鮮やかさや舌触りを優先して**かぼちゃの皮を使いませんが**、「皮ごとかぼちゃ」では皮ごと食べられ調理工程・ゴミの量を減らすことができます！

Renewal ポイント 3　健康感アップ



豆乳を約 2.5 倍増量

商品名も「ポタージュ」から「豆乳ポタージュ」に変更。
豆乳で健康感を高めつつ、あっさりしすぎない様に、かぼちゃのこっくりした甘さを楽しめる味わいにこだわりました。

Renewal ポイント 4　かぼちゃ摂取量アップ

かぼちゃ本来の味わいをより楽しめるように変更しました。
かぼちゃ 1/2 個で作る料理を提案、かぼちゃの摂取量をアップします。



かぼちゃ使用量増量

栄養成分表や店頭の g 数を参考に
かぼちゃ 1/4 個当たりの g 数を変更※
かぼちゃの甘みをより楽しめる！

※250 ~ 300 g から 300 ~ 350 g に変更



かぼちゃ 1/2 個で調理

かぼちゃ 1/2 個と玉ねぎ 1 個だけで作れる
簡単＆濃厚かぼちゃポタージュで
1回のかぼちゃの摂取量が 2 倍にアップ！

皮ごとかぼちゃで作る豆乳ポタージュ用スープ



【材料】3~4 人分
まいたけ　1 パック
マッシュルーム　1 パック
かぼちゃ　1/4 個
玉ねぎ　1 個
にんじん　1/4 本
油　大さじ 1
皮ごとかぼちゃで作る豆乳ポタージュ用スープ　1 袋

【作り方】
1. **かぼちゃの下ごしらえ**
   かぼちゃは種をとり、水気をよくふきとります。
   皮付きのままラップをかけて電子レンジで加熱します。
   粗熱を取ったかぼちゃは 1 ~ 2cm 角に切ります。
   加熱の目安 500W 5 ~ 6 分・600W 4 ~ 5 分。
2. まいたけは手でほぐし、マッシュルームは半分に切ります。
   玉ねぎ、人参は約 1cm 角に切ります。
3. 鍋に油を入れ、②の具材を加え、全体がしんなりするまで炒めます。
4. 「皮ごとかぼちゃで作る豆乳ポタージュ用スープ」をよく振ってから加え、煮立ったら下ごしらえしたかぼちゃを加え、フタをして弱火で約 20 分煮込みます。
5. 材料に火が通ったら、かぼちゃをお玉などで軽くつぶし、全体を混ぜ合わせてできあがり。

※調理時に油やスープがはねることがありますので、十分にご注意ください。

菜の匠 もやし担々鍋用スープ 750g



コンセプト
辛み・みそ感・ごま感の絶品クオリティ
これぞ元祖もやし鍋の実力



ポイント
- 鶏がらだしに野菜だしを重ね焙煎練りごま、ごま油、すりごまを加えた濃厚スープ
- 野菜がおいしく 1,000g 食べられる
- 山椒、胡椒をきかせた、風味豊かな味わい

担々きのこ春雨スープ



【材料】3~4 人分
まいたけ　1 パック／えりんぎ　1 パック
もやし　1 袋／チンゲン菜　2 束
白菜　1/8 個／長ねぎ　1 個
にら　1 束／春雨　40g
豚ひき肉　300g
菜の匠 もやし担々鍋用スープ　1 袋

【作り方】
1. 野菜を食べやすい大きさに切ります。
2. 「菜の匠 もやし担々鍋用スープ」をよく振ってから鍋に入れて軽く煮立たせ、もやしとにら以外の材料（煮えにくいものから）を加えます。
   ※旨み成分が袋の内側に残りやすいため、お玉などでかき出してください。
3. 再び煮立ったらもやしとにらを加え、材料に火が通るまで煮込んだらできあがり。

きのこの担々炊き込みご飯



【材料】3~4 人分
まいたけ　2 パック
きのこのお肉　1 パック
にら　1/3 束／もやし　1 袋
豚ひき肉　200g ／生米　3.5 合
ごま油　大さじ 1
菜の匠 もやし担々鍋用スープ　1 袋

【作り方】
1. お米をといで水をよく切り、炊飯器に入れて「菜の匠 もやし担々鍋用スープ」をよく振ってから加えます。
   ※旨み成分が袋の内側に残りやすいため、お玉などでかき出してください。
2. フライパンにごま油を入れ、豚ひき肉を炒めます。
3. まいたけは小さくさき、にらは 4cm の長さに切ります。
4. ②と、③のまいたけと、きのこのお肉を①の炊飯器にのせ、かき混ぜずに通常通り炊きます。
5. 炊き上がったらにらを加え、混ぜ合わせてできあがり。



ひと手間でもっとおいしく！
豚ひき肉をごま油（大さじ 2）で炒めてから作ると、一層風味よく召しあがれます。

モランボン商品お楽しみセット 100 名様



2026 2027 年越しカレンダー

2027年は未年



日	月	火	水	木	金	土
2026 11/22 大安	23 赤口	24 先勝 ビッグポイントデー ポイント5倍	25 友引 ビッグポイントデー ポイント5倍	26 先負 調味料売り出し開始	27 仏滅	28 大安
29 赤口	30 先勝	12/1 友引 ビッグポイントデー ポイント5倍 チャージデー チャージポイント2倍	2 先負 ビッグポイントデー ポイント5倍	3 仏滅	4 大安	5 赤口
6 先勝	7 友引	8 先負 ビッグポイントデー ポイント5倍	9 大安 ビッグポイントデー ポイント5倍	10 赤口	11 先勝 正月事始め すす払いや神棚、仏壇などの大掃除を計画的に始めましょう。	12 友引 チャージデー チャージポイント2倍 お正月の準備期間
13 先負	14 仏滅 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。	15 大安 ビッグポイントデー ポイント5倍	16 赤口 ビッグポイントデー ポイント5倍	17 先勝	18 友引	19 先負
20 仏滅	21 大安	22 赤口 ビッグポイントデー ポイント5倍 チャージデー チャージポイント2倍	23 先勝 ビッグポイントデー ポイント5倍	24 友引	25 先負 ビッグポイントデー ポイント5倍 X'mas	26 仏滅
27 大安 チャージデー チャージポイント2倍	28 赤口 「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!	29 先勝 ビッグポイントデー ポイント5倍	30 友引 ビッグポイントデー ポイント5倍	31 先負 大晦日	2027 1/1 仏滅 全店休業	2 大安 書き初め
3 赤口 3日とろろ	4 先勝 そろそろ仕事始め	5 友引 ビッグポイントデー ポイント5倍 チャージデー チャージポイント2倍	6 先負 ビッグポイントデー ポイント5倍	7 仏滅 七草粥	8 赤口 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。	9 先勝
10 友引	11 先負 鏡開き					

1月11日は鏡開きです!!

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としていただくことで、神様から力をもらう行事です。

※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倍を実施しておりません。

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 □正月用榊 □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 □棒鱈甘露煮 □穴子八幡巻き □牛肉八幡巻き □煮しめ □花百合根 □紅白なます □酢ばす □菊花かぶら □千枚漬け

ユキグニファクトリー

『株式会社雪国まいたけ』から『ユキグニファクトリー株式会社』へ

■1983 年に「株式会社雪国まいたけ」として、それまで幻のきのこと言われていたまいたけ の人工栽培に成功し、エリンギ・ぶなしめじを生産してきました。現在では、マッシュルーム・本しめじ・はたけしめじとラインナップを拡充し、**新潟県南魚沼市を中心とする生産拠点から全国へ商品をお届けしています。**

■2022 年、**白まいたけの安定品質での大量生産の開発に成功**

■2025 年 4 月に、「ユキグニファクトリー株式会社」へ社名を変更し、”プレミアムきのこ総合メーカー“として更に飛躍してまいります。

1983 株式会社雪国まいたけ 設立 まいたけ生産開始

2002 エリンギ生産開始

2004 ぶなしめじ生産開始

2015 まいたけの新菌「雪国まいたけ極」販売開始

2019 本しめじ・はたけしめじの生産販売を行う「瑞穂農林株式会社」を子会社化 ※2025年 瑞穂農林株式会社からきのこ事業を譲り受け

2019 マッシュルームの生産販売を行う「有限会社三蔵農林」を子会社化 ※2023年 吸収合併

2022 白まいたけの新菌「雪国まいたけ極 白」販売開始

2025 キノコが原材料の「キノコのお肉」を販売開始

2025 社名を「ユキグニファクトリー株式会社」に変更

イチオシ 白まいたけ　白まいたけは、ハッピーきのこ！



～福が舞う！いいことあったら、白まいたけ！～
古来より希少性が高い食材は、祝いごとなどに珍重されます。
珍しい「白まいたけ」はお祝いの席にピッタリ。料理がきれいに映え、”おめでたいときに食べるきのこ”としてハッピーな雰囲気を演出します。煮汁の色が気にならないので、いろんな素材と相性がいいから、お料理も気分もハッピーになりますよ。

白まいたけのお勧めのポイント

Point 1 クセが少なく食べやすい
一般的なまいたけに比べて香りや風味が穏やかで、きのこが苦手な方でも食べやすいのが特長です。

Point 2 白い見た目で料理が華やか
クリームシチューやグラタン、パスタ、鍋料理などに使用すると、白い色合いが料理になじみ、上品な見栄えになります。

Point 3 どんな食材とも合わせやすい
クセが少ないため、鶏肉・豚肉・魚介・乳製品との相性が抜群です

Point 4 栄養価は通常のまいたけと同等
白くても栄養価は通常のまいたけとほぼ同等です。

Point 5 冬メニューにぴったり
11 月～ 12 月は鍋・シチュー・スープ需要が高まる季節です。
白まいたけは見た目も味も冬メニューに相性抜群です

まいたけの免疫力を高める効果（白まいたけ含む）

まいたけには、健康維持をサポートする成分として注目されるβ- グルカンが豊富に含まれています。
β- グルカンは、まいたけに豊富に含まれる食物繊維の一種です。
体内のマクロファージや NK 細胞などの免疫細胞の働きをサポートする成分として知られ、健康維持に役立つことから注目されています。
水溶性の性質を持つため、鍋やスープなど汁ごと味わう料理で効率よく摂取することができます。

B- グルカンとは

▶基本性質
ブドウ等が「β型」の結合でつながった多糖類です。
人間には消化する酵素がないため、食物繊維としてそのまま腸に届きます。

▶主な存在場所
キノコ類、大麦やオーツ麦などの穀物、酵母、海藻の細胞壁に含まれています。

期待される主な効果

▶免疫機能の調整
マクロファージなどの免疫細胞の受容体に結合し、免疫力を活性化・調整する働きが知られています。

▶血糖値の上昇抑制
水に溶けると高くなり、糖質の吸収をゆるやかにして食後の血糖値の上昇を抑えます。

▶お腹の調子を整える
善玉菌のエサとなる水溶性食物繊維として、腸内環境のサポートに役立ちます。

◀「雪国まいたけ極　白」ホームページ

「雪国まいたけ極　白」開発ストーリ白まいたけの誕生についてのご紹介。
大量生産が困難だとされた白まいたけの誕生をまとめております。

雪国まいたけ「極」の特徴





雪国まいたけ 極は、雪国まいたけが長年培ってきた独自の生産技術と徹底した品質管理のもと、自然のまいたけの育ち方に近い大株栽培でじっくりと育てることで、加熱時に際立つ芳醇な香りと濃く深い旨み、加熱時に際立つ芳醇な香りと濃く深い旨み、一本一本が太く肉厚で歯切れのよい食感を実現し、えぐみや雑味が少なく和洋中を問わずシンプルな調理でも素材の良さが際立つ、最上位ブランドならではの価値を備えた特別なまいたけです。

雪国まいたけ「極」白の特徴





雪国まいたけ 極 白は、茶色の雪国まいたけ極に比べて香りがより穏やかで、えぐみが非常に少なく、みずみずしく上品な味わいが特長であり、加熱しても色が変わりにくく料理を明るく仕上げるため、素材の持ち味を活かした和洋中の幅広いメニューや高付加価値提案に適した、繊細さと食べやすさを極めた特別なまいたけです。

ツナと白まいたけの濃厚クリームグラタン



【材料】4 人分
塩、コショウ　適量
ツナ缶　1 缶
顆粒コンソメ　小さじ 1
牛乳　200ml
薄力粉　大さじ 2
雪国まいたけ極　白　150g
ピザ用チーズ　50g
パセリ　みじん切り適量



【作り方】
❶ 白まいたけを食べやすい大きさに手でさく。
❷ 耐熱ボウルに白まいたけ・薄力粉を入れ、牛乳を少しずつ加えて薄力粉を溶いたら顆粒コンソメを加えて 600W のレンジで 6 分程加熱してとろみがついたらツナ缶を油ごとを加え、塩、コショウで味を調える。
❸ 耐熱容器に入れてピザ用チーズをのせ、250 度のトースターでチーズに焼き目がつくまで 5 分程焼き、パセリを散らしたらできあがり。

やみつき白まいたけ



【材料】4 人分
雪国まいたけ極　白　1 パック
酢大さじ 3
赤唐辛子（輪切り）適量
ごま油適量



【作り方】
❶ 白まいたけは一口大にさき、耐熱容器に入れる。
❷ 赤唐辛子を①に入れ、酢を入れて全体がなじむように混ぜ合わせる。
②を 600W のレンジで約 90 秒加熱しごま油をかけてできあがり。

白まいたけはすき焼きにもピッタリ！

白く美しい見た目が牛肉や春菊、長ねぎとの彩りを鮮やかに演出し、鍋全体を華やかに仕上げます。



キノコのお肉シリーズ詰め合わせ 4 点セット　100 名様


キノコのお肉


キノコのお肉 食べるソース アヒージョ


キノコのお肉 食べるソース トマトソース


キノコのお肉 食べるソース ごま坦々

『食べタイヨー！ 知りタイヨー？』ご意見ご感想やキャラクター似顔絵を大募集！

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。

応募方法

〒314-0144 茨城県神栖市大野原3-2-27
㈱タイヨー ナレッジチーム 食べタイヨー編集部

★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 あのケーキのなぜ?の話

毎月22日はショートケーキの日!?

宮城県仙台市に本店を置き、販売する洋菓子店カウベルが2007年(平成19年)に制定。日付はカレンダーで22日の真上には15日があり、ショートケーキの上には苺(イチゴ)がのっていることから。
この記念日に関連して、制定した団体や目的などの詳細は定かではないが、毎月15日は「いち(1)ご(5)」(苺)と読む語呂合わせから「いちごの日」となっている。記念日を制定したカウベルは、1948年(昭和23年)創業の老舗洋菓子店を前身として2007年(平成19年)に設立された。

その後、仙台市内に4店舗を展開するなど当地では高い知名度を有していたが、景気低迷による売上の減少や、2011年(平成23年)に発生した東日本大震災の影響などにより、やむなく事業を停止したとの情報がある。

その一方で、この日は「ショートケーキの日」として店のショートケーキを宣伝したり、この日限定のショートケーキを販売、割引サービスを実施したりする洋菓子店などを確認できる。例えば、2021年(令和3年)1月時点の情報として、銀座コージーコーナーでは「ショートケーキの日」にちなんで毎月22日に「苺のショートケーキ」などを10%OFFで販売している。

編集後記 ご愛読ありがとうございます

ヤマモリ、コカ・コーラ、モランボン、ユキグニファクトリーの情報はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!! 81号はいかがでしたか!?
まずはヤマモリから「釜飯の素」をご紹介！多くの種類があり、現在は4商品を展開中です。
これから増えていくかも!?お米の価格が落ち着いてきたからこそ一緒に入れて炊くだけで美味しい釜飯が食べられます。ぜひお試しください。
コカ・コーラからは「綾鷹」になります。急須でいれたような本格的な緑茶の味になっています。おにぎりとの相性バッチリです！
モランボンからはこれからの季節には欠かせないホットメニューの「スープ」と「鍋スープ」のご紹介です。個人的にはモランボンの鍋スープに野菜を多く入れて水分が出ても味が濃く感じます。そこまでも計算をしているのか??味がとても好きなのでよく食べます。あぁ、食べたくなってきました…
一緒に入れるのはユキグニファクトリーのきのこ類です!!スープに鍋にきのこですね。
白まいたけは彩りもよく味も抜群です。
この時期はクリスマスや年末と大きなイベントが待っています。そんなイベントをお手伝いできるようにタイヨーは皆様に少しでもお買い得な商品をご用意して皆様のご来店をお待ちしております。
今後もタイヨー・ビッグハウス、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

<切り取り線>

食べタイヨー！知りタイヨー？第81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。

❶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。

□ ヤマモリ 4点セット
□ コカ・コーラ「綾鷹」詰め合わせセット
□ モランボン お楽しみセット
□ ユキグニ ファクトリー 4点セット

❷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。

□月1～2回未満 □週1回 □週2～3回 □週4回以上

❸81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 □ヤマモリ □コカ・コーラ □モランボン □ユキグニファクトリー □まちがいさがし
□豆知識 □編集後記 □その他（ ）

どんなところが良かったですか？

❹好きなお鍋の味は？

❺本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。

ふりがな		年齢	性別
氏名		歳	男・女
住所	〒 ー		
電話	ご利用店舗名	店	
応募期間	令和8年11月1日～令和8年12月31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頂きます。		

※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。

タイヨーの店舗紹介 42



タイヨー第42号店
ビッグハウス取手戸頭店
2022年12月 OPEN
営業時間／8:00～21:00
住所／茨城県取手市戸頭8-1-1
☎／0297-84-1122

店長から一言

ビッグハウス取手戸頭店は2026年12月でまる4年となります。
安心安全を第一に皆様に喜ばれる地域一番店を目指してまいります。
今度ともよろしくお願い致します。

店長の好きな惣菜は?

カツサンドです。初めて見た時に厚さに感動しました。
1切れのボリュームがあり食べ応え抜群です。
昼食のもう一品欲しい時におすすめです。