はっこうしょくしんぶん

発館食新聞



yogurt amazake saltkoji soy saucekoji miso natto ABCTinoculum amazakeenzyme

FEATURE 今季の特集

夜長に楽しむ「ボジョレー・ヌヴォー」



毎年11月の第3木曜日に解禁される「ボジョレー・ヌヴォー」 ボジョレー・ヌヴォーとは、フランスのブルゴーニュ地方南部に 隣接する丘陵地帯ボジョレーで生産されるヌヴォー(試飲新種)使用の赤ワインのことです。





今や一般的になったボジョレー・ヌヴォーですが、以前はその年の ブドウの出来栄えをチェックすることを目的としたワイン業者向 けのイベントでした。

短期間でワインにして試飲するため、収穫後すぐ醸造しボトルに詰め、その年の11月には完成します。

ワインはブドウに酵母を加えてアルコール発酵した発酵食品。ワインによくあうチーズはもちろん、生ハムやサラミもじつは発酵食品の仲間。合わないわけがありませんね。

今年のボジョレー・ヌヴォー解禁日は11月19日。発酵食品とともに 新酒の香りと味を楽しむのはいかがですか。 SUBARUYA



今季おすすめ商品

TANICAオリジナル酵素 チーズ酵素



チーズ酵素は、チーズを作る際に牛乳を固めるために必要な酵素です。チーズ酵素で作る チーズは、作ってすぐに食べられるフレッシュタイプ。お料理やお菓子作りにも大活躍です。

5包入り: 1,000円(税抜)

おすすめポイント ……………



POINT 01

意外と簡単! 手作りチーズ

家でチーズを作るなんて難しい…なんて 思っていませんか?牛乳に乳酸菌とチーズ 酵素を加えて固め、水分を抜くだけで、本格 フレッシュチーズがお作りいただけます。





POINT.02

自分の選んだ食材で安心安全

発酵器を使用して、自分で選んだ食材で手作りのチーズを作ることができます。扱いやすい1回使い切りの粉末タイプです。

お客様の声

静岡県 Sさん 40代 女性

(購入商品) ヨーグルティアS

中学生の息子が、進級祝いにヨーグルトメーカーが欲しいと言い出し、ヨーグルティアを選びました。

自分で色々調べて、たのしんでいます。 ゲーム etc よりずいぶん良いプレゼントに なりました。

沖縄県 Mさん 50代 女性

(購入商品) ヨーグルティアS

友人が作って持って来てくれた甘酒がとてもおいしく、今まで飲んだことのないおいしさ、また砂糖は一切使っていないのにとても甘かったので、作り方を聞いたらこちらのメーカーのものと聞き、早速購入しました。甘酒やヨーグルトを作りたいと思います。

BACK NUMBER





発酵食新聞バックナンバー



タニカ電器では発酵食をもっと身近に感じる情報誌「発酵食新聞」を発行中! 発酵食についてのお役立ち情報や豆知識、 ミニレシピなどを分かりやすくご紹介♪ すばる屋にてバックナンバーの掲載もして おりますので是非ご覧ください。

QUESTION 発酵食Q&A

発酵食に関するお悩みを TANICAが解決します!



毎日の食生活に 発酵食を取り入れたいけど、 活用方法がよく分からないわ。

ANSWER



ヨーグルトや甘酒は、そのまま食べるだけでなく、調味料 としても幅広く活用することができます。

ヨーグルトには魚や肉をやわらかくし臭みを消す効果があります。切り身の魚を漬け込むと臭みが減少し、魚が苦手な方も食べやすくなります。タンドリーチキンなど、肉を漬け込むとやわらかく仕上がります。





またヨーグルトはマヨネーズの代用としても活用できます。ポテトサラダに加えると、しっとりクリーミーになるだけでなくカロリーオフにもなります。その他にも、砂糖の代わりに甘酒を使うと旨みが増し、砂糖の量を減らすこともできます。日本人の食生活に欠かせない発酵食品。毎日の食生活に発酵食品を上手に取り入れて、腸内環境を整えましょう!



「継続は力なり」 食生活に発酵食を取り入れることを 習慣づけることが大切ね!

WORLD 世界の発酵食

バラエティ豊か 紀元前から存在!?の「チーズ」

専門店がオープンするほど、空前のチーズブーム!! 起源は諸説あ りますが、紀元前5000年頃には中央ヨーロッパでチーズが作られ ていたそうですよ。そんな昔から存在する発酵食品だったのです ね。チーズは牛乳から作るナチュラルチーズと、ナチュラルチーズ を溶かして固めたプロセスチーズに分類されます。モッツァレラ チーズはナチュラルチーズ、溶けるチーズや 6P チーズはプロセス チーズに分類されます。美味しくて栄養豊富なチーズ。紀元前 5000年頃の人々はどんなチーズを食べていたのでしょうね。



[甘こうじの筑前煮]

甘こうじの自然な甘さが口いっぱいに広がる♪







難易度: ★ ★ ★ 調理時間:35分

■ 材料(4人分)

茹でタケノコ ……… 200g 酒、みりん、醤油 … 各大さじ3 人参 ………… 1/2 本 甘こうじ(または甘酒) 大さじ2 大根 ····· 5cm 7k 200ml シイタケ ………… 5~6 個 ごま油 ……… 少々 ちくわ …………… 2~3本 スナップエンドウ … 2~3本

■ 作り方

① ごま油でとりもも肉を炒めます。

とりもも肉 ……… 150g

- ② スナップエンドウ以外の食材を入れて炒めます。
- ③ 水、酒、みりん、醤油を入れ中火で煮込みます。
- ④ 5分程煮込んだら甘こうじを入れ、具材に火が通ったら火を止めます。
- ⑤ 最後にさっと茹でたスナップエンドウを添えて出来上がり。



甘こうじの自然な甘さなので、甘すぎる事なく味付けが でき、糖分を抑えたい方にもオススメです!お肉と一 緒に調理すると、柔らかジューシーに仕上がりますよ♪



発酵食の魅力を発信

タニカ電器オフィシャルブログでは発酵食の魅力やレシピ をご紹介!発酵食に関する楽しい情報を発信しています。





PICK UP おすすめ情報

真実の美味しさをとどける 多々楽達屋



多々楽達屋は、地元でも信頼の厚いドライフルーツメー カー。多々楽達屋の作るドライフルーツは、食材の選択に も決して妥協することなく、安心安全で美味しい! ヨーグルトのトッピングはもちろん、チーズにもよく合い ます。すばる屋が自信を持ってオススメできる商品です。









ドライフルーツ&チーズ酵素

9 6 10 11 13 8 12

● タテのかぎ -

- 1. 憂鬱な時についつい出ますね。
- 2. 玄関を開けることなく、訪問者とお話し できます。
- 3. 育った環境やしつけが影響を与えると いうことわざ。「氏より〇〇〇 |
- 4. 宝くじに当たるも当たらないもこれ次第?
- 5. 西洋の芸術音楽のこと。
- 6. 誰にも言っちゃダメ。
- 7. 電流の出入り口に付ける金具。
- 8. 物事の終わり。「〇〇をつける」

● ヨコのかぎ -

- 1. 体育の時間に着用します。
- 6. 秋の前の季節は。
- 7. クラーク博士の有名な言葉 「少年よ〇〇〇を抱け」
- 9. 直接会って話をします。
- 10. ペットとして人気のフェレットもこの仲間。
- 11. 鍵を英語で言うと。
- 12. 労働者を指揮し、組織の運営に当たる人 のこと。
- 13. 学校内のけがや病気に対応します。

ピンク枠の部分の言葉を組み合わせてキーワードを完成させてください。 ヒント:秋になると黄色に色づいた葉がきれいです。

→ 発酵食新聞 VO.2 プレゼントチャンス!の答え:「シグナル」

応募の流れ

プレゼントの応募方法は下記の流れに沿ってご応募ください。

STEP 01

STEP 03



上記の QR コードを 読み込みます。※



応募フォームに必要事 項をご記入ください。

正解者の中から抽選で 10名様にプレゼント!

※subaruya.com/newspaperを検索して応募することも可能です。

はがきからの応募方法

はがきに下記①~③をご記入の上、ご応募ください。 締め切りは2021年1月20日(当日消印有効)です。当選者の発 表は発送をもって代えさせていただきます。

宛先〒507-0027

岐阜県多治見市上野町5丁目5番地 タニカ電器販売(株)「発酵食新聞プレゼント」係

※はがきにご記入いただいた個人情報は当選者への商品発送や紙面づく りの参考のみ利用いたします。個人情報は適切に管理いたします。

タニカ電器公式オンラインストア 〒507-0027

S U B A R U Y A ● https://subaruya.com

岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

● FAX: 0572-22-7999 ● E-mail: info@subaruya.com

午前9時~午後5時(土日・祝日・年末年始・GW期間・お盆を除く)

