

FEATURE 今季の特集

食でつながる・広がる笑顔！地域イベントで交流



REPORT リポート

たじみ陶器まつり

2024年10月13日(日)・14日(月)に美濃焼の生産が盛んな岐阜県多治見市で開催された【たじみ陶器まつり】に初出店し、秋晴れの下たくさんのお客様に会場していただきました。

会場には美濃焼の茶碗や皿、作家さんによる作品の販売やキッチンカーなどの出店もあり、一日楽しめるお祭りとなりました。当日は、新商品の『ドライフルーツビネガーキット』と『タニカの酵素甘酒』やフードメニューとして「手作り塩こうじチキン」、「ドライフルーツビネガー」を販売しました。

ヨーグルティアを実際にお使いいただいているお客様が驚くほど多く、嬉しいお声がけをたくさんいただきました。

JR 東海さわやかウォーキング

こちらも2024年10月13日(日)に開催されたJR 東海が企画・主催するウォーキングイベントの立ち寄りスポットとして参加しました。

気持ちのいい秋晴れのなか、およそ1200人の参加者に甘酒酵素で作った自家製甘酒を試飲して頂き、「美味しい!」と感動される方も多く甘酒の美味しさを知っていただくよい機会になりました。



URL <https://subaruya.com/voice/>

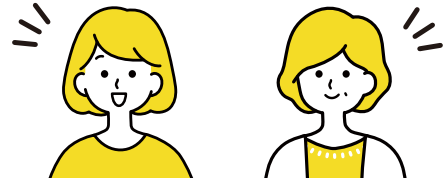
40代：女性

今まで、甘酒は水筒で、塩麹醤油麹は5日程度毎日混ぜて作っていましたが、こちらの製品をもっと早く買っていればと思うぐらい簡単ですぐに作れて感動！楽しみにしていた豆乳ヨーグルト作り、昨日届いて今朝早速作りました（〃ω〃）

プルプルで美味しい！これからも発酵生活もっと楽しみたいと思うので、レシピたくさん掲載していただけたらありがたいです。

70代：女性

色々な家電製品を購入した中で、このヨーグルティアが一番良かった電気製品で気に入っています。今はまだヨーグルトと温泉たまご 低温調理だけですが、これから甘酒や納豆なども作ってみたいと思っています。



SUBARUYA 今季おすすめ商品①

URL <https://subaruya.com/kousoamazake/>

新商品【タニカの酵素甘酒】

ご購入はこちら▶

価格：600円(税込)/ 内容量：250g



厳選された酵素が米のデンプンやたんぱく質などを分解して甘酒の自然な優しい甘さを引き出しました。
濃縮甘酒なので水またはお湯で割ってお召し上がりいただくのはもちろん、お砂糖の代わりに使えば旨味もプラスされいつものお料理がワンランクアップします！粒感のない”すり”タイプです。お好みで、水またはお湯で1.5～2倍に薄めてお召し上がりください。

POINT.01

米こうじに含まれる30種類以上の酵素の中から、甘酒作りに適した8種類の酵素を厳選して作りました。

POINT.02

アルコールが含まれてないので、小さなお子様も安心して飲むことができます。
米本来の甘さのみで、砂糖や塩などは一切添加していません。

POINT.03

飲みたいときにすぐ飲めるパウチ入りの甘酒です。
※忙しい朝や運動後の栄養補給にもおすすめです。

実は発酵食!?

「チョコレート」の持つうれしい効能

チョコレートは味噌、納豆、ヨーグルトなどと同じ発酵食品です。発酵はチョコレートを作る過程で重要な役割をし味を左右するほどです。チョコレートはカカオ豆から作られますが、カカオ豆はカカオポットと呼ばれる厚さ 1cm ある堅い殻の中に入っています。このカカオポットからカカオ豆を果肉（パルプ）ごと取り出してバナナの葉などに包んで発酵させます。発酵初期は酵母が繁殖し、その後乳酸菌や酢酸菌が生育してカカオ豆の発酵が行われます。発酵により糖やアミノ酸が生成され、チョコレート特有の香味を生じる基になります。いまやミルクチョコレートだけでなく乳酸菌が入ったチョコレートや高カカオのチョコレートなど「機能性チョコレート」が増えています。美味しく食べて「健康」「美容」などプラスアルファの効果が期待できるのは嬉しいですね。

Check



SUBARUYA 今季おすすめ商品②

URL <https://subaruya.com/dried-fruit-vinegar/>

新商品【ドライフルーツビネガーキット】

ご購入はこちら ▶

価格：1500 円(税込)



健康のために1日大さじ1程度の酢を摂取すると良いと言われています。『ドライフルーツビネガーキット』はドライフルーツと氷砂糖を米酢に漬け込み”酢”を美味しく手軽に摂れる手作りキットです。ドライフルーツを使用することで甘みと美味しさがギュッとつまったフルーツビネガーをお楽しみいただけます。



作り方

お酢にドライフルーツと氷砂糖を漬け込み常温で 2 ～ 3 日で出来上がります。ヨーグルティアを使用すれば45℃:7時間で完成します。付属の氷砂糖の量で甘さが調整できます。

アレンジ

出来上がったフルーツビネガーは水や炭酸水などで割ってお楽しみください。漬け込んだドライフルーツはヨーグルトのトッピングにもご活用いただけます。

セット内容（出来上がり量：約 600～650ml）

ドライフルーツ

岐阜県土岐市に本店がある「多々楽達屋」のドライフルーツ

シトラスフルーツセット

柑橘系のさわやかさにりんごの甘さをプラスした清涼感のあるすっきりとした味わいです。

<ドライフルーツの種類>レモン、オレンジ、リンゴ

トロピカルフルーツセット

ビネガーと相性のいいトロピカルフルーツをたっぷり詰め込みました。

<ドライフルーツの種類>

パイナップル、マンゴー、グリーンレーズン
ぶどう、あんず、黒房すぐり、クコの実、ピンクチェリー

米酢

岐阜県加茂郡に本社がある明治9年創業の老舗「内堀醸造」の米だけで作った米酢

氷砂糖

岐阜県海津市で作った老舗メーカー「中日本冰糖」の氷砂糖



カップケーキを作ってかわいくデコレーションしましょう。
ヨーグルトを入れて焼き上げるのでふわふわの食感になります。

デコチョコマフィン



下準備

- オープンを 180℃に予熱しておきます。

難易度	調理時間	数量
★★★	50 分	12 個分

■ 材料 マフィン型12個分

ホットケーキミックス	150g
卵	2 個
ヨーグルト	150g
ミルクチョコレート	200g
お好みのトッピング	適量

■ ヨーグルトクリーム

水切りヨーグルト	80g
生クリーム	200ml
砂糖	20g

■ マフィンの作り方

- ① 材料のミルクチョコレートを細かく削り、湯煎して溶かします。
- ② 卵を溶きほぐし①に2～3回に分けて入れその都度よく混ぜます。
- ③ ホットケーキミックスを入れ混ぜます。
- ④ さらにヨーグルトを加えてよく混ぜます。
- ⑤ マフィンの型に入れ、予熱したオーブンで 30 分焼きます。
- ⑥ 焼き上がったら網などに乗せて冷まします。

■ ヨーグルトクリームの作り方

- ⑦ 生クリームと砂糖をボウルに入れて氷水で冷やしながら、角が立つくらいにハンドミキサーで泡立てます。
- ⑧ ⑦に水切りヨーグルトを加え混ぜ合わせます。
- ⑨ ⑧のクリームを絞り袋に入れて冷めたマフィンにクリームを搾りお好みのトッピングをのせて完成です。

Sweet



POINT

チョコレートを湯煎で溶かす時、水が入らないように注意してください。
かわいくデコレーションすれば、プレゼントにも喜ばれますよ！



寒い季節に体の芯から温まる湯豆腐はいかがですか。
味付けはシンプル！塩こうじだけで素材の美味しさが引き立ちます。



塩こうじの具たくさん湯豆腐



難易度	調理時間	数量
★☆☆	20分	2人分

材料

絹豆腐	1丁
水菜	50g
長ねぎ	1/2本
にんじん	1/3本
鶏団子	200g
塩こうじ	大さじ3
水	500g
酒	50g

塩こうじの具たくさん湯豆腐の作り方

- ① 水菜は根元を切り落とし、5cm幅に切ります。
- ② 長ねぎは根元を切り落とし、1cm幅の斜め切りにします。
- ③ にんじんは皮をむき細切りにします。
- ④ 豆腐は一口大に切ります。
- ⑤ 鍋に水と酒を入れて塩こうじを入れ溶かし中火にかけて沸騰させます。
- ⑥ ⑤の鍋に鶏団子を入れ火が通るまで煮ます。
- ⑦ 鶏団子に火が通ったら 1. ～ 4. の野菜と豆腐を入れます。
- ⑧ 火が通ったら完成です。



POINT

そのままの味で召し上がりいただけます。
鍋の中でグラグラと沸騰させると、豆腐に“す”が入って食感が固くなってしまうのでご注意ください。

おすすめコンテンツ

掲載レシピのほかにも、発酵食品を使った
レシピや実験を多数掲載中！

コピー レシピ
COPPY RECIPE

発酵 × HAPPY HACC / HAPPY

URL <https://tanicablog.com/>

＼ CHECK /





プレゼント
クイズ正解者の中から
抽選でプレゼント

毎月10名限定

応募期間は終了いたしました。

present
chance



プレゼント内容

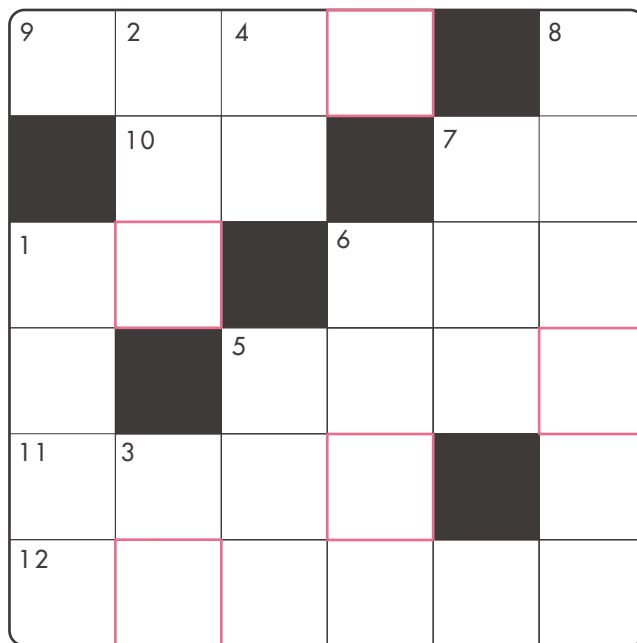
タニカの酵素甘酒(2パック)

タテのかぎ

- ①夜半すぎから夜明け近くのまだ暗いころまで。未明
- ②航空機を用いた輸送のこと
- ③青色の美しい宝石。ラピスラズリのこと
- ④海に潜って貝類や海藻類をとる女性
- ⑤もっとも得意な芸や技のこと
- ⑥社会や人物を遠回しに批判した絵画
- ⑦一目散に逃げる兔のように、とても早く。○○○のごとく
- ⑧ひざ下までの長さの靴下

ヨコのかぎ

- ①鵜飼でとる淡水魚。塩焼きなどにして食べます
- ⑤表面が平らでないこと。でこぼこ
- ⑥虫歯を予防する効果があるため、歯磨き粉などによく含まれています
- ⑦年数に付けて、時期や年齢のおおよその範囲を示すのに用いる。「昭和50年-」「10-の若者」
- ⑨大根を塩と糠で漬け込んで保存性を高めたお漬物
- ⑩古くから農耕や運送、乗用などに用いられている動物
- ⑪鶴のくちばしのように両先端をとがらせ木の柄をつけた、土を掘るための鉄製の工具
- ⑫ガラスの表面に切り込みを入れて表す、美しい文様が特徴の工芸品



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。
キーワード：春の始まりとされる日。

発酵食新聞VO.18
プレゼントチャンス! 答え：「ぼんおどり」

※発酵新聞 vol.20 プレゼントチャンスの答えは vol.22 で発表します

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-1

お手持ちのスマートフォン、タブレットから、
左図 QRコードを読み込みます。※



STEP-2

応募フォームに必要事項をご入力し、お間違え
の無いようご注意ください。



STEP-3

クイズ正解者の中から抽選で10名様に、すばる
屋のおすすめ商品をプレゼント!

すばる屋 発酵食新聞プレゼントチャンス

検索

発酵食新聞
バック

発酵食についての豆知識や
お役立ち情報、レシピなどを、
分かりやすくご紹介!

<https://subaruya.com/newspaper-archive/>



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2025年4月20日(当日消印有効)です。

① 郵便番号・住所・氏名・電話番号

② クイズの答え(キーワード)

宛先

〒507-0027
岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

① 郵便番号
住所・氏名
電話番号
② クイズの答え
③ 発酵食新聞に
関するご意見
ご感想



※ 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

タニカ電器公式オンラインストア

すばる屋

S U B A R U Y A

〒507-0027

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

● <https://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)



0120-849-610

すばる屋

検索

