

# Family109

東急ストア生活情報誌

6

June 2020

No.536

保存版

一冊まるごと

Tokyu  
Store  
Plus

# 特別号



今月のTopic

リピーター  
続出!

# デリカ 人気No.1は これだ!

8P バイヤー 情熱の逸品

DELISH  
KITCHEN

Tokyu Store Plus を  
使ったこだわりレシピ

6

6月号の  
content

なかよし家族のお気に入り「深炒り 丸粒麦茶」..... 1P

東急ストアオリジナル商品 Tokyu Store Plus ってなに? ..... 2P

今月の Topic

リピーター続出! デリカ人気 No.1 はこれだ! ..... 3P

**DELISH KITCHEN**

Tokyu Store Plus を使ったこだわりレシピ

- あじと長芋の梅大葉だれ焼き ..... 4P
- 焦がしとうもろこしと豚肉の南蛮漬け・鮭とじゃがいものオープン焼き ..... 5P
- 牛肉とオクラの中華スープ・しらすとトマトのおろし素麺 ..... 6P
- なんちゃってオムライス ..... 7P

バイヤーがあつ〜く語る バイヤー情熱の逸品 ..... 8~10P

## 《 なかよし家族のお気に入り 東急ストアを愛用している なかよし家族の日常をちょっとのぞき見♪ 》



**今月のおすすめ** 希少な国産はだか麦のみを芯まで焙煎し、香ばしくコクのある味に仕上げました。



**深炒り丸粒麦茶** (本体価格) **298円**  
240g(20g×12袋) 参考税込 322円



Tokyu Store Plus

今月のTopic

デリカ

# 人気No.1商品はこれだ!

こだわりのお惣菜の中から、お客さまに人気の商品をご紹介します!

サラダ

人気No.1

Tokyu Store Plus

## 北海道産男爵使用 ポテトサラダ

おすすめ  
POINT

3種類の  
マヨネーズソースが  
味の決め手です。

素材のこだわり

①JAきたみらいの男爵も長い日照時間と寒暖差によりできたデンプンの多いホクホクしたじゃがいもです。  
②熟成ハム一定期間塩漬けた濃厚な味わいが楽しめます。入れる量も2倍にしました。

味付のこだわり

アツアツの状態のじゃが芋をマヨネーズソースで下味をつけ、その他の具材を合わせる際に2種のマヨネーズソースを使用。さわやかな風味とコクのある仕上げにしました!

年間  
133万食  
売れています!

サンドイッチ

人気No.1

Tokyu Store Plus

## 人気の三色 サンドイッチ

おすすめ  
POINT

3つの味が一度に  
楽しめる、うれしい一品!

ハム&  
ゆでたまご&  
トマト・レタス!

素材のこだわり

①たまごご家庭でお馴染みの味を再現しました。卵白部分のカットサイズも大きく、食べ応えバツグンです!  
②ハム豚のもも肉のみを使用した、旨味のあるボンレスハムです。お肉本来の風味が楽しめます!  
③パンしっとり感とやわらかさにこだわったサンドイッチ専用パンを使用しています。

味付のこだわり

ハムサンドの味の決め手は刻んだキャベツ入りの特製マヨネーズソース!食感がよく、ハムとの相性バツグンです!

年間  
21万食  
売れています!

煮物

人気No.1

Tokyu Store Plus

## かぼちゃ煮

おすすめ  
POINT

素材のおいしさを  
いかすため、蒸し上げや  
味付けにもこだわりました。

ほっこり  
やさしい  
味わいです。

素材のこだわり

その時期に最もおいしく、状態の良いかぼちゃを使用しています。6月はタキソ産の「味すばる」!風味がよく、濃厚な味わいです。  
※気象状況により変更になる可能性があります。

味付のこだわり

醤油、かつおだしなどを使用し、シンプルだけどどこか懐かしく、かぼちゃ本来のやさしい甘さを引き立てました。

年間  
49万食  
売れています!

# 東急ストアオリジナル商品 Tokyu Store Plusってなに?

Tokyu Store Plus

もっともっと  
価値ある商品を!

## お客様にお届けする3つの価値

### 品質

原料・産地・製法などを限定し、おいしさ追求した商品です。

### 健康配慮

有機・無添加・低糖質・減塩などカラダにやさしい商品です。

### 簡単便利

忙しい生活を応援する使い勝手の良い商品です。

## 毎日のお買物に Goodを“プラス” 東急ストアのプライベートブランド

# さっぱり香ばしい♪ 焦がしとうもろこしと豚肉の南蛮漬け

おすすめ食材

## とうもろこし

プチッと粒が  
甘みたっぷり!  
茹でて、焼いても◎。

## 豚肉

ジューシーで  
旨味があります。  
炒めて食べるのが  
オススメ!



使った商品はこちら♪

## しょうゆ

丸大豆を長期(一年)醸造、  
熟成させた本醸造丸大豆生醤油。



旬の野菜を香ばしく焼いて漬け込んで!  
ジュワッと染み出る南蛮だれが  
やみつきです。



レシピを  
動画で



※予告なくレシピが変更/  
終了することがあります。

## 材料(2人分)

- 豚うす切り 炒め物用(バラ肉) 200g
- とうもろこし 1本(約300g)
- オクラ 4本
- ミニトマト 6個
- 塩こしょう 少々
- 片栗粉 大さじ1と1/2
- サラダ油 大さじ3

## 作り方

- とうもろこしはラップで包む。耐熱容器にのせて600Wのレンジで4分加熱して、粗熱をとる。  
長さを3等分に切り、縦に4等分に切る。
- オクラはへたとガクを取り、塩(分量外:少々)をまぶしてまな板にこすりつける。つまようじで数カ所穴を開ける。  
ミニトマトはへたを取り、つまようじで数カ所穴を開ける。
- 豚肉は4cm幅に切る。塩こしょうをふり片栗粉をまぶす。
- パットにAを入れて混ぜ、南蛮だれを作る。
- フライパンにサラダ油を入れて熱し、とうもろこしの実を下にして並べ入れる。  
とうもろこしに焼き色がつくまで中火で焼いて取り出す。熱いうちに南蛮だれに加えて浸す。
- フライパンを中火に熱し、オクラ、ミニトマトを入れて1分程転がしながら焼いて取り出す。熱いうちに南蛮だれに加えて浸す。
- フライパンを中火で熱し、豚肉を並べ入れる。両面カリッとするとまで焼いて、  
油を切って取り出す。熱いうちに南蛮だれに加えて浸す。

油はねに注意しましょう。



# ほくほく感がいい! 鮭とじゃがいもの オーブン焼き

鮭の旨味がじゃがいもと相性バッチリ!  
オーブンでカリッと仕上げよう!

レシピを  
動画で



※予告なくレシピが変更/  
終了することがあります。

## おすすめ食材

## 鮭

ほどよく脂のり、  
鮭の旨味が味わえます。

## 材料(2人分)

- 生鮭 2切
- 塩こしょう 少々
- じゃがいも 1個(150g)
- ブロッコリー 1/3株
- パン粉 大さじ2

## A調味料

- みそ 大さじ1
- マヨネーズ 大さじ1
- 牛乳 大さじ1

## 作り方

- 鮭は食べやすい大きさに切り、塩こしょうをふり下味をつける。
- じゃがいもは5mm幅の薄切りにし、水に5分さらす。水気を切る。
- ブロッコリーは食べやすい大きさに切り、  
水大さじ1(分量外)をかけ、ふんわりラップをして  
600Wのレンジで1分加熱する。
- ボウルにAの調味料を入れて混ぜる。
- 耐熱容器に鮭、ブロッコリー、じゃがいもを並べ、  
Aのソース→パン粉の順にかけてトースターで  
鮭に火が通るまで15分焼く(様子見て)焦げそうな時は  
アルミホイルをかける。



使った商品はこちら♪

## みそ

国産原料を使用した  
安全・安心の生みそ。  
使いやすい小容量!



## パン粉

オーツブラウンや  
小麦ふすまを配合し、  
糖質を50%抑えました。  
油の吸収を削減!



# を使った こだわりレシピ

今回は  
Tokyu Store Plusを使って!



6 2020  
June

お箸が進む!

# あじと長芋の 梅大葉だれ焼き

定番の甘辛味付に梅干しの酸味が入って 箸が止まらない美味しさ!  
長芋のサクサク食感との組み合わせも最高!

レシピを  
動画で



※予告なくレシピが変更/  
終了することがあります。



## 材料(2人分)

- 長芋 4cm(80g)
- あじ[3枚おろし] 2尾分(4枚)
- 大葉 1束(6~8枚)
- 梅干し 2個
- 片栗粉 適量
- サラダ油 大さじ1/2

## A調味料

- 砂糖 小さじ2
- しょうゆ 大さじ2
- みりん 大さじ1
- 酒 大さじ1

## 作り方

- 長芋は0.5cmの半月切りにする。大葉は千切りにする。  
梅干しは種を取りたく。
- あじは食べやすい大きさに切り、両面に片栗粉をふる。
- たたいた梅干しとAの調味料と合わせてたれを作る。
- フライパンにサラダ油を入れて熱し、  
長芋を両面焼き取り出す。
- 同じフライパンにあじを入れて中火で焼き、  
焼き色がついたら裏返す。
- あじに火が通ったら長芋を戻し入れて3のたれを加えて  
からめながら炒める。皿に盛り大葉をかけて完成。

## おすすめ食材

## あじ

脂のりがよく、クセが  
少ないため塩焼きで  
食べるのもオススメ!



使った商品はこちら♪

## 梅干し

## 長芋



特選印の紀州産南高梅を使用。  
独自の製法でやわらかに仕上げました。

安全・安心の有機栽培。  
シャキシャキとした食感と  
粘り気があります。

# え?デザート!?

## なんちゃってオムライス

もちりクレープ生地から作る!フルーツとヨーグルトで甘さ控えめです!  
グラノーラの食感がやみつきになります。

朝ごはんやおやつに  
オススメ!



レシピを  
動画で



おすすめ食材

バナナ

※予告なくレシピが変更/  
終了することがあります。

材料(4個分)

- 卵 1個
- 牛乳 150cc
- 薄力粉 50g
- 砂糖 大さじ1
- 塩 ひとつまみ
- サラダ油 適量
- バナナ 1本
- いちご (冷凍ミックスベリーでも可) 5個
- グラノーラ 60g
- クリームチーズ 200g
- ヨーグルト【無糖】 150g
- はちみつ 大さじ2
- いちごジャム 適量

作り方

- ボウルに卵を割り入れて混ぜ、牛乳を加えてさらに混ぜる。
  - 1に薄力粉、砂糖、塩をふるい入れてよく混ぜる。  
冷蔵庫で20分程度休ませ、再度よく混ぜる。
  - フライパンにサラダ油を薄くひき、弱火で熱し、1の生地を  
おたま1杯分程度流し入れる。ふちが固まってきたら  
ひっくり返し、15秒焼いたら取り出す。同様に計4枚焼く。
  - バナナ、いちごは7mm角程度に細かく切る。
  - ボウルにクリームチーズ、ヨーグルト、はちみつを入れて  
よく混ぜる。グラノーラ、4を加えて混ぜる。
- ▶ クリームチーズは常温に戻しておくとしずみやすいですよ!
- 皿にラップを敷いて3のクレープをのせ、さめたら5の具をのせる。  
ラップで包むようにして形を整える。いちごジャムをかける。

Tokyu  
Store  
Plus

使った商品はこちら♪

バナナ



濃厚で  
もちりとした  
味わいです。

なめらか  
ストロベリージャム

美味しさを感じられるよう  
果実を45%使用しました。



農場物語  
無調整牛乳

生乳のkokと  
風味を大切に、  
素材本来の味わい。

## 旨味がたっぷり♪ 牛肉とオクラの中華スープ

食べ応えのある中華スープ!  
玉ねぎの甘味と牛肉の旨味がクセになる味わいです。  
オクラを入れると彩りよく仕上がります。



材料(2人分)

- 牛切り落とし 100g
- 玉ねぎ 1/2個
- オクラ 4本
- ごま油 大さじ1/2
- 白いりごま 適量

A調味料

- 酒 大さじ1
- 塩 小さじ1/2
- 鶏ガラスープの素 小さじ1/2
- 水 400cc

作り方

- 玉ねぎは薄切りにする。オクラは塩(分量外:適量)を  
まぶしてまな板に擦り付け、水で洗って水気を切る。  
ガクを取り、斜め3等分に切る。
- 鍋にごま油を入れて熱し、牛肉を入れて肉の色が  
変わるまで中火で炒める。
- 玉ねぎを加えてしんなりするまで炒め、  
Aを加えて煮立たせる。  
アクを取り除き、ふたをして弱火で10分煮る。  
オクラを加えて2分煮る。
- 器に盛り、白いりごまをちらす。

## さっぱりおいしい♪ しらすとトマトのおろし素麺

暑い日にピッタリ!  
しらすをたっぷりとのせて  
お召し上がりください。



おすすめ食材

豚肉・しらす

レシピを  
動画で



※予告なくレシピが変更/  
終了することがあります。

材料(2人分)

- そうめん 3束(150g)
- 豚バラしゃぶしゃぶ肉 100g
- しらす干し 50g
- トマト 1個(200g)
- 大根 5cm(150g)
- 大葉 4枚
- A調味料
  - ・オリーブオイル 大さじ1
  - ・しょうゆ 大さじ1/2
  - ・レモン汁 大さじ1/2
- Bつゆ
  - ・めんつゆ【2倍濃縮】 50cc
  - ・水 100cc

作り方

- トマトはへたを取り、縦2等分に切って種を取り除き、1cm角に切る。  
大根はすりおろして水気を切る。大葉は軸を取り除いて千切りにする。
- ボウルにトマト、しらす、Aを入れて混ぜ、大根おろしを加えて軽く混ぜる。
- 別のボウルにBの材料を入れて混ぜる(つゆ)。
- 鍋に湯をわかし、弱火にして豚肉を1枚ずつ入れて肉の色が  
変わるまでゆで、冷水にさらして水気を切る。
- 再び湯をわかしアクを取り除き、そうめんを入れて  
袋の表示時間通りゆで、冷水で洗って水気を切る。
- 器にそうめんを盛り、豚肉をのせる。2、大葉をのせ、つゆをかける。

▶ お好みですだちを添えてもgood。

Tokyu  
Store  
Plus

使った商品はこちら♪

しらす

瀬戸内海産いわし稚魚を  
赤穂の天然塩を使用し、  
炊き上げました。



今回は  
Tokyu Store Plusを使って!

DELISH  
KITCHEN

6  
2020  
June

レシピを  
動画で



おすすめ食材

オクラ

特有の食感と粘り気が特長です。  
煮ても和え物もオススメ!

牛肉

※予告なくレシピが変更/  
終了することがあります。

切り落しだから使いやすい!  
サッと炒め物や煮物でどうぞ。

Tokyu  
Store  
Plus

使った商品はこちら♪

とりがら  
スープ

国産チキン  
100%使用。  
化学調味料無添加。



生菓子バイヤー  
星野

# もちりわらび餅

(きなこ・ほうじ茶)(きなこ)

## もちりとした食感と 素材にこだわった 和スイーツ



やさしい甘さがおいしくてやみつき!

発売から丸1年、女性を中心に人気!

やさしい甘さのきなこ味と香ばしさ  
ほろ苦さが味わえるほうじ茶味が楽しめる。

大豆そのままの甘味を生かした  
きなこ黒糖の濃厚な味わいが  
やみつき。



2種のもちりわらび餅  
(きなこ・ほうじ茶) (160g)  
本体価格 **198円**  
参考税込 214円



もちりわらび餅  
(きなこ) (160g)  
本体価格 **198円**  
参考税込 214円



# バイヤー 情熱の逸品

Tokyu Store Plus



着色料不使用!  
素材の味をいかしました!

**食感のヒミツは  
「こだわりの配合」**

世界中に数百種類あるキッサハ芋の中からイメーションする食感を生みだせる2種類を選びぬき、何度も配合を調節して改良を重ね、やっとの思いで独特のもちり食感を実現しました。出来上がったわらび餅は手切りし、お家で造ったよな手作り感を再現しています。暑い日は、30分ほど冷やしてアイス添えて食べればひんやりスイーツとして楽しめます。

**国産原料だから、  
安全・安心**

本わらび粉  
生産量が少なく、希少価値の高い国産を使用。

黒糖  
ミネラル分が豊富で風味が強く、味が深い沖縄県多良間産を使用。

きなこ  
甘味と風味のある北海道産大豆を使用。

ほうじ茶  
香ばしく風味豊かな国産茶葉をパウダーにして使用。

# 熟練職人の 技が光る 手造りの味



菓子バイヤー  
笹山

# 塩れもん飴

(梅飴、抹茶飴、はっか飴、につき飴)



夏場の熱中症対策にバッチリ!



多彩な味わいをご用意しています!

梅飴	抹茶飴	はっか飴	につき飴
口当たりなめらかでほんのり甘い梅飴です。	宇治の抹茶を贅沢に練りこんで作った抹茶飴です。	さわやかなはっか飴です。	口当たりなめらかでこみ風味豊かに仕上げました。

季節限定商品の  
塩れもん飴が  
登場!



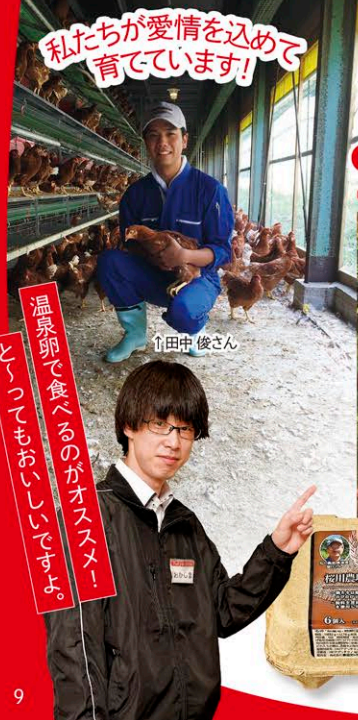
塩れもん飴  
(70g)  
本体価格 **150円**  
参考税込 162円

**こだわりの直火炊き製法**

東京・中目黒で80年以上飴菓子を作り続けている老舗のお菓子会社ご協力の下、スクリとした味わいの逸品が出来あがりました。昔ながらの製法で銅鍋を使用し、気温や湿度に合わせて分量や火加減を調整しながら直火で飴を煮込みあげるのにはまさに職人技。水分がゆつりと蒸発し、なめらかなやさしい口当たり仕上がりです。また、手造りだからこそ繊細で美しい手揉の模様が楽しめます。これから暑くなる季節にピッタリのさわやかな味わいです。

**長崎 五島列島の塩使用**

自然豊かな九州五島灘・崎戸島周辺の海水を100%使用した塩は、ふわっとフレーク状の結晶で海の恵み「にがり」をほどよく含みます。まろやかな深い味わいの塩でレモンとの相性も抜群です。



温泉卵で食べるのがオススメ!  
いつでもおいしくいただけます。

# 農場限定だから安全・安心 より新鮮にお届け!



茨城県の桜川農場では、風通しと日浴りのよい、舎内で仕切りをなくし、鶏が自由に歩き回れるストレスフリーの「平飼」で育てています。また飼料は非遺伝子組み換えのとうもろこしなどだから安全安心。

リサイクルできる  
エコな紙パックを使用!

桜川農場  
平飼いたまご (6個入)  
本体価格 **298円**  
参考税込 322円

チルドバイヤー  
岡島

# 桜川農場 平飼いたまご

のびのび育つ  
健康な鶏から



# 麦本来の甘味と 豊富な食物繊維が魅力

**おいしく味わう方法**

**水出し**(テトラパック1袋使用の場合)  
水 1Lと一緒に、そのまま約2時間冷蔵庫で冷やすだけ!  
夏場に火を使わないからお子さまでも簡単に作れます。

**煮出し**(テトラパック1袋使用の場合)  
水 1.2 ~ 1.5Lに入れて弱火で約5分煮出し、お好みの濃さになったらテトラパックを取り出してください。  
より強い麦の風味をお楽しみいただけます!



ジップ付きだから  
保存に便利!

国産はだか麦100%  
深炒り丸粒麦茶  
240g(20g×12袋)  
本体価格 **298円**  
参考税込 322円

**深いコクと麦の風味**

国内工場で丹念にじっくりと芯まで焙煎した「はだか麦」の香ばしい風味を楽しんでいただくため、テトラパックを使用しています。粒一粒が膨らみ、麦本来の甘味や香りを抽出することができます。

**食物繊維が豊富な「はだか麦」使用**

「はだか麦」とは古くから栽培されてきた大麦(六条大麦)の一種。その名の通り、外皮を指でつまむと簡単に皮がむけます。寒さに強く、比較的温暖な気候の西日本の一部で栽培されている希少な麦です。食物繊維はなんと白米の10倍以上! カフェインを含まないため、お子さまや妊娠中の方でも安心してお飲みいただけます。



# 深炒り丸粒麦茶

国産はだか麦100%

飲料バイヤー  
鈴木

夏場に嬉しい「水出し」を  
可能にしました!

デリカコーナー  
新登場!

# ベジタリアン(ヴィーガン)の 方も食べられるミートサラダ

青汁の原料である「ケール」やスパイス香る肉みそ風大豆ミート入り!  
すりおろした人参にアップルビネガーなどを加えた  
オリジナルドレッシング付きの健康的な一品です。

大豆ミートを  
崩しながら、  
さっぱりとした  
人参ドレッシングを  
かけてどうぞ!

動物性原料不使用!



## 大豆ミートとケールの ヴィーガンサラダ

デリカバイヤー  
高橋



房付きコクあま  
ミニトマト

バイヤー



# 情熱の逸品

東京ストアオリジナルブランド  
「Tokyu Store Plus」の中から  
バイヤーが情熱をもって開発した  
逸品をご紹介します。

## トマト好きバイヤーお墨付き

# 一度食べたら 忘れられない味!

おすすめの食べ方

そのまま  
生でどうぞ!

房からとってトマト本来の味を  
味わってください!  
お子さまのおやつにも  
オススメです。



愛情と熱意をもって育てました!  
ぜひ食べてみてください!



↑愛知県 JA 西三河ミニトマト同業組合の皆さん

「コクがある甘くておいしいミニトマトをお客様に食べてほしい」という思いから、生産者とともに情熱をもって開発したのが「房付きコクあまミニトマト」です。品種にもこだわり「キヤロワ(セブソ)」のみを使用。果皮が赤くフルーティのような甘さに食べる手が止まらないとお客さまにも好評いただいています。産地は愛知県に限定しています。糖分とミネラル分の多い土壌を生かし、水分や気温を徹底管理することで、糖度8度以上という甘さを実現しています。通常のミニトマトより、水を制限しているため収穫量は少ないですが、味と品質に自信があります。房付きにこだわっているのは、パックを開けた時の新鮮なミニトマト特有の香りを楽しんでもらいたくからです。まるで畑で採っていらるようなおいしさです。



房全体の実をすべて完熟させてから収穫するのは職人技!

房の実を時間をかけ、全体を完熟させてから出荷しているので、鮮度が良く買ったその日が一番の食べ頃です。ぜひ、食べてみてください!

甘くておいしい! こだわりのミニトマト

ご購入のお客さまの声

子どものおやつがわりに、子どもが甘いと言っていて喜んで食べてくれます!

野菜嫌いなうちの子どもが、房からちぎって喜んで食べています!

トマトの香りに慣れ、毎家庭菜園をしていた時の思い出がよみがえりました。

少しでも新鮮に食べて欲しいから産地直送!



【手紙のついた野菜】  
房付きコクあま  
ミニトマト(1パック)  
398円  
参考税別430円