



フードスタイルマガジン

EAT^{at}HOME

イートアットホーム



Frutta di Frutta

大人食堂

はなうたキッチン

名古屋めし物語

金シャチ焼 本舗 さくら

FOODS WORLD

TINYONE

www.foodsworld.co.jp

Vol.1 | 2013



TINYONE ONLYONE 
オンラインストアにどうぞ



このマガジンは PDF 形式の無料ファイルです。パソコンやスマートフォン、タブレット端末などでご覧いただけます。リンクが見られない場合は下のバナーなどから推奨ソフト（無料）をダウンロードするとご覧になれます。（動作そのものを保障するものではありません。）



パソコンでご覧になる場合。
（Adobe Systems 社が運営しています。）



スマートフォン、タブレット端末でご覧になる場合。
（東京インタープレイ株式会社（株）が運営しています。）

掲載内容についてのご質問、掲載に関するお問い合わせ。

有限会社フーズワールド タイニィワン

〒 460-0002 名古屋市中区丸の内 2 丁目 13 - 8 村上ビル 3F

tinyone@foodsworld.co.jp

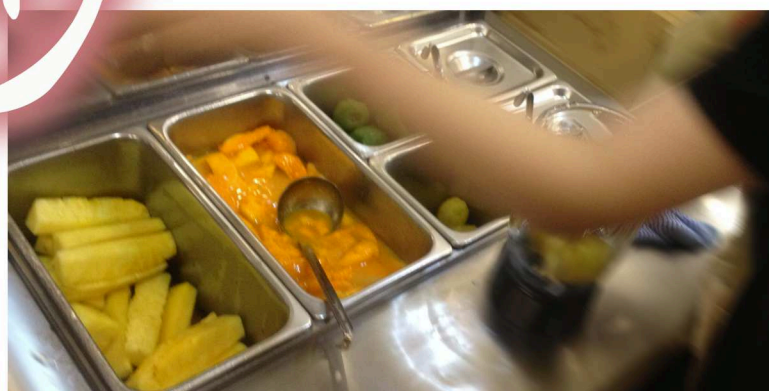


● オンラインショッピングにも対応しています。

ご紹介している商品はオンラインで購入することができます。
商品の画像をパソコンならクリック、スマホ・タブレットならプレス(長押し)していただくとストアにジャンプします。

魅惑のフルーツ

毎日のフルーツをおいしく、
ジュースをもっと楽しく
「フルッタジフルッタ！」
「果物の中の果物」とは？



Frutta di Frutta

Frutta di Frutta

Frutta di Frutta

Frutta di Frutta



フルーツJパック (ミックス)

内容量：240g (固形分 220g)

原材料：パイナップル、りんご、バナナ、
マンゴ、オレンジ、パパイア、砂糖



Frutta di Frutta
DRY FRUITS

ドリンクを決める、





Frutta di Frutta
DRY FRUITS

ドライフルーツを選ぶ。





バナナトースト



キーウィ



マンゴー



ソフトいちじく



ハーフトマト



ワイルドブルーベリー



ストロベリー



クコの実

海鮮グラタン

インドネシア産のえび、北海道産ホタテなど素材の存在感にまず圧倒される。

シンプルなメニューは素材を選ぶ。



季節野菜のグラタン

大胆にあしらわれた野菜たちは彩りも美しく見た目に楽しい。

チキングラタン

国産（岐阜県）鶏肉の粒の大きさと量の豊富さが食欲をそそる。



海鮮グラタン



エビドリア



チキングラタン



カニドリア



季節野菜のグラタン



ビーフドリア

アンチョビのピザ

やっぱりピザはアンチョビ。素材と野菜と香辛料だけの少し贅沢な一枚。



FAST Party

家のテーブルにレストランを呼ぶ方法。

マルゲリータピザ

いいピザがあるよと、人を呼びたくなる。
ちょっとおいしいワインを探しに行こう。

国産牛ハヤシ

仕込みが仕上がりに出ている。
パン、ライスどちらも捨て難い。



豆とたっぷり野菜のスープ



国産黒毛牛カレー

主役はまちがいなく大降りのビーフ。
ライスなしで成立してしまっている。



HOME DINER

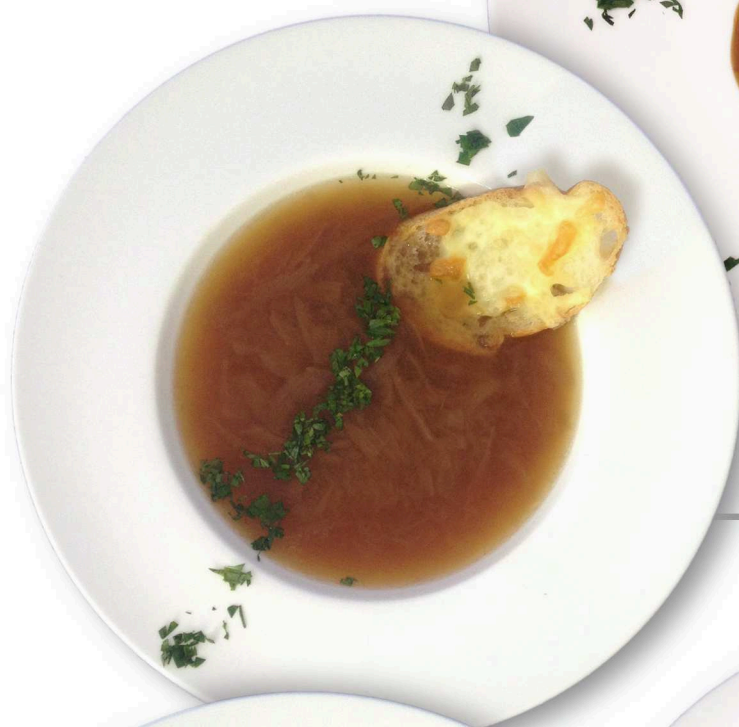
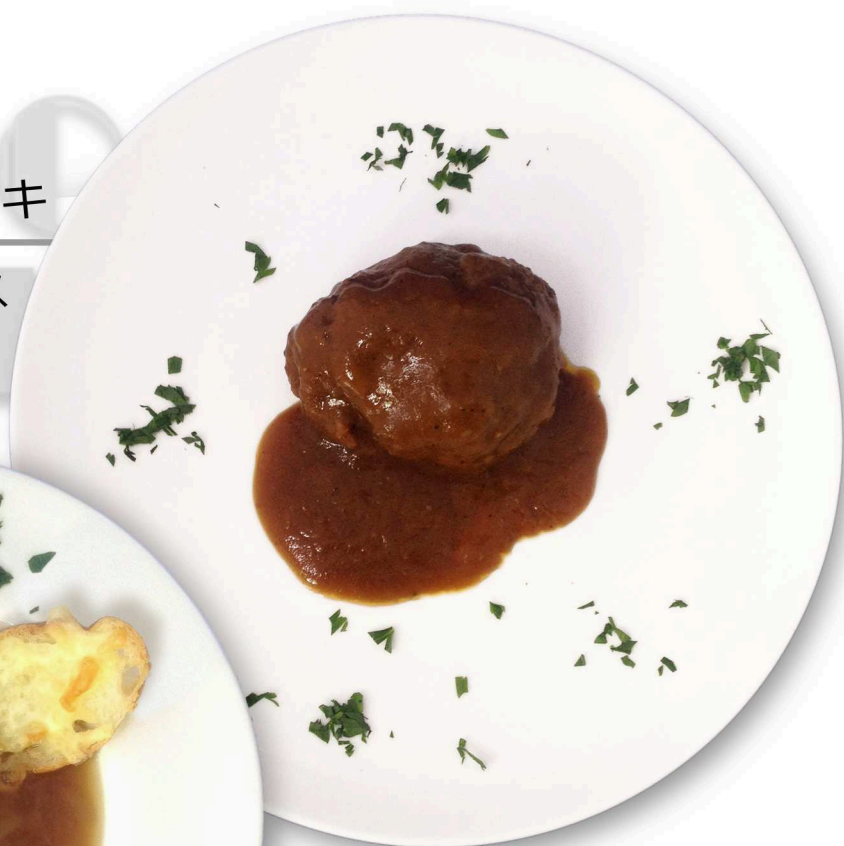
ハンバーグステーキ

黒毛牛を使用したハンドメイド。
ソースはデミグラスとトマトの
2つのから迷う事になる。

少しでもロマンティックな選択。

黒毛牛ハンバーグステーキ

デミグラスソース



オニオングラタンスープ

コーンクリームスープ



黒毛牛ハンバーグステーキ

トマトソース



実際、名古屋の人は赤味噌食べますね、
パンにぬって食べる人も知っていますし（笑）
これって味噌のドレッシングですよ？



名古屋めし物語

「尾張名古屋は"食"でもつ！」誰にも何も言わせない、この微妙な独創性と必ず原点回帰してしまう素材への執着心。一見、てんでバラバラに見えて実は目に見えない黄金の不文律があり、その存在を誰も口にしないが結果的に皆それを周到してしまっている。もはや一つのジャンルとも言える、恐るべきソウルフードたちである。

名古屋みそかつ丼

- 200g 炊きたてごはん
- 1枚 揚げたとんかつ
- 30g 千切りキャベツ
- 30g 味噌だれ



調理例

味噌だれ

内容量：1kg

原材料：豆味噌（大豆、食塩）、味醂、米味噌（米、大豆、食塩）、発酵調味料、保存料（ソルビン酸 K）、ビタミン B1

やっぱり、醤油が違うんですかね？
お店の味に近づいたような気がします。
シンプルだから違いもわかりやすいですね。



名古屋めし物語

「尾張名古屋は"食"でもつ！」誰にも何も言わせない、この微妙な独創性と必ず原点回帰してしまう素材への執着心。一見、てんでバラバラに見えて実は目に見えない黄金の不文律があり、その存在を誰も口にしないが結果的に皆それを周到してしまっている。

もはや一つのジャンルとも言える、恐るべきソウルフードたちである。

鯰ほこ天丼

- 200g 炊きたてごはん
- 1枚 茄子のてんぷら
- 1枚 海老のてんぷら
- 1枚 野菜のかきあげ
- 1枚 竹輪のてんぷら
- 20g 丼たれ



調理例

丼たれ

内容量：1kg

原材料：醤油（大豆、小麦）、砂糖、味醂、昆布エキス、調味料（アミノ酸等）、ビタミンB1

名古屋めし物語

名古屋城の「金の鯨ほこ」を型どった

「金シャチ焼」と、名古屋人の特有な

価値感を連想させる「金箔」をそのまま

使用した「とのさま金箔まんじゅう」を

名古屋みやげにしてみるのはどうですか。



金シャチ焼 本舗 さくら





気軽なプロテイン補給には最適ですね。

- ・短時間で体に吸収されやすいタンパク質を豊富に含んでいます。
- ・乳清には満腹感を脳に伝えるグリコマクロペプチドが含まれています。
- ・国産の生乳から生成されています。

Shake It Up!



余分なものは、採りたくないからね。

ヨーグルトとフルーツとホエイ。動く前はいつもこれに決めています。

いろいろ試したけどやっぱりシンプルの方が合っているみたいです。



フレッシュジュースと、
たんぱく質は大切な栄養源
脂肪はおさえてフルーツと
シェイクしてたっぷり。



牛乳とラッシー風に、
朝のパワードリンクにします。
ハチミツ、メープル、レモン。
あなたのブレンドを作りましょう。



お料理にベーカリーに、

カレー、なべ料理、
手作りパンに入れて、さらに
まろやかにもっとおいしく。



ホエイパウダー
(乳清たんぱく、乳清プロテイン)

400g

栄養成分表示 (100g 当たり)	
エネルギー	385kcal
たんぱく質	12.4g
脂質	2.1g
炭水化物	79.0g
ナトリウム	537mg
カルシウム	595mg



つまり、わかりやすく言えば
水にとける食物繊維ですよね？

- ・ 食後の血糖上昇、中性脂肪の上昇をゆるやかにします。
- ・ 内臓脂肪の蓄積を低減します。
- ・ おなかの調子を整えます（便秘、下痢の改善）

Think, Drink !

たっぷりのフルーツとヨーグルトを楽しむ。

ヨーグルトにシリアル。そこへお気に入りの果物をたっぷり。

最後にファイバーデキストリンをふり入れシェイク。

飲む毎日の習慣です。



ファイバーデキストリン
(難消化性デキストリン)

250g



ミネラルウォーターと、
500mlの水なら 15g。
軽くまぜてください。
携帯する健康です。

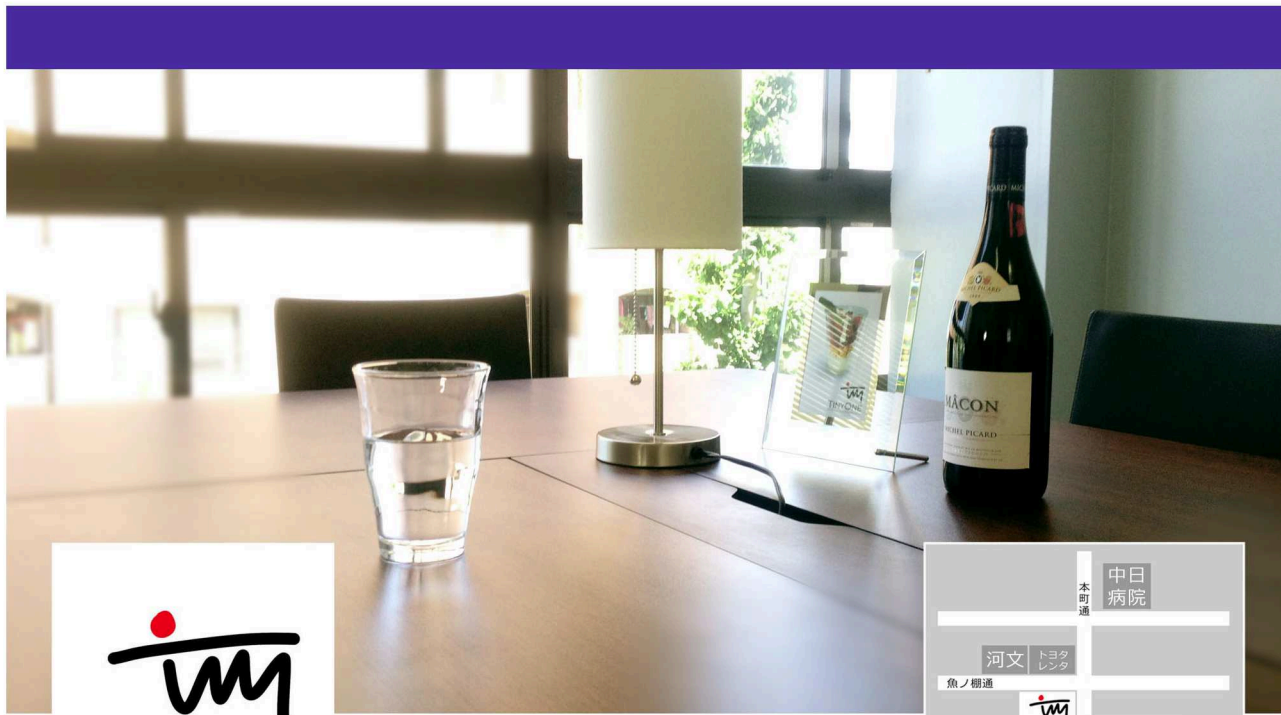


水割りのパートナーに、
味をほとんど感じません。
お気に入りのお酒と、
いつもの水割りを。



コーヒー紅茶に、
毎日飲むもの、食べるもの
熱いものでも大丈夫です。
Think, Drink !

栄養成分表示 (100g 当たり)	
エネルギー	115kcal
水分	3.8g
たんぱく質	0.0g
脂質	0.0g
炭水化物	96.2g
ナトリウム	1mg
食物繊維	90.0g





TINYONE

キッチンスタジオ タイニワン

■ 〒460-0002 名古屋市中区丸の内 2丁目 13番 8号 村上ビル 3F



中日病院
河文 トヨタ
魚ノ棚通
TINYONE 村上ビル 3F
エネオス
杉ノ町通
桜通り
桜通 本町

