

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
ダイヨー BigHouse

まごころを食卓へお届けする情報誌

第 11 号 11_82205102

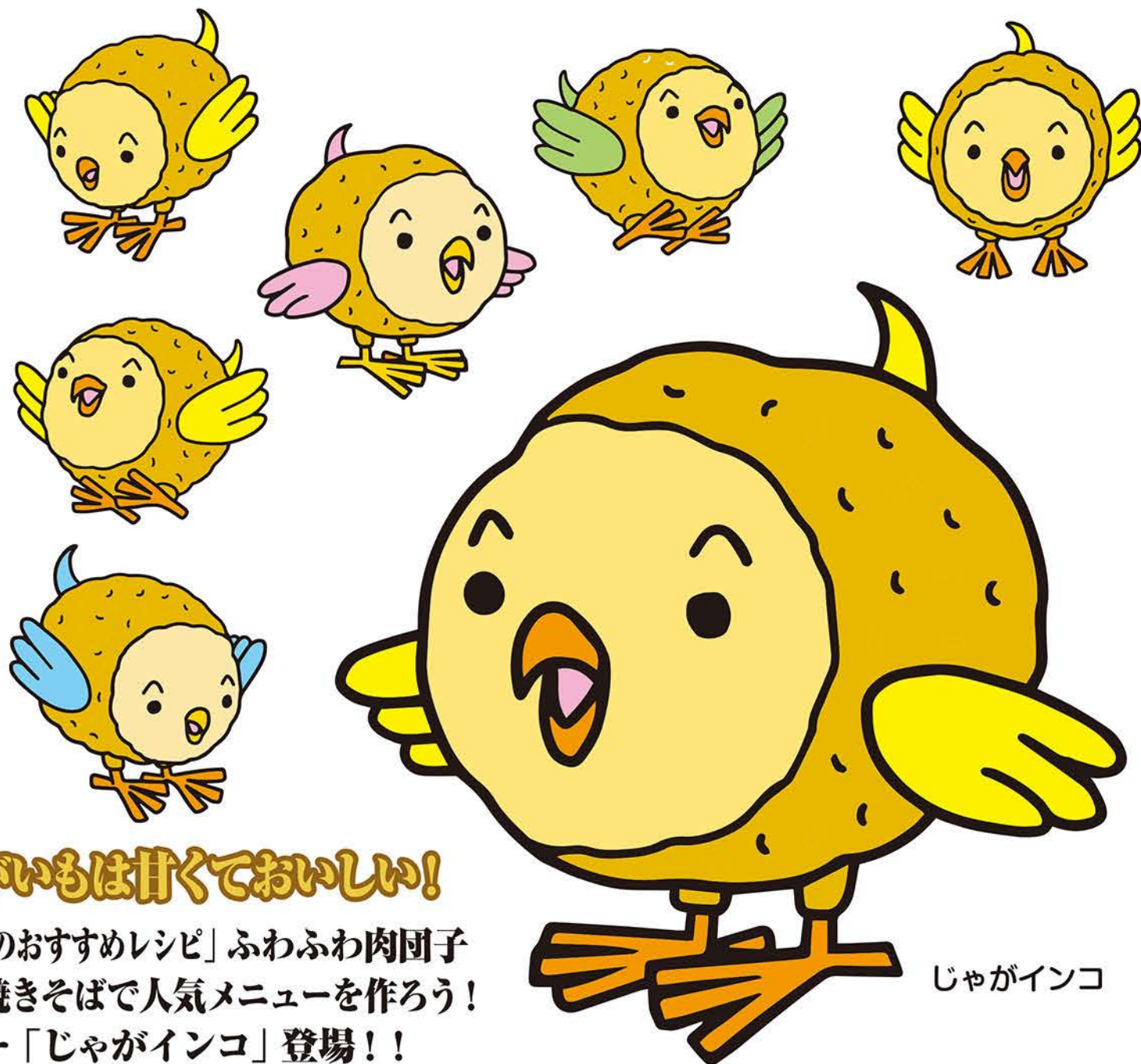
<http://taiyo-otoku.com>

FREE PAPER
ご自由にお持ちください

特集

北の大地と雪に育まれたこだわりのじゃがいも おいしい雪蔵じゃがいも

イタリアからやって来た
長期肥育のおいしい豚肉
ドルチェポルコをご紹介します



じゃがインコ

タイヨーのじゃがいもは甘くておいしい!

- ★大好評「エミちゃんのおすすめレシピ」ふわふわ肉団子
- ★タイヨーこだわり焼きそばで人気メニューを作ろう!
- ★野菜キャラクター「じゃがインコ」登場!!

タイヨーのおすすめじゃがいも

キューピーうきうきイースター

キッコーマン うちのごはん



タイヨーこだわりのじゃがいも

雪蔵じゃがいも

とうやこ
洞爺湖 雪蔵 だんしゃく

洞爺湖の肥沃な大地と温暖な気候で育てたじゃがいもを天然の「雪」を使い、雪蔵貯蔵してさらに実を甘くしたじゃがいもです。肉質は白系・粉質で粉ふきいもやポテトフライ等の揚げ物、ポテトサラダなどに適しています。

洞爺湖

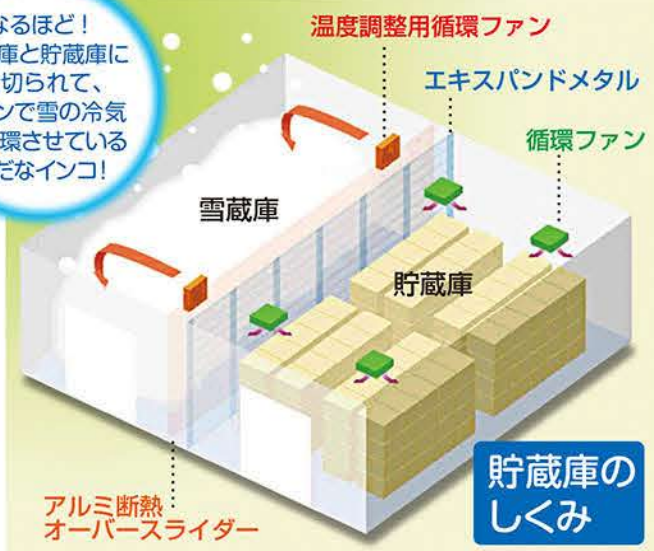
北海道虻田郡洞爺湖町にある、洞爺湖はユネスコの世界ジオパークに認定されています。自然豊かな地域で、清らかな水をたたえる洞爺湖は数万年前の昔、大噴火によってできたカルデラ湖です。このカルデラ湖特有の気候と風土が、この洞爺湖周辺に豊穡の大地を恵んでくれました。澄んだ水と豊かな土こそが洞爺産野菜の新鮮力と美味しさの秘密なのです。

雪蔵で貯蔵すると甘くなる！



雪蔵でじゃがいも細胞が温度 0℃ 近くに下がると、細胞内のデンプンを糖に変えて細胞液を濃くして凍結を防ぐ「自己保存機能」が働きます。これを「低温順化」といい、作物が甘くなる（糖化する）理由とされています。また、溶け出した雪水が貯蔵庫内の湿度を一定に保ってくれるため、作物の表面の乾燥を防ぎ品質を保ちます。

なるほど！
雪蔵庫と貯蔵庫に
仕切られて、
ファンで雪の冷気を
循環させている
んだなインコ！



じゃがいものガレット

【材料】 4人分
じゃがいも 3個
塩 少々
バター 10g



【作り方】

- 1 じゃがいもの皮をむきスライサーで千切りにする。
- 2 ボールに①と塩を入れて混ぜる。
- 3 温めたフライパンにバターを入れて溶かし、②を入れ形を丸く整える。
- 4 焼き色が付いたら裏返し、両面焼いたら出来上がり。



POINT

じゃがいものデンプンがくっつく役目をしてくれるので、切ったじゃがいもは水にさらさないで下さいね！
お好みでケチャップを添えても♪

フレンチポテトサラダ

【材料】 4人分
じゃがいも 4個
玉ねぎ 1個
ベーコン 1パック
キュービー フレンチ
ドレッシング 100ml
黒コショウ 少々



【作り方】

- 1 じゃがいもの皮をむき一口大に切り、茹でる。湯切りをしたらもう一度加熱し水分を飛ばす。
- 2 ベーコンを1cm幅に切り、玉ねぎはスライスする。
- 3 フライパンで②をさっと炒めたら①を入れ、黒コショウをかけ、混ぜる。
- 4 火を止め、ドレッシングを入れて混ぜ合わせたら出来上がり。

油は使わずベーコンの油で炒めます。
フレンチドレッシングだけの味付けなので簡単に出来ます！
ドレッシングの量はお好みで。

POINT



キューピー



イースターとは？

イースターは復活祭とも言われ、キリスト教ではイエス・キリストの復活を記念する日なのです。

イースターエッグってなに？

イースターエッグは生命の始まりを象徴しています。ひよこが卵の殻を破って出てくるように、キリストも死という殻を破ってよみがえられたことを象徴しています。また、この卵は「イースターうさぎ」が運んできたと言われていています。うさぎは子供をたくさん産むため、昔から繁栄や多産のシンボルとされていました。

イースターってなにをするの？

一般的に、クリスマスと同様、家族でご馳走を食べてお祝いをします。また、卵の殻をカラフルに色を塗って贈ったり、イースターエッグをお庭に隠し、探して遊ぶ「エッグハント」という遊びもあります。

キャロットラペとうさぎのイースターサラダ

【材料】2人分
レタス 1個(中側)/にんじん 1本
プチトマト 3個/さやえんどう 3枚
卵 3個/ハム 3枚/黒ごま 少々
サラダ油 適量
キューピーイースターサラダドレッシング 適量
キューピーマヨネーズ 大さじ2 + 線描き



【作り方】

- ①レタスは6等分のくし形切りにし、芯を切る。プチトマトは半分に切る。
- ②にんじんは皮をむいてせん切りにし、ドレッシング大さじ2で和えて味をなじませる。
- ③さやえんどうは筋を取り、さっとゆでて、水にとり水気をきってから長さ半分に切り、切り口をVの字型に切る。切り取った部分は残しておく。
- ④ボウルに卵を溶き、マヨネーズ大さじ2を加えて混ぜる。
- ⑤フライパンに油をひいて熱し、④を流し入れ、スクランブルエッグを作る。
- ⑥ハムはうさぎ型で型抜きし、黒ごま、③の残りで、うさぎの目と鼻を作りマヨネーズで口を線描きする。
- ⑦器に⑤を敷き、①と③を放射状に並べ、②を中央にのせ、⑥を飾り、ドレッシングをかける。

ケーキ風イースターポテトサラダ

【材料】2人分
じゃがいも 3個/にんじん 1/2本
きゅうり 1本/トマト 1個
ハム 2枚/塩 少々/こしょう 少々
カレー粉 少々/黒ごま 少々
キューピーマヨネーズ 大さじ4 + 線描き
サラダクラブ うずら卵水煮 (国産) 2袋



【作り方】

- ①じゃがいもは洗った後ぬれたまま、乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップで ふんわり包んで、レンジ(500W)で約10分加熱し、皮をむいて熱いうちにフォークなどでつぶす。
- ②にんじんは皮をむいていちょう切りにし、耐熱器にのせ、ラップをかけてレンジ(500W)で約2分加熱し、飾り用に少量残しておく。
- ③きゅうりは輪切りにし、飾り用に6枚残しておく。ハムは短冊切りにする。
- ④①に、②、③、うずら卵1袋を加え、マヨネーズ大さじ4で全体を和え、塩・こしょうで味をととのえる。
- ⑤トマトは5mm幅の輪切りにし、飾り用に少量残しておく。
- ⑥【ひよこ】熱湯(分量外)で溶いたカレー粉に、うずら卵を3個漬け込む。色がついたら、②で残しておいたにんじんと黒ごまで目と口ばしを作る。【にわとり】残りのうずら卵3個に⑤で残しておいたトマトと黒ごまで目・口ばし・とさかを作る。
- ⑦器に⑤を円形に敷き、④をドーナツ型に盛りつけ、3つ口キャップのマヨネーズを使用し線描きし、③の残りのきゅうりと⑥を飾る。

うさぎのタマゴサラダサンド

【材料】2人分
ロールパン 2個/ゆで卵 2個
リーフレタス 1枚/にんじん 適量
のり 適量/塩 少々/こしょう 少々
キューピー イースターサラダドレッシング 大さじ2



【作り方】

- ①ゆで卵はボウルに入れてフォークで粗くつぶし、ドレッシングを加えてよく和える。
- ②リーフレタスは冷水にさらし水気をきり食べやすい大きさにちぎる。
- ③ロールパンに切り込みを入れ、②、①の順にはさむ。にんじんで作った耳、鼻、ひげとのもで作った目をつける。

抽選で60名様に1,000円相当の
キューピー商品と雪蔵じゃがいもを
プレゼント!



キューピー
ミートソース



キューピー
ホワイトソース



キューピー
エッグケーキ
(卵不使用)



キューピー
粗挽き黒こしょう
ドレッシング150ml



野菜百珍
ごま和えの素



イタリア産 長期肥育豚

Dolce Porco



ドルチェポルコ®

イタリアからやってきた、じっくり愛情こめて育てられた豚です。

イタリア産 長期肥育豚

ドルチェポルコ®

『ドルチェポルコ』は北イタリアにある「クレモナ」で伝統的な生ハムの原料とすることを主目的として育てられた長期肥育の豚です。飼料はヨーロッパでは珍しいとうもろこしがメインです。9ヶ月育てられた『ドルチェポルコ』の脂は甘みを感じられ、口溶けが良いお肉です。



※写真はイメージです

特徴1 イタリアの伝統的な生ハムの原料
イタリアで伝統的に作られている生ハムの原料とすることを主目的として育てられた豚です。

特徴2 長期肥育
通常の肥育期間は6か月の120kgですが、ドルチェポルコは9ヶ月の長期肥育をすることで、150kg以上の体重になりバランスの良い肉質を作ります。

特徴3 口溶け良い甘い脂
北イタリアの豊富なとうもろこしの飼料と伝統的な飼育方法により、脂が甘くなるといわれています。



クレモナ
ってどこ?



クレモナは生ハムの製造で有名な町「パルマ」の北にあります。この地域は古くから畜産業が盛んで生ハム製造に適した乾燥の気候です。また、クレモナはバイオリンの製造も有名で乾いた空気のある場所では、楽器の綺麗な音色が響きます。



白菜のマイルドみそマヨネーズ炒め

【材料】4人分

肩ロース切り落としまたはバラ薄切り 200g
白菜 サイズ大1/4/人参 1/2本
エリンギ 1株/小麦粉 大さじ1
塩・こしょう 各適量/サラダ油 適量

■調味料(※先に合わせておきましょう)

マヨネーズ 大さじ2/味噌 大さじ2/砂糖 大さじ1/料理酒 大さじ2

【作り方】

- ①豚肉は、切り落としであればそのまま、薄切りであれば3分割にしたものに塩こしょうをし、小麦粉をまんべんなくまぶしておく。
- ②エリンギは短冊状に切り、白菜の芯部分は4cm幅目安、葉部分は大きめに6cm幅に、人参は短冊状に切る。
- ③熱したフライパンにサラダ油を適量入れ、豚肉を炒め、火が通ったら一旦皿に取り出しておく。
- ④次に、白菜の芯、人参、エリンギ、白菜の葉の順に入れて炒め、野菜に火が通ったら豚肉を戻し入れる。
- ⑤最後に(調味料)を入れて、味が全体に馴染めば完成。



ポイント お肉に火を通す時のポイントは、『火を通しすぎないこと・肉汁を外に出さないこと』です。今回マヨネーズを使う事で、コクが出るだけでなく、マヨネーズでお肉の周りをコーティングすることで肉汁が外に流れにくくなります。



豚バラ丼

【材料】4人分

ドルチェポルコ(豚肉) バラ薄切り 300g
キャベツ 2枚/玉ねぎ 1個
ねぎ 1/2本/片栗粉 適量/油 小さじ1
酒 大さじ3/みりん 大さじ3
醤油 大さじ3/ごはん 4人分

【作り方】

- ①キャベツは千切りにし、冷蔵庫で冷やしてシャキッとさせる。玉ねぎは薄くスライスする。豚肉は軽く片栗粉を付ける。
- ②フライパンに油をしき、中火で玉ねぎが透明になるまで炒める。
- ③②に豚肉を加え、炒める。
- ④豚肉に火が通ったら酒・みりん・醤油の順に回し入れ、豚肉によく絡める。
- ⑤器にご飯を盛り、キャベツと④をのせ、刻んだねぎを散らして出来上がり。



ポイント 豚肉のうまみを閉じ込めるために片栗粉をまぶし、十分に熱したフライパンで炒め始めましょう。ドルチェポルコのバラの脂でお肉がしっとり仕上がります



ドルチェポルコの豆知識

「ドルチェ」とはイタリア語で『甘美な』『優しい』などの意味がありイタリア女性をほめるときにも使用する言葉です。ちなみに「ポルコ」は『豚』という意味です。

まさに私のことね♥



ピティーちゃん

タイヨースタッフ

♪ エミちゃんのおすすめレシピ ♪

ふわふわ肉団子

【材料】 4人分

豚ひき肉 500g / 玉ねぎ 1個 / にんじん 1/2本

卵 1個 / ニンニク 3片 / パン粉 50g

＜ソース＞★醤油 大4 / ★砂糖 大1 / ★酒 大1 / ★みりん 大1

【作り方】

- ①玉ねぎをみじん切りにして、しんなりするまで炒める。
- ②にんじん、ニンニクをすりおろす。ニンニクはチューブでもOK!
- ③ボールに豚ひき肉、卵、①、②を入れて混ぜ合わせ、ある程度混ぜたらパン粉を入れて再度混ぜる。
- ④一口大にまるめて油で揚げる。
- ⑤揚げている間にソース作り。フライパンに★を入れて混ぜ、沸騰したら揚げたての④を入れてソースとよく絡めたら出来上がり。



わたしも食べた〜い



お子様に大人気メニュー
冷めても美味しいので
お弁当にもピッタリ!
ソースの甘さはお好みで
調節して下さいニャ



タイヨーおすすめ惣菜こだわり焼きそばのご紹介



こだわり焼きそば

ソース

りんご果汁を使用した、まろやかで果汁感のある甘めなソースです。香辛料の香りが食欲をそそります。

麺

もっちりとしてほぐれやすく、腰の強い安定した麺です。

豚肉

イタリア産長期肥育豚ドルチェポルコを使用しています。(隣のページで紹介している豚肉です)

野菜 (キャベツ・人参・もやし)

季節ごとに産地は変わりますが、その都度最良のものを仕入れています。もやしは筑波山系の伏流水を贅沢に使用し育てたものを使用しています。

さめてもおいしい

麺・野菜・豚肉・ソースの相性が良く、出来たてはもちろん、時間が経っても美味しい仕上がりになっています。麺同士がくっつかない機能と艶が長時間持続するソースが自慢です。

定番メニュー! ご飯と焼きそばを混ぜて炒めて卵で包めば出来上がり!
焼きそばの麺は包丁で短くカットしてから炒めてね。

オムそばめし



おいしい提案1



忙しい時に簡単
時短メニュー!
パンをオーブンで焼いて
焼きそばと目玉焼きを
はさむだけ。
冷めても美味しいから
お弁当にも最適!

焼きそばパン



おいしい提案2



おいしい提案3

たこ焼き器で作ります。
細かく切った焼きそばを
卵で包みながら焼きます。
お子様と楽しく
たこ焼きパーティーの
時にでも!

たこ焼き風 オムそば



キッコーマン

うちの ごはん

キッコーマン うちのごはんとは？

「うちのごはん」は家庭で一から手作りする味と変わらないおいしさを、簡単に作れる和風料理の素です。

ポイント1 ～フライパンひとつで簡単調理～

身近な食材を加えてフライパンで炒めるだけで和風おかずがすぐできます。



ポイント2 ～食べ飽きないやさしい和風味～

しょうゆをおいしさのつなぎ役に、白いごはん合うやさしい味。毎日食べても飽きません。

ポイント3 ～化学調味料無添加～

9種類の野菜だしのうまみを活かし、化学調味料無添加です。

ポイント4 ～ボリュームたっぷり～

できあがりたっぷり2～3人前なので、食べ盛りのお子様にもぴったりです。

春におすすめの「うちのごはん」

春の野菜といったら春キャベツ！春キャベツにピッタリなおすすめの「うちのごはん」をご紹介します。



キャベツのごま味噌炒め

フライパンにキャベツを入れ、「そうざいの素」と「特製味噌だれ」を炒め合わせるだけで、練りごまの風味と長熟味噌のコクが特長の「キャベツのごま味噌炒め」ができあがります。

鶏肉、にんじん、しいたけの具材入りです。化学調味料無添加。



あんかけキャベツ

キャベツ1/3個があれば、フライパンを使って、しょうゆベースのちゃんぽん味のおかずが作れます。とろみのあるスープがキャベツによくからみ、皿うどんや焼きそばなどのアレンジもおすすめです。にんじん、豚肉、しいたけ、コーンの具材入りです。

キッコーマンうちのごはんシリーズ

抽選で
60名様に
5個を
プレゼント!



あんかけ野菜のかた焼きそば風



【材料】2人分
中華麺(蒸し) 2玉/キャベツ 1/3個(400g)
サラダ油 大さじ3/水 200cc
キッコーマン うちのごはん『あんかけキャベツ』
(A そうざいの具 B あんかけの素)

【作り方】料理時間10分

- ① フライパンにサラダ油大さじ2を熱し、中華麺を入れ、片面中火2～3分ずつこんがり焼いて、油を切って器に盛る。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、キャベツを強火で約3～4分しんなりするまで炒め、火を止める。
- ③ A そうざいの具と水を加え、混ぜ合わせ、強火でふつふつと煮立ててから、約1分煮込む。
- ④ B あんかけの素をまんべんなく振りかけ、素早く炒め合わせ、約30秒加熱する。
※あんかけの粉は全体に均一にふりかけてください。
- ⑤ ①の麺の上に盛りつける。

あんかけキャベツの醤油ラーメン



【材料】2人分
インスタント醤油ラーメン 2袋
キャベツ 1/3個(400g) 一口サイズに切る
サラダ油 大さじ1/水 200cc
キッコーマン うちのごはん『あんかけキャベツ』
(A そうざいの具 B あんかけの素)

【作り方】料理時間10分

- ① インスタントラーメンを作り、器に盛る。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、キャベツを強火で約3～4分しんなりするまで炒め、火を止める。
- ③ A そうざいの具と水を加え、混ぜ合わせ、強火でふつふつと煮立ててから、約1分煮込む。
- ④ B あんかけの素をまんべんなく振りかけ、素早く炒め合わせ、約30秒加熱する。
※あんかけの粉は全体に均一にふりかけてください。
- ⑤ ①のラーメンの上に盛りつける。

キャベツのごま味噌丼

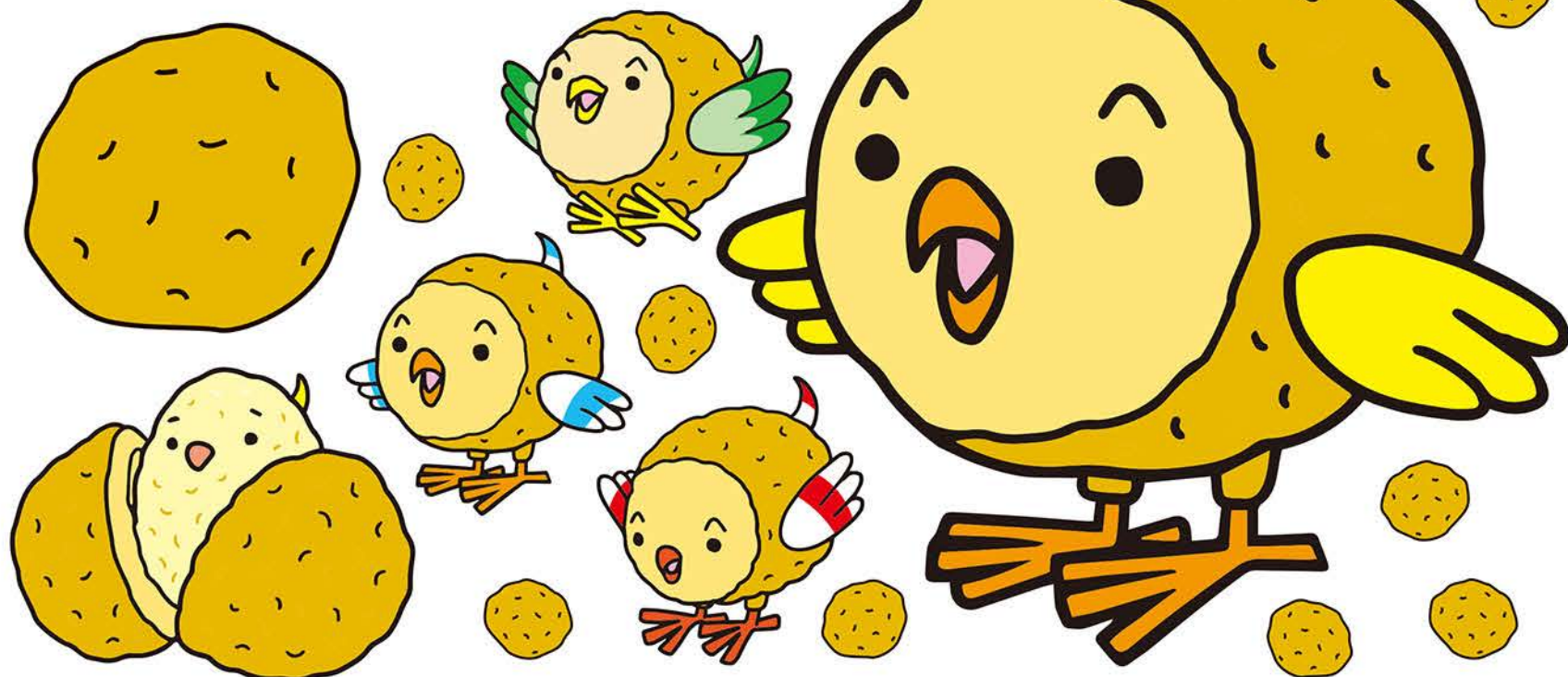


【材料】2人分
キャベツ (200g) …ざく切り/ピーマン 2個…乱切り
豚ばら薄切り肉 100g…5cm長さに切る
サラダ油 大さじ1/2/水 200cc
キッコーマン うちのごはん『キャベツのごま味噌炒め』
(A そうざいの具 B 特選味噌だれ)

【作り方】料理時間10分

- ① フライパンに油を熱して豚肉を炒め、火が通ったらキャベツとピーマンを加えて炒める。
- ② 弱火にして、A そうざいの具、B 特選味噌だれを加え、中火で炒めながらからませる。
- ③ 器にご飯を盛り、②を盛りつける。

タイヨーのじゃがいもキャラクター 『じゃがインコ』です



じゃがインコ

<チャームポイントは大きな瞳>

◆北海道生まれで雪蔵育ち◆

北海道の大自然で生まれたじゃがいもが『雪蔵』にいるうちに、不思議なチカラでヒナを産み、やがて『じゃがインコ』になった。
同じじゃがいも時代を過ごした『ねころつけ』とはとっても仲良しなんだって。
カラフルな羽が自慢で色々な種類がいる。その数は100種類以上！
雪蔵育ちなので暑さには弱いけど、根っからの頑張りやさんだから秘密にしているつもり。でもすごい汗っかきだからすぐにばれちゃう！

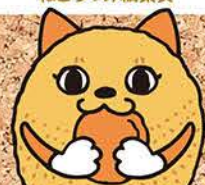
めりえ作品ご紹介

お送りいただいためりえ作品の一部をご紹介します



綺麗にめつて
くわて嬉しい
にや★

ねころつけ編集長



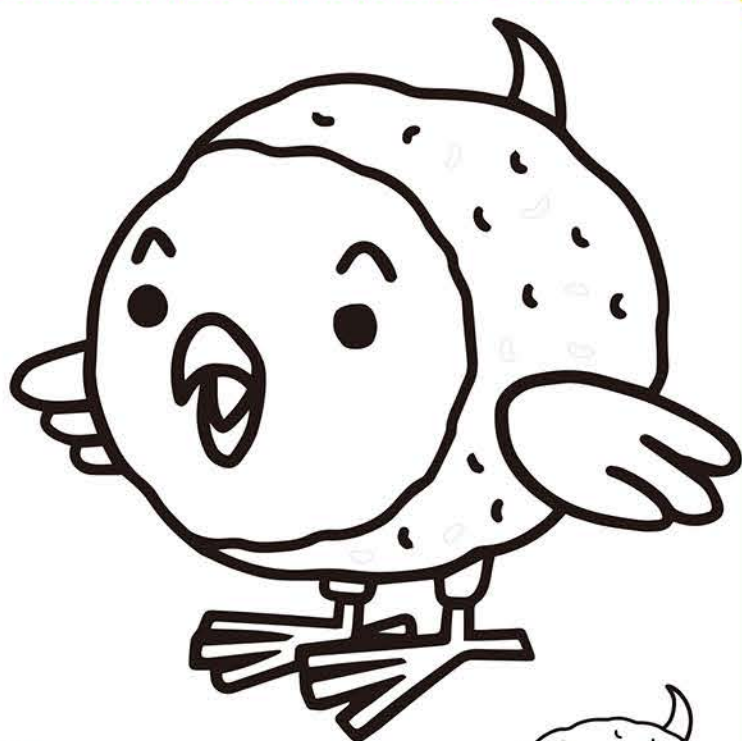
応募方法

『食ベタイヨー！知りタイヨー！』
ご意見・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。
〒314-0143 茨城県神栖市神栖 2-4-18
(株)タイヨー ナレッジルーム 食ベタイヨー編集部
★お送りいただいた方にはオリジナルシールをプレゼントします。

牛堀店 志織さん

BH旭店 みさおさん

みんなもオリジナルカラーの
じゃがインコを考えてね★



お家で作る簡単 じゃがいものたらこ和え



材 料 <4人分>
じゃがいも 4個/たらこ 1パック
マヨネーズ 適量/塩・こしょう 適量

★ じゃがいもの皮をむき、茹でる。

★ ボールにたらこマヨネーズを入れて混ぜ合わせる。

★ ②に茹で上がった①を入れてフォークなどで潰しながら混ぜる。

★ 塩・こしょうで味を整えたら出来上がり。

おすすめポイント!

パンやチーズにも合う万能おつまみレシピ!チーズをのせてオーブンで焼くのもオススメです。たらこを明太子に変えてピリ辛な大人の味に変身!

お子様にも
おすすめだインコ!
パンにはさんで
お弁当にもいかが?



豆知識情報

豚の意外なお話し??

縁起が良くキレイ好きでスマートな豚さん。

豚は幸運・お金の象徴で世界的に縁起ものとされています。
例えば中国では多産多幸・家庭の幸せのシンボルなどと言われていたり、韓国では夢に豚が出ると金運が上がると言われています。
そういったことからお金の象徴の豚を貯金箱のモチーフにしたという説があるそうです。英語では小型の貯金箱をPiggy Bankといいます。
ちなみに皆さん、ご存知ですか?

食用豚の体脂肪率は15%前後とスポーツ選手並みの体脂肪率で、意外と筋肉質!それがおいしさの秘密だとか。
また、豚は清潔な環境を好み、身の回りを汚さない習性があるので、トイレは寝る場所や餌を食べる場所から離れて、決まった場所にするそうです。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

タイヨーのこだわり満載の11号はいかがでしたか?

皆さんこんにちは! ようやく暖かい風を感じる季節になってきましたね。
もうすぐ咲きはじめる桜の花がとても楽しみです。
さて今回イースター特集をしましたが、皆様は卵を可愛く装飾する「イースターエッグ」を作ったことはありますか? 外国では春の訪れを喜びの気持ちをこめて家族や友人に贈り合います。そこで、私たちが初めて「イースターエッグ」作りに挑戦してみました。デザインはもちろんタイヨーキャラクターです! 最初は卵の土台を作るのに中身を取り出すのに手間取ってしまいましたが、ペイントの時は童心に戻れて楽しかったです!
完成した「イースターエッグ」は自分たちで言うものなんですが、可愛く出来たと思います。
皆様も、家族やお友達と一緒に「イースターエッグ」を作ってみてはいかがでしょうか?
今年の春が一層楽しめますよ。

『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部



<切り取り線>

タイヨーの 店舗紹介 4



**タイヨー第4号店
タイヨー東庄店**
1978年12月/タイヨー東庄店OPEN!
営業時間/9:00~20:30
住所/千葉県香取郡東庄町
笹川い5449-1
☎/0478-86-3811

波崎店 店長から一言

これからも地域密着のお店として、地域の方々にタイヨーがあって良かったと思って頂けるように頑張ります。

店長の好きな惣菜は?

「マグロとネギトロ丼の2色丼」が好きでよく食べています。
僕の1番の
おすすめは!



食ベタイヨー!知りタイヨー? 第11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いただきます。重複でのご応募は無効となります。

① どちらのプレゼント企画をご希望ですか? □に1つだけチェックをご記入下さい。

□キッコーマン □キューピー □ねころつけ人形
オリジナルキーホルダー
□ねころつけ
□タコメちゃん
□もやしし

② タイヨー、またはビック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

③ 今回の食ベタイヨー!知りタイヨー?第11号でおもしろかった特集は?

特集名

理由は?

⑤ 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

④ 好きな卵料理は何ですか?

応募期間 平成27年2月28日~平成27年4月30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いただきます。
ねころつけ人形及びキーホルダー(各種)の当選は各店10名様となります。

※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。