

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
ダイヨー Big House

まごころを食卓へお届けする情報誌

第14号 14_13805102

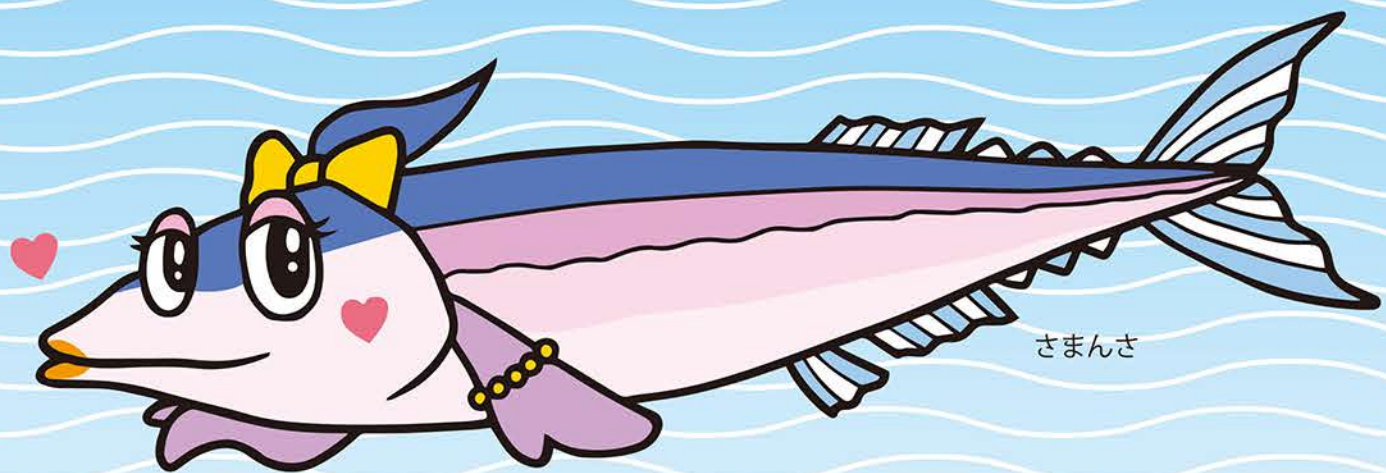
<http://taiyo-otoku.com>

FREE PAPER
ご自由にお持ちください

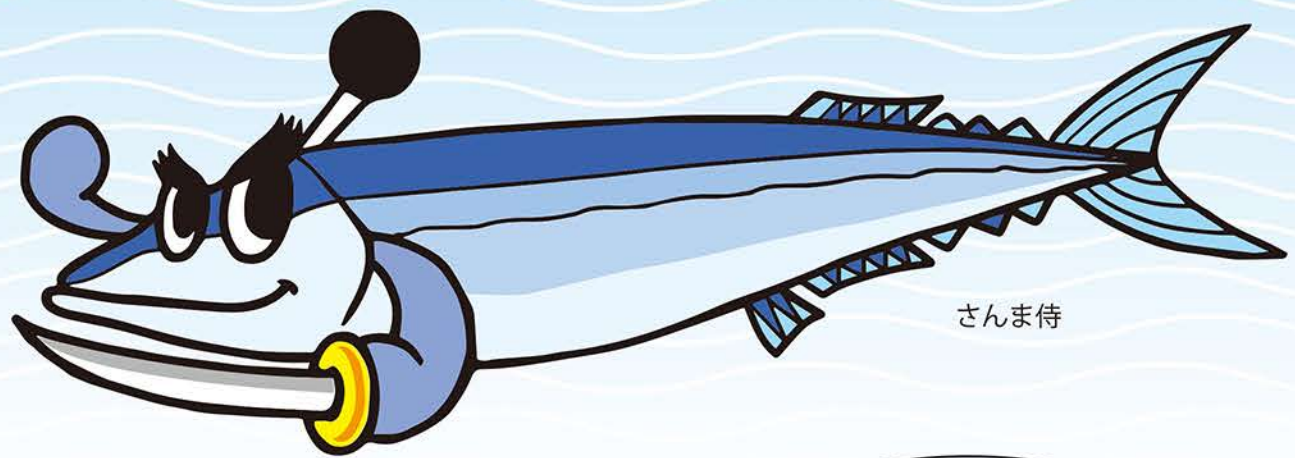
特集

バイヤーがしっかり見極めた、脂ののったさんま 今が旬のおいしいさんま

必見!さんまの三枚おろしを
分かりやすい手順で解説。
さんまを使ったレシピの紹介。



さんまさ



さんま侍

タイヨーこだわりのさんまを紹介

- ★宝酒造「本みりん」と「料理のための清酒」
- ★昭和産業こだわりの「ホットケーキミックス」
- ★新キャラクター「さんまさ」登場!!



大人気!エミちゃんレシピ



宝酒造 ちょっと足すだけおいしいレシピ



昭和産業 ホットケーキミックス



タイヨーのこだわりが旬の美味しい「さんま」

秋の魚と言えば、やっぱり「さんま」ですよ！皆さんはもう食べましたか？さんまは夏季でオホーツク海や北海道東方沖で豊富なエサを食べ、親潮にのり9月から11月にかけて南下してきます。その時期のさんまは産卵の為、脂がのっていて値段もお手頃なので秋の食卓に欠かせない食材ですね。

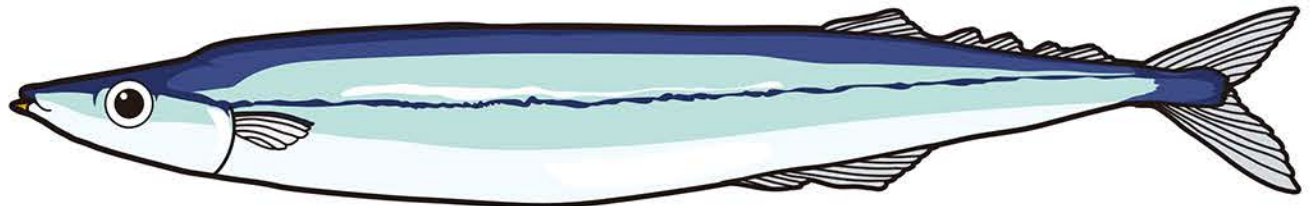
また、さんまは美味しいだけでなく、たくさんの栄養が含まれています。必須アミノ酸をバランスよく含んだ良質のタンパク質や貧血防止に効果のある鉄分、粘膜を丈夫にするビタミンA、また骨や歯の健康に欠かせないカルシウムとその吸収を助けるビタミンDも多く含んでいます。



オホーツク海
太平洋

『秋刀魚（さんま）』の漢字の由縁は？

『秋刀魚』の漢字は「秋に旬を迎え、よく獲れること」と「細長い魚体が刀を連想させること」から秋に獲れる刀のような形をした魚（秋刀魚）と言われています。



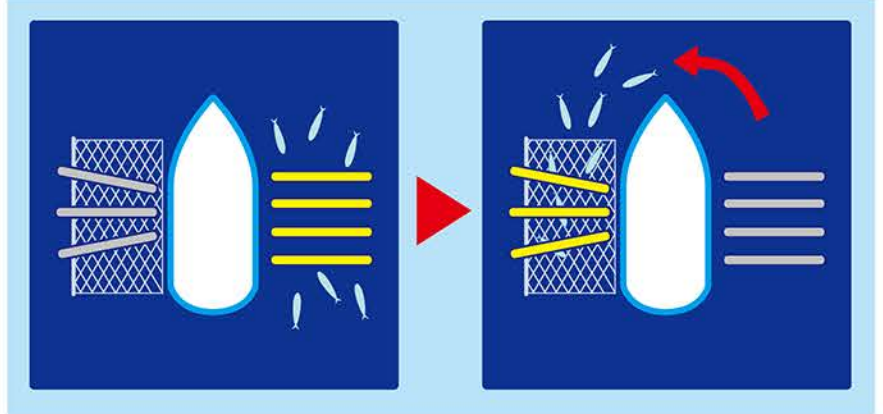
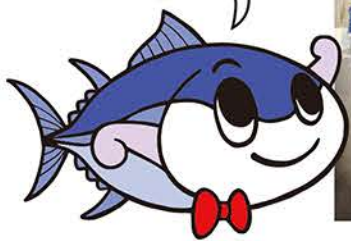
さんまの仕入れ方

さんまの漁はおもに初旬が根室沖（北海道）、中旬が三陸沖（主に岩手県）、銚子沖（千葉）と変わり水揚げされます。これらの漁港で水揚げされたさんまは、午前中のうちに選別され午後には各市場に出荷されます。市場に入荷されたのをタイヨーのバイヤーは見極めて買い付けしています。銚子沖で水揚げされたさんまに限っては産地直送で仕入れています。

「さんま」はどうやって漁獲するの？

さんまには夜、光に集まる習性があり、その習性をいかした棒受網漁業という方法で漁獲していきます。さんま漁は日没から夜明けにかけて行われます。まず漁船は右舷（船首に向かって右側）の光で群れをおびき寄せ、魚が寄ってきたら光を消灯し、網のある左舷（船首に向かって左側）の光を点灯します。すると魚は船首を回って網に誘い込まれるので、そこを巻き上げ漁獲します。

バイヤーさんが
しっかり見極めて
くれるから
タイヨーの魚は
美味しいんだね！



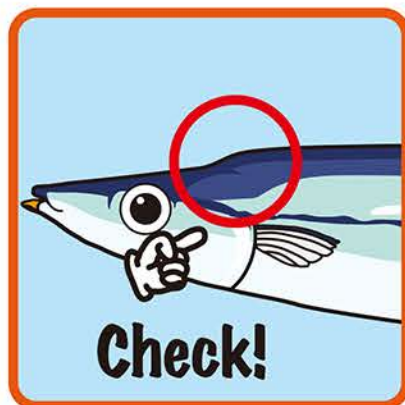
さんまの目利き 脂がのっている「さんま」の特徴



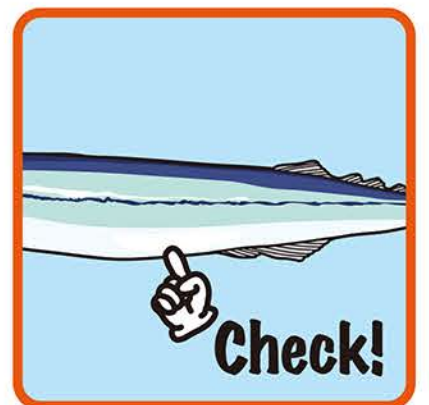
①口ばしが黄色かオレンジ色。



②黒目の周りの白い部分が濁っていない。



③頭が小さく片が張っている。



④お腹がふっくら張り硬い。

チャレンジ!

タイヨウ式

ご家庭でも出来る さんまの3枚おろし

「さんまの3枚おろしはどうやってやるの?」
という声にお応えして分かりやすく解説します。



1 後ろの穴の前に切り込みを入れる。



2 ヒレの後ろに切り込みを入れ骨まで切る。(切り過ぎにご注意を。)



3 頭を包丁で押さえながら胴体を少し持ち上げる。



4 そのままゆっくりと引っ張る。



5 お腹の部分を切り綺麗に水洗いする。



6 尾の方から背骨の上に包丁がくるようにして切っていく。



7 反対側も同様に切る。



8 腹骨をすくい取るように切り落とす。(両方)



9 3枚おろしの完成。



3枚おろしの完成。

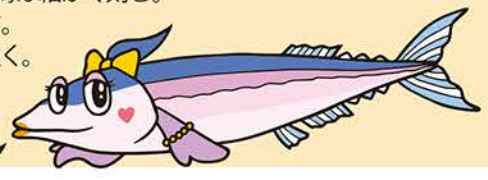
さんまと梅の炊き込みごはん

【材料】3人分
さんま 2尾/ショウガ 10g
にんじん 1/3本/しめじ 一袋
梅干し 中4つ/お米 2合
塩 少々



A めんつゆ 大さじ5
みりん 大さじ2
酒 大さじ2/水 250cc

- 【作り方】
- 1 さんまを3枚おろしにして、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
 - 2 ①に両面塩を振り、魚グリルで両面こんがり焼き、食べやすい大きさに切る。
 - 3 ショウガとにんじんを千切りにし、梅は細かく刻む。
しめじは食べやすい大きさにほぐす。
 - 4 お米、②、③、Aを炊飯器に入れて炊く。
 - 5 炊いたら軽く混ぜて出来上がり



食欲の秋にピッタリね♡



炊き込み御飯の上にさんまの蒲焼きをのせて食べても美味しいです。

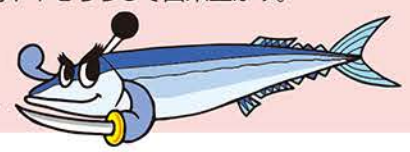
さんまの蒲焼き

【材料】3人分
さんま 3尾/小麦粉 適量
万能ネギ 3本
(小口切りにしておく)
ごま 適量



A 醤油 大さじ2/みりん 大さじ1
砂糖 大さじ1/酒 大さじ1
水 大さじ1

- 【作り方】
- 1 さんまを3枚おろしにして、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
 - 2 ①を半分に切り、小麦粉をまぶす。
 - 3 熱したフライパンに油をひき皮面から焼く。
 - 4 さんまが両面焼けたら合わせておいたAの調味料を入れ、煮詰める。
 - 5 煮詰めたら、お皿に盛りつけ、ごまと万能ネギをちらして出来上がり。



おかずにはもちろんお酒のおつまみにも最適でござる!

さんまの竜田揚げサラダ

【材料(竜田揚げ)】4人分
さんま 4尾/片栗粉 適量
揚げ油 適量

A 醤油 大さじ2/みりん 大さじ1
砂糖 大さじ1/酒 大さじ1
おろしショウガ 小さじ2



【材料(サラダ)】お好みの野菜
写真使用野菜
グリーンリーフ/ミニトマト/玉ねぎ

- 【作り方】
- 1 さんまを3枚おろしにして、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
 - 2 ①を半分に切り、Aに15分~20分漬けます。
 - 3 ②を取り出したら、軽くキッチンペーパーで水分をとり片栗粉を付ける。
 - 4 ③を180℃の油で両面3分ずつくらい揚げたら出来上がり。

大根おろしポン酢をかけるのがおすすめです。



竜田揚げだけでも美味しいけど、さらにサラダと一緒に食べるとさっぱりして、食欲をそそります!

寶酒造

タカラ本みりん

上品な甘さとお米由来のうまみ成分が豊富で、優れた調理効果を持つ本物の本みりん。原材料は広く世界から厳選して調達したうえで、本みりん造りの要である麴づくりをはじめ、仕込み・熟成・充填に至るまでの全ての製造工程を国内の自社工場で行っています。

タカラ「料理のための清酒」

料理には“食塩0ゼロ”のタカラ「料理のための清酒」です!

料理に余分な塩味をつけることなく、素材のうまさを引き出し、いつもの料理をもっとおいしくします。



料理をおいしくするお酒のチカラ

- ★肉や魚の生臭みを消します。
生臭みを消す有機酸が約20%アップ※当社飲用清酒比
- ★料理にコクとうまみを与えます。
うまみ成分(コハク酸)が約2倍※当社飲用清酒比
- ★味をしみ込みやすくします。
- ★素材をやわらかくします。
- ★うまみを閉じ込めます。

食塩ゼロの安心品質!

本みりんの調理効果

- ★味をしみ込みをよくする。
- ★生臭みを消す。
- ★煮くずれを防ぐ。
- ★コク・うまみを出す。
- ★上品でまろやかな甘みをつける。
- ★てり・つやを出す。
- ★塩カド・酢カドを取る。



私とみりりんちゃん
きよしくんの共通点は
お米つながりね♡

コクとうまみの秘密

タカラ本みりんにはコクとうまみの素となる成分(アミノ酸やペプチドなど)が、他社本みりんに比べて多く含まれています。これにより、タカラ本みりんは料理にコクを与える調理効果が大変高いのです。



タコメちゃん

ちょっと足すだけ おいしいレシピ

カンタン臭み消し♪ 鮭のホイル焼き

ホイルで包む前に料理清酒をひとふり!
魚の臭みを消してうまみを閉じ込め身がふっくら
パサつきナシ!

- ★豊富な有機酸のチカラで生臭みを消し、清酒のよい香りをつけます。

切り身2切れにつき大さじ3杯を切身全体にかけ、あとはいつもの味付けで。



簡単裏ワザ♪ カレーの隠し味

本みりんでまろやかさとコクがアップ
素材に味がよくしみこんで、短時間でも煮込んだ
味に大変身!

- ★辛みのカドをとって、コクがアップします。
- ★アルコールが食材にしみこむとき、他の調味料も一緒にしみこみやすくします。

カレーを煮込むとき、4人分につき本みりんを大さじ1杯加えるだけ!



タカラ本みりんの製造工程は、こんなふうになっています。

「もち蒸米」と「米麴」、それと「醸造アルコール」の3つを混ぜ合わせています。



搾って、ろ過して、貯蔵して、やっと「みりん」になります。



もろみはタンクの中でじっくりと糖化熟成されます。

時間をかけて
すくく大切に
作られているのね



宝酒造の商品を4種
100名様
にプレゼント!

- ★タカラ本みりん 醇良500ml ペット
- ★タカラ本料理清酒 「料理のための清酒」900ml 紙パック
- ★タカラ「国産米100%」本みりん500ml らくらく調節ボトル
- ★タカラ本料理清酒 「料理のための清酒<純米>」600ml ペット





ケーキのようなホットケーキミックス

「ルパティシエ タカギ」の高木康政シェフ監修の、デザート感覚で楽しめる大人のホットケーキミックスです。ふんわりでしっとりした食感とバニラの香りがやさしいホットケーキをお楽しみください。

1 食感のこだわり

ケーキに使用される「特等薄力小麦粉」と「加熱処理小麦粉」の2種類のバランスを検討して、更にふんわり、しっとり、歯切れの良い軽い食感に仕上げました。

2 味とコクのこだわり

甘さの質にこだわり、3種類の糖類を配合し、口どけを更に良くしました。バターやチーズなどで、コクのある味わいに仕上げました。

3 香りのこだわり

バニラの甘い香りを豊かにし、ミルクリッチな余韻を残しました。



僕たちの形の
フッキーも作って
お楽しみ！



生地がべたつく場合は生地をラップに包んで冷凍庫で10分ほど冷やしてから伸ばしてください。

型抜きクッキー

【材料】

- ケーキのようなホットケーキミックス 1袋 (200g)
- バター(無塩) 40g / 砂糖 20g
- 卵(Mサイズ) 1/2個分 / 牛乳 小さじ1
- ※チョコレートチップやきざんだナッツやドライフルーツを混ぜてもおいしく焼き上がります。

【作り方】

- ボールに室温に戻したバターと砂糖を入れ、ヘラでよく練り合わせます。
- ホットケーキミックスと卵、牛乳を加え、さっくりと混ぜ合わせたら、1~2分こねてひとまとめにします。
- 生地をラップ(またはオープンシート)にはさみ、麺棒で5mmの厚さにのばします。
- 上のラップ(またはオープンシート)をはずして、お好みの型でぬき、オープンシートを敷いた天板に間隔をあけて並べます。(※型に打ち粉をつけてから型ぬきをするときれいにできます。)
- 180℃に熱したオーブンで9~12分間焼き、網などにのせて冷ましたら出来あがりです。



ホットケーキミックス

ふっくら感、甘みを強化した原料配合で、ふんわり、ふっくら、バニラの香りのホットケーキが作れるだけでなく、パウンドケーキやクッキー、チーズケーキなどいろいろなお菓子も作れるので、お子様の朝食やおやつに最適です。また、裏面の作り方も分かりやすいので、お子様とご一緒にお菓子作りが楽しめます。

バナナパンケーキ

- 【材料】3~4枚分
ホットケーキミックス 150g
バナナ 1本 / 卵(M) 1個
牛乳 100ml / プレンヨーグルト 大さじ4
バター 適量
- 【トッピング材料】
生クリーム / バナナ / パイナップル
ブルーベリー / キウイフルーツ 等

【作り方】

- バナナは皮をむき、フォークの背で身を滑らかに潰します。
- ボールに卵と牛乳、ホットケーキミックスを混ぜ、①とヨーグルトを加えて混ぜます。
- ②をフライパンにバターをひきで弱火で両面小麦色に焼きます。
- ③を生クリームやフルーツ等で盛りつけしたら出来上がりです。



今人気のハワイのパンケーキみたいだにやー!



バナナが硬い場合は電子レンジで少し温めると柔らかくなります。

朝食パンケーキ

- 【材料】3~4枚分
ホットケーキミックス 150g
卵(M) 1個 / 牛乳 100ml
バター 適量
- 【具の材料】
たまご / スパム / ハム
サニーレタス 等

【作り方】

- ボウルに卵と牛乳、ホットケーキミックスを混ぜ合わせます。
- フライパンに火を通し、バターをひき①を入れ弱火で両面小麦色に焼きます。
- 焼き上がったら②を2当分に切り、間にお好きな具や野菜を入れて爪楊枝でとめれば出来上がりです。

薄めに焼くと中の具をはさみやすいです。



昭和産業の商品を3種60名様にプレゼント!



ケーキのような
ホットケーキミックス



ホットケーキミックス300g



おいしく焼ける
魔法のお好み焼粉

バイクドチーズケーキ

- 【材料】直径18cm丸型1個分
ホットケーキミックス 100g
クリームチーズ 200g / 砂糖 100g
卵(Mサイズ) 3個 (150g)
プレーンヨーグルト 150g
レモン汁 大さじ1

【作り方】

- ボールにクリームチーズを入れ、泡立て器でクリーム状にし、砂糖を加えてよく混ぜ合わせます。次に、溶きほぐした卵を2~3回に分けてよく混ぜます。
- ①にホットケーキミックス、ヨーグルトを加えて、しっかりと混ぜ合わせます。最後にレモン汁を入れて混ぜます。
- 型にオープンシート等を敷き、生地を流し入れ、160~170℃のオーブンで45~55分間焼きます。*オーブンの機種により焼き時間が多少異なります。

クリームチーズは作る30分くらい前に冷蔵庫から出しておくと、やわらかくなりクリーム状にしやすいです。



タイヨースタッフ

♪ エミちゃんのおすすめレシピ ♪

材料を入れて煮込むだけ! 砂肝のアヒージョ

【材料】4人分

砂肝 300g / マッシュルーム 1パック / にんにく 4片
鷹の爪 適量 / オリーブオイル 180g / 塩 少々

【作り方】

- 1 砂肝は白い筋の部分を取り除き、つながっている部分を切って食べやすい大きさに切る。
- 2 マッシュルームは濡れたキッチンペーパーで汚れを拭き取り、石突きを落とし半分に切る。
- 3 にんにくは皮を剥いて縦半分に切る。
- 4 厚手の平鍋に①②③と鷹の爪を入れオリーブオイルを注ぎ、中火で15分ほど煮込む。
- 5 沸騰してきたら弱火にして、塩で味を整えて出来上がり。



残ったオリーブオイルには旨味が凝縮されているからパスタやガーリックトーストなどに使えて大変ケッコー!

ココロさん



ハニーチーズ豆腐

【材料】2人分

絹ごし豆腐 150g / クリームチーズ 150g
砂糖 大1 / レモン汁 小1 / ゼラチン 3g
ハチミツ お好みの量 / ブルーベリー お好みの量

【作り方】

- 1 水きりした豆腐を万能こし器に入れ、ゴムべらで押しつぶしながら裏ごしをする。
- 2 クリームチーズを滑らかになるまで泡立て器で混ぜる。
- 3 ①②をよく混ぜ合わせて、少量のお湯で溶かしたゼラチンと、砂糖、レモン汁を加えてさらに混ぜる。
- 4 お好みの器に入れて冷蔵庫で冷やし、固まったら出来上がり。

お好みの量のハチミツをかけて食べてね! チーズとハチミツの組み合わせが絶妙な味わいを生み出します。クラッカーやバゲットにのせてデザートとしても、おつまみとしてもオススメ簡単ヘルシーメニューです。



タイヨ一の惣菜で作るアレンジレシピ

時間がない時のお助けメニュー! 惣菜だけど手作りに見える簡単アレンジをご紹介します♪

タイヨ一自慢の『若どり唐揚げ』



タイヨ一の惣菜はとってもおいしいニャ!



タイヨ一若どり唐揚げのこだわり

タイで安全に管理された若鶏を使用しています。

唐揚げの原料の鶏モモを醤油とショウガで味付けし和風の風味を際立てさせています。

衣にはふんわりと、軽い食感にする為に卵、卵白を使用し、一つ一つ丁寧に揚げています。

ニンニクを使用していないので香りに敏感な女性やお子様にもおすすめです。

『若どり唐揚げ』のつけだれ

【材料】2人分

『若どり唐揚げ』
1パック
★醤油 大2
★酢 大2
★みりん 大2
★砂糖 大1
片栗粉 大1
(水3:片栗粉1)
長ネギ 10cmほど
かいわれ 適量
煎りごま 適量



【作り方】

- 1 ★の調味料を混ぜ合わせる。
- 2 フライパンに①を入れ沸騰するまで弱火で煮る。
- 3 沸騰したら火を止め、水溶き片栗粉を入れとろみをつける。
- 4 とろみがついたら『若どり唐揚げ』を入れて2分ほど弱火でからめる。
- 5 全体にからめたらお皿に盛り、細かく切った長ネギ、かいわれをのせ、煎りごまをかけて出来上がり。



ナスやピーマン、にんじんを素揚げして一緒にからめると彩りが鮮やかになります!
必ず弱火にして焦がさないように注意して下さい。

タイヨーの鮮魚 新キャラクター

タイヨーのさんまキャラクター 『さまんさ』です

まだ皆にはナイショだけど
ボーイフレンドがいるの
近々紹介するわね♥

お嬢さんまは
せつしや
拙者が守る!

お嬢さんまの
『さまんさ』

ボディガードの
『さんま侍』

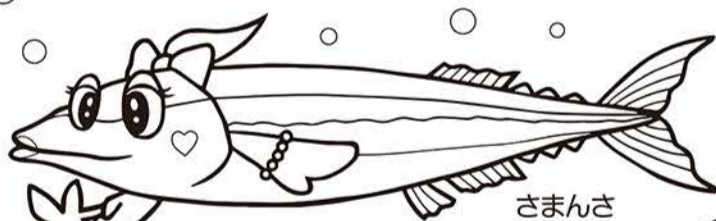
さまんさ

<チャームポイントはオレンジの口紅>

◆夏は北方の海で過ごしている◆

『さまんさ』は新鮮なさんまの中でも特にピチピチなお嬢さんま。出掛けるときには常にボディガードの『さんま侍』と一緒にいる。さんま侍の得意技はもちろん三枚おろし!! サメが襲いかかってきても自慢の名刀『秋刀 (アキガタナ)』でスパッとやっつけてくれる。常にお付きがいる『さまんさ』は箱入り娘かと思いきや、サバのボーイフレンドがいるとの噂があり、二人が揃うと皆が注目するんだって。

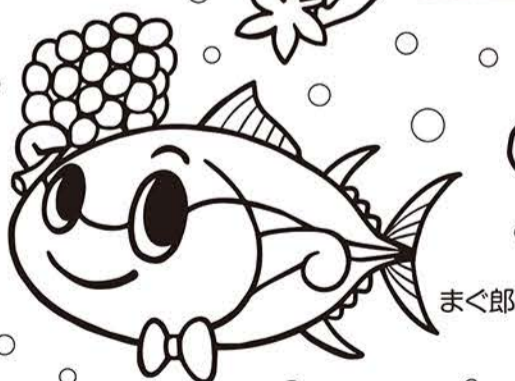
タイヨー
キャラクター
泳ぎの達人
ぬりえ



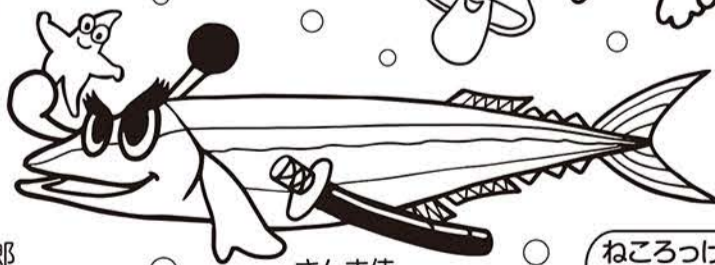
さまんさ



かきつば



まぐ郎

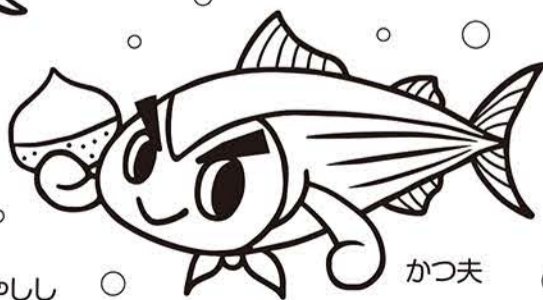


さんま侍

ねころっけは
泳げにゃいこや



もやし



かつ夫



祭

イラストも
送ってほしい
にゃ☆

ねころっけ編集長



応募方法

タイヨーのキャラクターの似顔絵や本誌に対するご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。

「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!

お家で作る簡単 がんもピザ



材料 <2人分>
 がんもどき 8個(小さめ)/ウィンナー 2本
 ピザソース 適量/とろけるチーズ 適量

- 1 がんもどきを半分に切って一度オーブントースターで2分ほど焼きます。
- 2 ウィンナーを薄く切る。
- 3 オープンから出した①にピザソース、②、とろけるチーズの順に乗せてオープンで焼く。
- 4 チーズが溶けたら出来上がり。

おいしいポイント!

- ◆ 意外な組み合わせだけど、がんもにチーズは合います!
- ◆ しっかり焼けばカリカリに仕上がります。焼き具合はお好みで調整してね。
- ◆ お好みで薄く切った玉ねぎやピーマンを乗せて焼けばピザ風味が強くなります。



おすすめピザソース
 カゴメ 完熟トマトのピザソースは
 本格派のピザソースです。
 是非お試しください!

豆知識情報

さんま豆知識??

さんまを食べればマッサージいらす?

秋の大衆魚と言えばさんま。しかし、さんまが庶民の味として広まったのは江戸時代の後期。それまでは庶民さえ食べようとしない格の低い魚として扱われていたそうで、主に油を取る為だけに利用されていたと言われていました。そして、「秋刀魚が出ると按摩(あんま)が引込む」ということわざがあるほどさんまは栄養価が高く、食欲の秋に食べると体力が整い、按摩(あんま)にかかる必要がなくなると昔から言われているそうです。

また、さんまに付き物の大根おろしには、焼き魚の焦げ部分の発ガン物質を分解する酵素が含まれており、合わせて食べるとまさに一石二鳥ですね。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

今回の14号はさんま特集でしたが、いかがでしたか?

皆さんこんにちは!
 やっと暑い日が落ち着いてきて、過ごしやすい季節になってきましたね。この時期になると、さんまや果物などおいしい食べ物がいっぱいお店に並んで、買い物をしながらでもよだれが出そうです。さて、皆さんはこの時期のイベントと言ったら何を思い浮かべますか? 私たちはやっぱりハロウィンです。ハロウィンは皆でお菓子をプレゼントしたり仮装したりなど面白いイベントいっぱい、特に私がおすすめしたいのは『ジャック・オーランタン』作りです。大きいカボチャに目と鼻、口を切り抜いて作るのですが、切り方でも個性が出てくるのでいろんな顔のジャック・オーランタンが出来るんですよ。私たちが作ってみました、今回も良い感じに出来たと思います。大きいカボチャは力がいりますが、スイカぐらいの大きさだったら簡単に作れるのでご家族で作ってみたいいかがでしょうか? また、いちだんとハロウィンを楽しめますよ。



『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部

タイヨーの 店舗紹介 7



タイヨー第7号店
 タイヨー酒々井店
 1984年1月
 タイヨー酒々井店OPEN
 営業時間/8:00~22:00
 住所/千葉県印旛郡酒々井町
 上岩橋字大鷲111-1
 ☎/043-496-2411

店長から一言

小さいお店ですが、地域の皆様
 に楽しくお買い物ができるお店
 を目指して頑張ります。
 ご来店お待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

肉じゃがが大好きです。他には
 真似できない味付けでこれを目
 当てに買い求めるお客様もいる
 ほどです。是非お試しください。

食ベタイヨー!知りタイヨー? 第14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。

<input type="checkbox"/> 宝酒造	<input type="checkbox"/> 昭和産業	ねころつけ <input type="checkbox"/> ぬいぐるみ <input type="checkbox"/> ストラップ	オリジナルキーホルダー <input type="checkbox"/> ねころつけ <input type="checkbox"/> タコメちゃん <input type="checkbox"/> もやし
------------------------------	-------------------------------	---	--

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14号でおもしろかった特集は?

特集名

理由は?

④ 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	〒 -	
電話	ご利用店舗名	店

④ 好きなさんまの食べ方は何ですか?

応募期間 平成27年9月1日~平成27年10月31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。オリジナルキャラクターグッズ(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。