

食べタイヨー! 知りタイヨー?

FREE PAPER
ご自由にお持ちください

11月
発売

「特定原材料7品目」不使用の専用工場で製造! あらびきロングウインナー

おすすめのおーガニックワイン
と色々なシチューエーションで
楽しめるフルーツワイン



ナーウイン

ウイナー

クリスマスにおすすめのレシピ!

- ★QBBふおんじゅ亭の「チーズフォンデュ」でご馳走気分!
- ★エミちゃんレシピ「具たくさんミートスパゲッティー」
- ★新キャラクター「ウイナー&ナーウイン」登場!!

特定原材料7品目って何?

 桃屋の「五目寿司のたね」

タイヨーの惣菜で作る「サクうまチキン」のドリア





あらびきロングウインナー

- ★食べ応え充分なロングタイプのあらびきウインナー登場！
- ★食感・ジューシーさにこだわった美味しさをお届けします。

『あらびきウインナー』は自然と水の豊かな山形県にある、東北日本ハムの工場で製造しています。日本国内でも数少ない、全社食物アレルギー対応工場です。食物アレルギー対応工場とは『特定原材料7品目』を使用しない工場です。生産エリアには『特定原材料7品目』を持ち込めません。また、そば、落花生についてはお弁当を含め敷地内への持ち込みも禁止しています。

アレルギー物質の場内持ち込みについて

ここから先 製造エリアです。

当工場は食物アレルギー対応の専用工場です。下記のアレルギー物質の持ち込みを禁止いたします。



特定原材料7品目
人が外部から持ち込むアレルギー物質の混入を防止する！

～守ろう!!アレルギーっ子の笑顔!!～

※『特定原材料7品目』とは、特に食物アレルギーを起こしやすいとされる食品のうち、発症数、重篤度から考えて表示する必要が高いものとして表示が義務化された7品目(エビ、カニ、卵、乳、小麦、そば、落花生)です。



特級あらびき
ロングウインナー
(スモーク：7本入り)



特級あらびき
ロングウインナー
(レモン&パセリ：7本入り)

ポイント

- その1 JAS 特級規格の「あらびきウインナー」
- その2 鮮度感が伝わり易い「ガス置換トレー包装」
- その3 「特定原材料7品目」を使用しない専用工場にて製造

- 通常のあらびきウインナーよりも食べ応えのある本格的なウインナーで、ビールにもワインにもよく合い、おつまみとしてはもちろん、お子様やご家庭の食卓でも主役級です。
- お客様の「ソーセージに対する重視ポイント」で上位に上がる、「食感」「ジューシーさ」「ボリューム感」のポイントにこだわった、「特級クラス」のロングタイプウインナーです。

徹底したアレルギー管理対策！ 建物の入退室にはICチップ入りカードで、いつ誰の出入りがあったかを管理。



※特に髪の毛はしっかりしまします

- ヘルメット
- 衛生帽
- マスク
最後に装着します
- 衛生服
ズボンのすそは靴の中
- 長靴

生産エリア内に入る前に全身を衛生服に着替えます。



歯をしっかりと磨きます

食後は食事の中にアレルギーを含む物が入っているといけませんので、歯磨きをします。



手洗いとツメブラシ、消毒液で徹底的に菌を落とします。



粘着ローラーで全身の付着物を取り除きます。



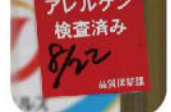
エアシャワーで、付着物した毛髪、微細なゴミを吹き飛ばします。



履いている靴を消毒します。



持ち込まれる材料も検査済み



徹底した管理で安心・安全なウインナーが出来るのね

ナーウインちゃん

～あらびきロングウインナーができるまで～スモーク編



1 原材料の豚肉です。



2 異物が混入していないか細かくチェックします。



3 ていねいに隅々まで調べます。



4 チェックが済んだ脂を肉に加えます。



5 チョッパーで肉をミンチにします。



6 冷蔵室で数日寝かせます。



7 ウインナーの皮になる羊腸です。



8 羊腸にミンチ状の肉を1本ずつ詰めて行きます。



9 その後1本ずつ整えウインナーの出来上がり。



10 スモークチップを用意します。



11 釜の中にスモークチップを入れウインナーを燻煙します。



12 スモーク室でおいしく薫り付けたら完成です。



あらびきロングウインナーを使った
特定原材料7品目を使用していないレシピ



やさいのうまみでポトフ

【材料】3～4人分
あらびきロングウインナー 7本
にんにく 1片
★ジャガイモ 2個/★にんじん 2個
★玉ねぎ 2個/★キャベツ 1/4個
ローリエ 1～2枚/ローズマリー 適量
バジル 適量/塩 適量/水 1200ml
オリーブオイル 適量

【作り方】

- ★とあらびきウインナーを食べやすい大きさにカットする。
- にんにくはみじん切りし、鍋にオリーブオイルをひき、香りがするまで炒める。
- 鍋に★を入れさっと炒めたら、キャベツ、ローリエ、ローズマリー、水を入れ火にかける。
- 沸騰してきたらあらびきウインナーも入れて野菜が柔らかくなるまで煮込む。
- 柔らかくなったなら、塩で味をととのえバジルをお好みでいれたら出来上がり。



カレーおにぎり

【材料】2人分
あらびきロングウインナー 2本
ご飯 300g
ピーマン 1個
カレー粉 大2
塩 適量

【作り方】

- あらびきウインナーをボイルし3mmの大きさに輪切りする。
- ピーマンはみじん切りにし、耐熱皿にいれレンジで加熱する。
- ボールにご飯、①、②、カレー粉を入れて混ぜる。
- 全体的に混ぜたら、塩で味を整え、おにぎりにし出来上がり。



注意 カレー粉は商品によっては特定原材料7品目が入っている場合があります。よく確認してから使用して下さい。

タイヨーおすすめのワイン

オーガニックワイン オーガニックワインとは、基本的に「オーガニック農業で栽培したぶどうから造ったワイン」のことです。

オーガニック農業の3つの大原則とは？

- 1 植物に化学肥料を与えない
- 2 農薬や除草剤といった危険な化学物質を用いない
- 3 遺伝子操作を行わない



EUの有機ロゴ「ユーロリーフ」

すべての加盟国において生産された包装済みの有機食品で、必要な基準を満たしているものについて、EUの有機ロゴを付けることが義務付けられています。
※今回で紹介するオーガニックワインには全て記載されています。



シャトー・オー・ヴュー・シェーヌ 2014

赤ワイン

【原産国】フランス・ボルトー
【タイプ】ミディアムボディ



果実と花の香りがし、穏やかな酸味と丸みのある果実味が渋みを感じさせないミディアムボディです。まろやかで余韻も穏やかな、すぐ飲んでも美味しいタイプ。

【おすすめ料理】
肉料理や和食料理におすすめです。

ド・フィル・アン・エギーユ 2013

赤ワイン

【原産国】フランス・ラングドック
【タイプ】ミディアムボディ

ブラックチェリー、ミルティュー、ブラックオリーブの香りを感じられ、なめらかな口当たりと、しっかりとした酸味が味わえます。後口にフルーティで軽やかな余韻が広がります。

【おすすめ料理】
ラム肉料理や和食料理におすすめです。



バロン・ジャック・ブリュット・ヴァン・ムスー

スパークリングワイン

【原産国】フランス
【タイプ】辛口

オーガニック栽培のぶどうを高級スパークリング造りで培った醸造法で丁寧に造られたワインです。細かくて豊かな泡立ちで、グレープフルーツのようなコクと酸味がほどよい味わいで楽しめます。

【おすすめ料理】
和食料理や魚料理におすすめです。
パーティーワインや女子会にも!

パブロ・クラロ・スパークリング ワイン

スパークリングワイン

【原産国】スペイン
【タイプ】辛口

細かくてやさしい泡立ちで、レモンやグレープフルーツ、マスカットの香りが楽しめます。フルーティなドライの軽やかな味わいです。

【おすすめ料理】
和食料理や魚料理におすすめです。
珍味乾物、白カビチーズやプロセスチーズ、フランクソーセージなどのおつまみにも合います!



フルーツワイン

フルーツワインとは、果汁の風味を逃がさないように低温発酵させたフルーティなワインです。

原産国
モーリシャス

モーリシャス共和国はアフリカのマダガスカル島の東に位置し、面積はほぼ東京都と同じくらいです。天国のモデルと聞いて頷ける程、目を見張る雄大な山々と珊瑚礁に縁取られた美しい海に囲まれた島です。



ヴィクトリア パイナップル ワイン

Les Mariannesという美しい地域の最良の土壌で、細心の注意のもと管理され育てられた高品質なパイナップルを使用しています。収穫された実は細かく刻み、酵母を加えて18℃の温度で21日間加圧しながら発酵させてワインを造ります。甘いパイナップルの香りが感じられ、穏やかな酸味と丸みのある果実味が味わえます。

おすすめマリアージュ

- ★牡蠣
- ★スパイシーな料理
- ★新鮮なフルーツサラダ

パイナップルワインは冷やして飲むのがお勧めです。

トロピカル ライチ ワイン

トロピカル ライチ ワインは最良のライチを念入りに選び収穫して使用しています。実は皮と種を取り除き、ゆっくりと2~3週間圧搾して果汁を取り出し酵母を加え発酵させ、さらに3週間、不純物や個体物を取り除くためにろ過して造られたワインです。甘いライチの香りが感じられ、心地よい酸味と丸みのある果実味が味わえます。

おすすめマリアージュ

- ★アジア料理
- ★新鮮なフルーツサラダ

ライチワインは冷やして飲むのがお勧めです。
又食前酒としてもお勧めです。



ヴィクトリアパイナップルワインのサンギリア



【材料】
ヴィクトリアパイナップルワイン 1本
レモン 1個/オレンジ 1個/砂糖 1/4カップ
ジンジャーエール 800ml/ココナッツラム 50ml

【作り方】

- ① ワインを大きめのピッチャーに移す。
- ② レモンとオレンジをくし形切りにし、①の中へ搾り入れる。搾り終わったレモンとオレンジも①の中に入れる。
- ③ ②の中に砂糖を入れ、冷蔵庫の中で一晩寝かす。
- ④ 一晩寝かしたら、ジンジャーエールとココナッツラムを加えたら出来上がり!

【ポイント】

ジンジャーエールとココナッツラムはグラスに注ぐ前に入れて下さい。
また、飲むときは氷を入れて冷やしてお飲み下さい。



ここで紹介する商品は一部お取り扱いのない店舗もございますので、最寄りの店舗にお問い合わせ下さい。

お酒は20歳になってから!

クリスマスにおすすめのレシピ

おしゃれて簡単！ マッシュポテトのクリスマスツリー

【材料】5～6人分
マッシュポテト 600g
【飾り材料】
ブロッコリー／カボチャ／トマト／パプリカ
にんじん…型抜きを使い、お好きな形に
抜いておきましょう。

- 【作り方】
- 1 ブロッコリー、カボチャ、にんじんはレンジで加熱し熱を通しておく。
 - 2 マッシュポテトをお皿の上で山が出来るように盛りつける。
 - 3 最後にお好きな野菜を可愛く飾ったらクリスマスツリーの出来上がり。



炊飯器で簡単 スラウニー

【材料】5～6人分
ホットケーキミックス 200g
ココアパウダー 8g
牛乳 150cc
卵 1個
チョコレート 120g
サラダ油 適量

- 【作り方】
- 1 ホットケーキミックスとココアパウダーをふるいに入れてよく混ぜる。
 - 2 ボールに①と牛乳と溶いた卵を入れ混ぜる。
 - 3 チョコレートを湯せんで溶かし②に入れてよく混ぜる。
 - 4 炊飯器の釜にサラダ油を塗り、③を入れ炊飯をセットする
 - 5 炊きあがったら、釜からケーキを取り出して、出来上がり！



お好みで生クリームや
粉砂糖をふって
飾り付けて下さい。

可愛くおしゃれに 鶏手羽元のチュールリップから揚げ

【材料】3～4人分
鶏手羽元 1パック (8本入)
★酒 大2／★醤油 大1
★にんにく (チューブ) 小1
★塩 粗挽き胡椒 少々
片栗粉 適量

- 【作り方】
- 1 鶏手羽元でチュールリップを作る。
 - 2 ボールに★を入れ混ぜる。
 - 3 ②に①を入れて揉み込み30分から1時間ほど味をしみ込ませる。
 - 4 片栗粉を1つずつまぶし170℃の油で揚げて出来上がり。



チュールリップ の作り方

- 1 キッチンバサミで細い部分の骨に沿って回しながら筋を切る。
- 2 骨と肉の間に指を入れて剥がし、裏返して皮が内側にくるまでめくる。

お部屋のクリスマスインテリアに 冬のお花はいかがですか？

タイヨーではシクラメンや
ポインセチア等たくさんの
お花を販売しております！



シクラメン

ポインセチア

※お取り扱いのない
店舗もございます



Q・B・B
レンジ用
ふおんじゅ亭

チーズフォンデュ

電子レンジで簡単に調理できるチーズフォンデュです。ワインを使用した本格的な味わいで、具材にからみやすいほどよい硬さに仕上げられています。クリスマスパーティにいつもと違うメニューはいかがでしょう。見た目の豪華さでお子様も喜ぶこと間違いなしです。

【お勧め具材】
・ソーセージ
・パン
・ジャガイモ
・ブロッコリー
・にんじん 等



本格チーズフォンデュを
お家で食べようニャ！



桃屋の『五目寿司のたね』 おいしさの秘密

- 1 粉末の寿司酢で、酢加減が自由自在！
- 2 五目寿司と言えども、七目の具材が入っています！にんじん、れんこん、竹の子、油あげ、かんぴょう、椎茸、高野豆腐がたっぷり。
- 3 大人数での食事や大食漢の子供がいても大丈夫！4号のご飯とあわせて、4～5人前の五目寿司がたっぷりつくれます。
- 4 いなり寿司、のり巻き、お弁当、おにぎりなど、食べ方いろいろ、おいしさいろいろ！



特選粉末寿司酢が
キャップの中に
入っています！



60
名様にプレゼント！
『五目寿司のたね』を

五目寿司ケーキ

【材料】4～5人前
ごはん 4合
五目寿司のたね 1ピン (326g)
むきえび 10尾
錦糸たまご 適量
桜でんぶ 適量／いんげん 12本
かにかま 適量／のり 適量

- 【作り方】
- 1 いんげんの両端をカットし、塩茹でしておく。
 - 2 むきえびを耐熱皿にならべ、ラップをし電子レンジで加熱する。
 - 3 ご飯を炊いたらボールに移し粉末寿司酢と五目寿司のたねを加え切るようによく混ぜる。
 - 4 15cmの丸形にラップを敷き、五目寿司→むきえび→五目寿司の順に敷き詰め型から取り出す。
 - 5 桜でんぶ、錦糸たまご、むきえび、かにかま、いんげん、のりの順にお好きにトッピングをして出来上がり。

お米でケーキ
作っちゃお！



タイヨースタッフ

♪ エミちゃんのおすすめレシピ ♪

具たくさんミートスパゲッティ

【材料】4~5人前
パスタ 400g / 挽肉(豚) 300g / 干し椎茸 15g
水 300ml / 干し椎茸のもどし汁 300ml

- ★にんじん 1本 / ★玉ねぎ 1個
- ★ピーマン 3個
- ★…前処理でみじん切りしておく

- トマトケチャップ 150g
- ウスターソース 50g
- 砂糖 大1.5
- ニンニクチューブ 大1

【作り方】

- 1 干し椎茸を水で戻しみじん切りにする。干し椎茸のもどし汁は残しておく。
- 2 フライパンに熱を通し、挽肉→にんじん→玉ねぎの順に炒めていく。
- 3 ②が全体に火が通ったら、干し椎茸のもどし汁、水、ピーマン、干し椎茸を入れ、汁の量が半分になるまで煮詰める。
- 4 ③に■を入れてよく混ぜ2~3分煮込む。
- 5 茹でたパスタに④をかけたなら出来上がり！



うしパンくん

パンにつけて
食べるのも
おすすめだも

砂糖はお好みで調整して下さい。



タイヨー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♪

タイヨー自慢の『サクうまチキン』



こだわりのポイント！

① 2種類の部位を楽しめる贅沢感

ムネ肉・皮・手羽元を一度に楽しめ、柔らかい胸肉とジューシーな手羽元の2つの食感が同時に味わえます。

② サクサクとしてボリューム感たっぷり！

衣はサクサクとしており、ズシッと重いこのボリューム感が子供にも人気です。

※サクうまチキンはプレーンとガーリックの2種類販売しています。

『サクうまチキン』のドリア



【材料】1人分

「サクうまチキン」1個 / ご飯 140g
玉ねぎ 半分 (みじん切りしておく)
トマトケチャップ 大2
ホワイトソース 60g / とろけるチーズ お好みの量で
バター 適量 / 塩こしょう 適量 / パセリ お好みで

【作り方】

- 1 フライパンに熱を通しバターを入れ溶かす。
- 2 ①に玉ねぎを入れ炒め、しんなりしてきたらご飯を入れ混ぜる。
- 3 全体的に火が通ったら、トマトケチャップと塩こしょうを加え味を整えたら、火を止める。
- 4 耐熱皿に③を入れ、その上に食べやすい大きさに切った「サクうまチキン」とホワイトソース、とろけるチーズをかけトースターで5~6分焼く。
- 5 トースターから出したらパセリをかけて出来上がり。



トースターから取り出すときは火傷に注意してね！

タイヨ一のウイナー新キャラクター

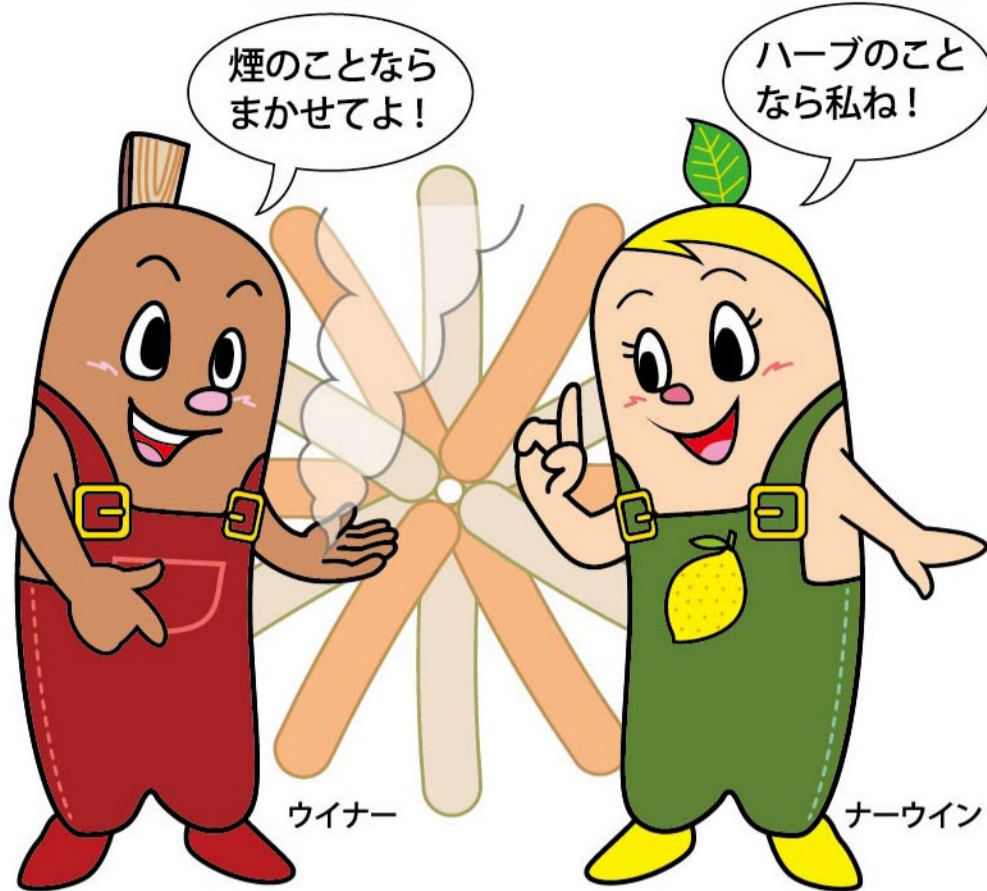
タイヨ一のウイナーキャラクター
『ウイナー』&『ナーウイン』です

ウイナー&ナーウイン

くこだわりのファッションはオーバーオール

◆山形県 LOVE◆

ウイナーとナーウインは山形県の真上にある星からやって来た「ソー星人」。とってもキレイな星から来たので、アレルギー物質が大の苦手。ウイナーは煙を自由に操ることが出来、昔ながらののろしで仲間へ信号を送れるんだよ。ナーウインはハーブに詳しくて、色々な組み合わせで健康管理やメンタルのサポートをしてくれるよ。「ソー星人」は他にも色んな仲間がいるんだって。



煙のことなら
まかせてよ!

ハーブのこと
なら私ね!

ウイナー

ナーウイン

似顔絵&めりえ作品ご紹介

お送りいただいた作品の一部をご紹介します



みんな
上手だね

ねころっけ
お火仕様



↑本
↑コソリ
もうすぐ秋ということ
おとマッラーで秋味を
くしてみました!

BH 桜の郷店 真希さん



BH 横芝店 史子さん



BH 桜の郷店 永真ちゃん



土浦店 かつ子さん

『食べタイヨ一! 知りタイヨ一?』 ご意見ご感想やキャラクター似顔絵を大募集!

応募方法

タイヨ一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、下記宛先までお送り下さい。

〒314-0143 茨城県神栖市 2-4-18
(株)タイヨ一 ナレッジルーム 食べタイヨ一編集部

★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。

豆知識情報

X'masのトナカイの話

真っ赤なお鼻のトナカイさんはなぜ人気者?

クリスマスといえばサンタクロースですが、そのサンタのソリをひくトナカイは9頭で(公式には8頭)それぞれに名前がついているのはご存知ですか?先頭から順に、ルドルフ、ダッシャー、ダンサー、プランサー、ヴィクセン、コメット、キューピット、ダンダー、ブリクセムという名前です。先頭の新しいルドルフは皆さんご存知の『真っ赤なお鼻のトナカイ』。ルドルフは生まれつき真っ赤な鼻をしていて、そのことでいつも皆にからかわれていました。

あるクリスマスイブの日、突然深い霧が立ちこめてサンタは出発出来ずに困っていました。その時、8頭のトナカイを一目見ようと集まっていたギャラリーが、なにやら騒いでいて、その注目の的はギャラリーの中に居たルドルフ。赤い鼻がピカピカ光っていたからです。赤鼻を笑われていると思い悲しくて泣いていたルドルフにサンタはお願いをします。「君はみんなとは違う。でも、だからすごいんだ。君のピカピカの赤鼻はみんなとは違うけれど、暗い夜道を照らすことができる。だから役に立つんだよ!」その夜、先頭を走るルドルフの活躍によって無事にプレゼントが届けられ、一躍みんなが一番憧れるトナカイになりました。

コンプレックスでしかなかった赤い鼻のおかげで、世界中の人気者になったルドルフは、この年以來9頭でソリをひくようになり、その先頭で世界中に夢を運ぶお手伝いをしているそうですよ。

編集後記

ご愛読ありがとうございます

こだわりのあらびきウイナー特集はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!

いつのまにかめっきり日が短くなってきて、朝晩は寒気が身にしむころになってきました。いかがお過ごしでしょうか。

さて今号でモーリシャス産のワインをご紹介しましたが、この国は「インド洋の貴婦人」と称される美しい島で、ヨーロッパのセレブ達にも人気の自然豊かなビーチリゾート地だそうです。日本からもハネムーンで行く人達がいるようですが、空路で片道乗り継ぎを含め17時間以上かかるそうで、簡単には行けない楽園ですね。南国好きな私には魅力的な場所ですが、飛行時間の事を考えると躊躇してしまいます。

セレブになればファーストクラスで優雅にワインを飲みながら長い飛行時間でも楽しめると思いますが…。夢のまた夢です。そんな南国の楽園を妄想しながら、モーリシャスのワインを片手に寒い冬を過ごそうと思う今日この頃。どなたかモーリシャスに行った事のある方はいらっしゃいますか?



『食べタイヨ一! 知りタイヨ一?』編集部

お家で作る簡単簡単お吸い物



材料 <4人分> お湯 お椀4杯
 ★醤油 大2 / ★ほんだし 小1 / ★塩 少々
 かまぼこ 適量 / 三つ葉 適量 / おふ 適量 / 乾燥わかめ 適量

★ 鍋でお湯をわかし★を入れる。

★ かまぼこ、三つ葉、おふを入れ3分ほど煮て、最後に乾燥わかめを入れて出来上がり。



手順をよく見て作ってね



1のポイント



2のポイント

ちょっとオシャレに切ってみよう! ねじりかまぼこの作り方



1

かまぼこを1cm幅くらいに切ったら、赤い部分のカーブに合わせて切れ目を入れます。



2

かまぼこの山の真ん中の辺りに2~2.5cmくらい切れ目を入れる。



3

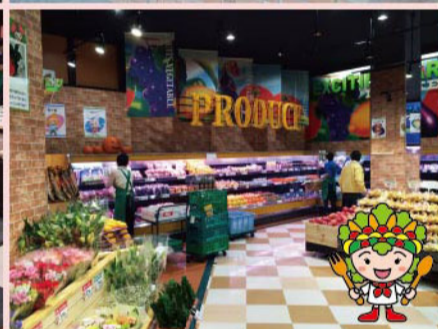
②の右端を切り目の中に上からくぐらせ、ゆっくり引っ張る。



4

ねじれかまぼこの出来上がり!

TAIYO OPEN!
フードリア 住所/神栖土合本町4丁目 9809-344
 電話/0479-48-1013
 営業時間/9:00~21:30



タイヨーの店舗紹介 8



タイヨー第8号店
タイヨー江戸崎店
 1985年1月 タイヨー江戸崎店OPEN
 営業時間/9:00~22:00
 住所/茨城県稲敷市 江戸崎甲3555
 ☎/029-892-1871

店長から一言

こんにちは。ここ江戸崎では南瓜が有名で、旬の時期には他店舗でも販売しております。皆様のご来店、心よりお待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

「カリカリエビはんぺん」と「サバのから揚げ南蛮」がおすすめです。是非お試しください!

食べタイヨー! 知りタイヨー? 第15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"/> 桃屋	ねころつけ <input type="checkbox"/> めいぐるみ <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"/> もやしし
-----------------------------	---	---

② タイヨー、またはピ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 今回の食べタイヨー! 知りタイヨー? 第15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 好きなウィナーの食べ方は何ですか?

応募期間 平成27年11月1日~平成27年12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。