

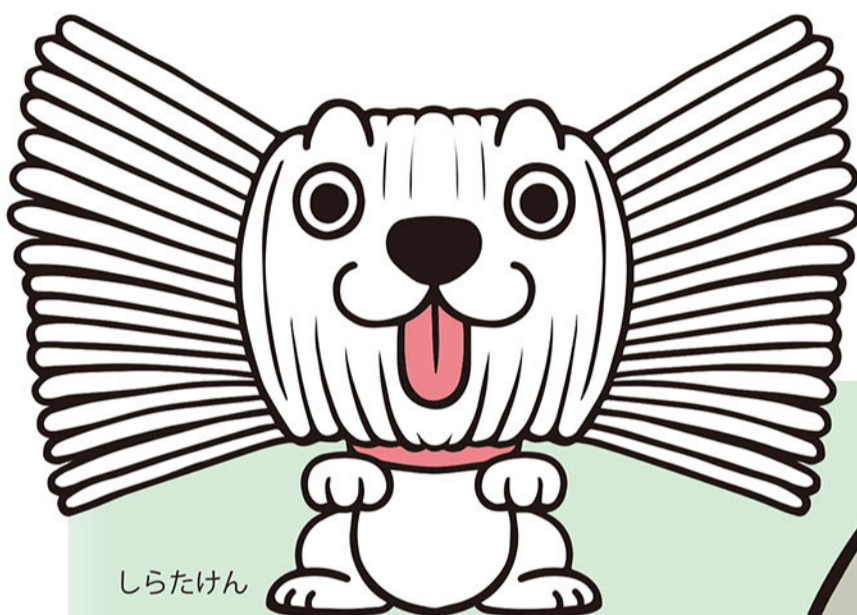
食べタイヨー! 知りタイヨー?

FREE PAPER
ご自由にお持ちください

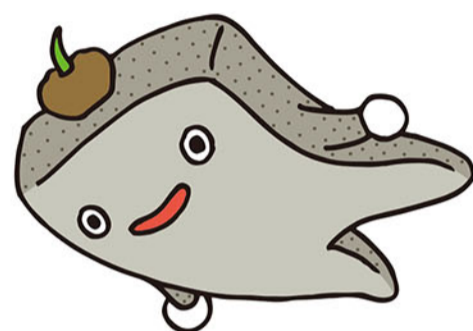
特集

「こんにやく生産量日本一」の群馬県で製造! こんにやく&しらたき

世界遺産『富岡製糸場』近くの
『こんにやくパーク』内で製造。
日本一のこんにやくをどうぞ紹介!



しらたけん



こにゃっく

こんにやくのおいしい食べ方

- ★春のレシピ満載!とっても可愛いのり巻きご紹介!
- ★今年も楽しくタイヨーでイースターのお祝い!
- ★新キャラクター「こにゃっく&しらたけん」登場!!

野菜でこんにやくをカラフルに!? 『キューピーハーフ』リニューアル



60名様にプレゼント!



味の素 香味ペースト
CookDo レシピ

60名様にプレゼント!



タイヨーオリジナル商品「こんにやく」「しらたき」は群馬県にある日本最大級のこんにやく製品製造工場ヨコオデイリーフーズの「こんにやくパーク」で作られています。

こんにやくの原料がこんにやく芋であることをご存知ですか？
全国で収穫されるこんにやく芋の約92%が群馬県で収穫されています。

どうして群馬県はこんにやく日本一なの？

栽培に適した土地

群馬の土は栄養分が豊かで、排水性が良く、夏の気温上昇が少ない山間傾斜地が多いことも、こんにやく芋の栽培に適していました。

工業技術が進んだ群馬県

明治時代、富岡市の篠原糸吉氏が、現在の南牧村にて、改造した水車でこんにやく芋の精粉をしたのが、精粉企業のはじまりといわれています。

その後、下仁田より西側の山間急流と水車を活用した自動製粉工業が盛んになるにつれて、こんにやく芋の栽培は下仁田町を中心に広がっていきました。

明治時代から富岡製糸場(世界遺産)が操業していたように、群馬県には進んだ工場技術があり、こんにやくも当時の最新技術により大量生産できるようになりました。



こんにやくパークではこんにやく作り体験が出来るのよ。



こんにやくパークキャラクター
月野マナンちゃん



こんにやく芋の栽培

春に種芋を植え付け、育てながら増やしていきます。秋になったらいったん収穫し、冬場は5℃以下にならないよう室内で貯蔵し、春に再び植え付けて育てることを繰り返していきます。



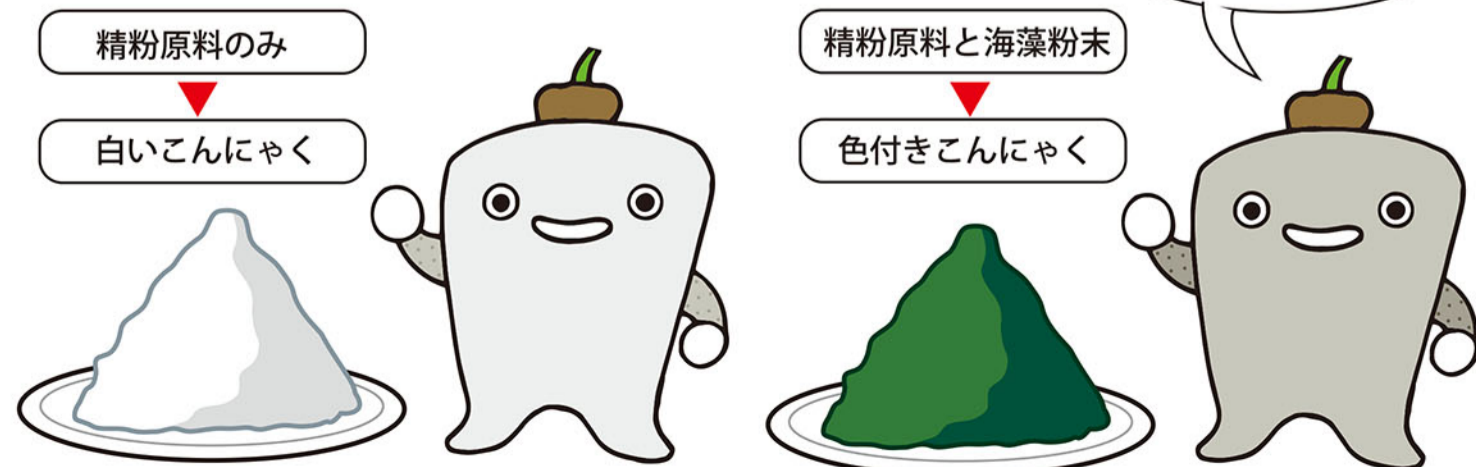
こんにやく芋が立派に成長し、出荷するまでには2~3年かかるんだって！



精粉原料からの製造工程



ホッパーに精粉原料のみを入れると白いこんにやくになり、精粉原料と海藻粉末などを入れ混ぜ合わせると色付きこんにやくになります。



こんにやくの“つぶつぶ”は、細くなった芋の皮や海藻粉末なんだよ。



こんにやくのライン



しらたきのライン

タイヨーへ出荷！

今晚使える!こんにゃく・しらたきの得する情報

下ごしらえでもっと美味しい調理の4つのポイント

空炒り

身がしまり、歯ざわりがよくなります。味がなじみやすくなります。



煮物におすすめ

ゆでる

臭みが取れ、水出しもできます。



おでん・すきやきにおすすめ

たたく

食塩をふった状態でたたくと、水っぽさがなくなります。(調理前には塩分を水洗いする)



みそ漬け・汁ものにおすすめ

揚げる

140~150℃の油で揚げることで、コクのある料理に仕上がります。



中華料理におすすめ

こんにゃくマジック!白いこんにゃくがカラフルに!

ゴボウ

×

白いこんにゃく



緑

サトイモ

×

白いこんにゃく



ピンク

タマネギ

×

白いこんにゃく



黄色

ゴボウやサトイモなどのあくの強い野菜と調理すると、アルカリ性食品のこんにゃくが野菜の色素に反応して色がつきます。

こんにゃく & ちくわのごま味噌炒め



- 【材料】4人分
ちくわ 1袋 (4本)
こんにゃく 1丁
ネギ 1/2本
サラダ油 適量
(ごまみそ炒めのタレ)
★白炒りごま 小2
★味噌 小2
★みりん 小2
★砂糖 小2
★醤油 小1



【作り方】

- ★の調味料を混ぜてタレを作っておく。
- こんにゃくは7~8mm位の厚みに切り、お好みで手網こんにゃくにしてさっと下茹でする。
- ちくわ・ねぎは7~8mm位の斜め切りにする。
- フライパンにサラダ油を熱し、こんにゃくの水気をよく切ってから炒める。
- こんにゃくに油がまわったら、ちくわ・ねぎも加えて3分ほど炒める。
- ①のタレを回し入れ、全体に絡めて出来上がり。

こんにゃくは手網こんにゃくにするとう味が絡みやすい!!

もやしとしらたきのマヨポンたらこ和え



- 【材料】4人分
しらたき 150g
もやし 1袋
大葉 2枚
たらこ 1腹
★マヨネーズ 大2
★ポン酢 大2
★めんつゆ 大1
★塩コショウ 少々



【作り方】

- 鍋に湯を沸かし、しらたきを入れ2分湯がいたら、もやしを入れさらに1分湯がいてザルに上げる。
- ボウルに薄皮を取り除いたたらこ★の材料を入れて混ぜ合わせる。
- ①の水気を切り、②のソースと絡める。
- 千切りにした大葉をのせて出来上がり。

素早く出来てとってもヘルシー♡



キューピーで楽しいイースター



海外では、待ちに待った春がやってくると、あたたかな春の陽気とともにイースタームードが広がります。イースターは「復活祭」といわれ、キリスト教ではイエス・キリストの復活を祝う大切な祝日とされています。「たまご」と「うさぎ」がシンボルで、欧米ではエッグハントなどたまごを使った遊びや、カラフルにペイントされたたまごを飾りつけたりして、たのしく過ごされています。北半球のヨーロッパでは春を祝うお祭りとしている国もあるようです。

2016年のイースターは
3/27と5/1です。

手羽元とうさぎのすりおろしオニオン焼き

【材料】2人分

- じゃがいも 1個 / にんじん 3cm
- 菜の花 4本 / 鶏手羽元 4本
- 卵 2個 100g / のり 適量
- サラダ油 適量 / 塩 少々
- キューピーすりおろしオニオンドレッシング 大さじ3
- A[塩 適量 / こしょう 適量 / 牛乳 大さじ3]



【作り方】

- じゃがいもは洗った後ぬれたまま、キッチンペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んでレンジ(500W)で約4分加熱し、皮をむいて熱いうちにフォークなどでつぶし、Aを加えて混ぜる。
- ①で球状のうさぎの頭と棒状の耳を作り、頭に耳をつける。
- にんじんは薄切りにし、うさぎの耳型と口型に切り、②につける。のりを丸型に切り、目をつける。残りのにんじんは型抜きし、ラップで包みレンジ(500W)で約30秒加熱する。
- 菜の花は根元を切り落とし、塩を加えた熱湯でゆでて水にとり、水気をしぼって食べやすい長さに切る。
- フライパンに油をひいて熱し、鶏手羽元を焼く。表面の色が変わったら、弱火にしふたをして約5分蒸し焼きにし、中まで火を通す。
- ⑤にドレッシングを入れ、照りが出るまで煮絡める。
- 別のフライパンに油をひいて熱し、溶いた卵を流し入れてスクランブルエッグを作る。
- 器に⑦を円形に盛りつけ、⑥を真ん中にのせ、③と④を飾る。

うさぎストロベリーカップケーキ

【材料】6人分

- ホットケーキミックス 150g
- A 卵 1個 50g / 牛乳 50ml
- キューピー マヨネーズ 大さじ2
- ホイップクリーム 適量
- チョコチップ 18粒 4.9g
- アヲハタ55 イチゴ 165g



【作り方】

- ボウルにAを入れ、混ぜる。
- ①をスプーンですくいオープンシートに長さ5cmにのばす。同様に11個つくる。
- ②は170℃に予熱しておいたオープンで約5分焼く。
- 残りの①にジャム半量を入れ、混ぜる。全体に混ぜたら、残りのジャムも加えてさっくり混ぜる。
- マフィン型に④を7分目まで入れ、170℃に予熱しておいたオープンで約20分焼く。
- ⑤を冷まし、うさぎの顔になるようにホイップクリームをしぼる。
- ⑥にチョコチップで目と鼻をつける。
- ③にジャムで線を描き、⑦にさす。

ポイント

生地にマヨネーズを加えることで、ふくらみやすくやわらかくなり、表面はサクとした食感になります。



キューピー商品 一部賞味期間延長のお知らせ

キューピーは、主力商品である「キューピー マヨネーズ」一部容量、および「キューピーハーフ」の賞味期間を、従来の10ヵ月から2ヵ月間延長し12ヵ月とします。対象商品は、キューピー マヨネーズ(50g、130g、200g、350g、450g)と、キューピーハーフ全容量(210g、300g、400g)です。

※キューピー マヨネーズは3月製造分から、キューピーハーフは1月22日(金)出荷分から順次切り替えます。

詳しくはこちらをご覧ください <http://www.kewpie.co.jp/company/corp/newsrelease/2016/01.html>



賞味期間を延長できた理由

工場で作るマヨネーズは加熱殺菌した卵を使っており、常温でも同じ状態を保つことができます。

しかし、長期間保存していると製品に含まれる酸素などの影響で品位が低下します。

今回、キューピー マヨネーズについては、原料の油に溶けている酸素を取り除く「おいしさロングラン製法」(2002年から導入)に加え、製造工程中の酸素レベルを下げることで、賞味期間を延長できることを確認しました。また、キューピーハーフは、配合の変更により品位が向上し、賞味期間を延長できることを確認しました。キューピーは、賞味期間延長のほか、世帯構成の変化にあわせ、開封後の商品をおいしく使い切ることを重視した容量の適正化なども行っています。

今後も社会的課題の解決につながるような、技術開発・商品開発を進めていきます。



キューピーハーフリニューアル 卵のコクをUPさせました

卵を増やしました

カロリーを抑えながらも卵の量を増やし、コクをより感じられるおいしさへ。カロリーオフのタイプに物足りなさを感じていた方にも満足いただける味わいになりました。

原料を見直しました

よりシンプルな配合にすることで、卵のコクを一層感じられるおいしさになりました。

「キューピーハーフ」は、時代の変化やお客様の嗜好に合わせて5回以上の改良を行ってきました。そして発売から25年を迎え、「キューピーハーフ」のおいしさは新しいステージへと進化します。



ココさん

キューピー商品4品を 60名様にプレゼント!



- ① キューピーハーフ 400g
- ② キューピー 深煎りごまドレッシング 150ml
- ③ キューピー タルタルソース 155g
- ④ キューピー あえるパスタソース カルボナーラソース 濃厚チーズ仕立て 70g × 2



CookDo青椒肉絲

オイスターソースのコクのある風味に、ねぎ油の香ばしい香りを加えました。ジューシーな牛肉のうま味と、シャキシャキしたピーマンの甘みを引き出して、おいしさが広がります。



CookDo回鍋肉

味噌を香ばしく炒めて、香りを出すのがシェフの技。「Cook Do®」<回鍋肉用>は、シェフにならって香ばしく炒めた味噌に、熟成トウチのコク深いうま味を加えました。豚肉のうま味とシャキシャキしたキャベツの甘味が引き立ちます。



青椒肉絲ロコモコ丼

【材料】3人分
牛薄切り肉 150g / 片栗粉 大1
ピーマン 3個 / 赤ピーマン 3個
たけのこの水煮 150g
「Cook Do」青椒肉絲用 3~4人前 (1箱)
卵 3個 / サラダ油 大2・1/3
ご飯 3杯 (丼) / サニーレタス 3枚



【作り方】

- 1 牛肉は細切りにし、片栗粉をまぶす。ピーマンはタテに細切りにし、たけのこは細切りにする。
- 2 フライパンに油大さじ1を熱し、①のピーマン・たけのこをサッと炒め、皿にとる。
- 3 フライパンに油大さじ1を熱し、弱火で①の牛肉を焦がさないように炒める。肉に火が通ったら、いったん火を止め、「Cook Do」を加え、中火で肉にからめるように炒める。
- 4 ②のピーマン・たけのこを戻し入れ、炒め合わせ、青椒肉絲を作る。
- 5 別のフライパンに油大さじ1/3を熱し、卵を1個ずつ割り入れて目玉焼きを作る。
- 6 器にご飯をよそい、サニーレタスをのせ、④の青椒肉絲を盛り、目玉焼きをのせたら出来上がり。

【ポイント】 牛肉は焼肉用などの厚めの肉を使うと細切りにしやすいです。

厚揚げとゆで卵のみそ炒め

【材料】4人分
厚揚げ 2枚 / ゆで卵 2個
玉ねぎ 1/4個 / にんじん 1/4本
ねぎ 1本 / 絹さや 4枚
「Cook Do」回鍋肉用 3~4人前 (1箱)
サラダ油 大1



【作り方】

- 1 厚揚げはタテ半分になり、1cm幅に切る。玉ねぎはくし形切りにし、にんじんは短冊切りにする。絹さやはスジを取ってゆで、斜め半分になる。
- 2 フライパンに油を熱し、①の玉ねぎ・にんじん・厚揚げの順に入れて炒め、「Cook Do」、ゆで卵を加え、炒め合わせる。ゆで卵を皿に取り出し、器に盛る。
- 3 ②のゆで卵をヨコ半分になり、①の絹さやとともに盛りつけて出来上がり。

味の素の香味ペーストとCookDoを使った、手軽でおいしいレシピをご紹介します

香味ペースト

鶏・豚のエキスとねぎ油などの香味油をあわせてペースト状にした中華の味付け調味料です。主原料由来のうま味やコク・風味・香りがいきているクセのない深い味わいなので、スープをはじめ、チャーハン、炒め物、隠し味などあらゆる中華風の料理が、これ1本で家では作れないおいしさになります。やわらかいペースト状なので、チューブから簡単に片手で絞り出して使えます。



丸ごとレンジ玉ねぎ

【材料】1人分
玉ねぎ 1個 / 豚ひき肉 50g
水
「Cook Do 香味ペースト」塩 1/2周(4g)
水溶き片栗粉 適量 / サラダ油 小1



【作り方】

- 1 玉ねぎは皮をむき、上下を切って耐熱皿にのせてラップをかけ、電子レンジ (600W) で6分ほど加熱する。
- 2 フライパンに油を熱し、ひき肉をポロポロに炒める。肉の色が変わったら、Aを加えて煮立て、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 3 器に①の玉ねぎを盛り、②をかけて出来上がり。

【ポイント】

「香味ペースト」の使用量はキャップの円周が目安です。(1周は約12cmです。)

豚のしょうが焼き

【材料】2人分
豚しょうが焼き用肉 6枚
小麦粉 適量
★水 カップ1/4
★しょうがのすりおろし 小1
★「Cook Do 香味ペースト」塩 1/2周(4g)
サラダ油 大2
キャベツのせん切り 適量



【作り方】

- 1 豚肉は小麦粉をまぶす。
- 2 フライパンに油を熱し、①の豚肉を焼く。肉の色が変わったら、★を加えて汁気がなくなるまで煮からめる。
- 3 器に盛り、キャベツを添えて出来上がり。

まいたけとわかめのスープ

【材料】2人分
まいたけ 1/2パック(50g)
カットわかめ(乾) 2g
ねぎのみじん切り 10cm分(20g)
★水 カップ1・1/2
★「Cook Do 香味ペースト」塩 1周(8.5g)
入り白ごま 小1 / ごま油 小1



【作り方】

- 1 まいたけはこまかくほぐす。
- 2 鍋に①のまいたけ、わかめ、ねぎ、★を入れて火にかけ、ひと煮立ちさせる。
- 3 器に盛り、ごま、ごま油を加えて出来上がり。

60名様に味の素商品4点プレゼント!



CookDo 青椒肉絲



CookDo 回鍋肉



香味ペースト



香味ペースト 醤油味

タイヨースタッフ

♪ エミちゃんのおすすめレシピ ♪

春キャベツを使ったエミちゃんレシピ2品ご紹介

餃子のロールキャベツ

- 【材料】 8個
 キャベツの葉 10枚ほど
 ニラ 1/2袋
 豚ひき肉 300g
 モランボン「手作り餃子の素」 1袋
 しょうが(チューブ可) 大1
 水 1ℓ
 中華スープのもと 大1
 パスタ 4本



- 【作り方】
 ※一部店舗ではお取り扱いが無い場合がございます。
 ① キャベツの葉2枚とニラを細く刻む。
 ② ボールに豚ひき肉、「手作り餃子の素」、しょうがを加え練り合わせる。
 ③ さらに②に①を加え、軽く混ぜてしばらく置き、味を染み込ませる。
 ④ 残りのキャベツの葉を熱湯で湯掻き、ザルに上げ、軸の厚い部分を削ぎ取る。
 ⑤ ④に③を適量のせて巻き、パスタ 1/2本を巻き終わりに刺してとめる。
 ⑥ 鍋に⑤と水、中華スープの素を入れて20分ほど煮込んだら出来上がり。



キャベツのポン酢おひたし

- 【材料】 2人分
 キャベツ 1/4
 ポン酢 大2
 おかか 1袋



- 【作り方】
 ① キャベツをザク切りにし軽く水にくぐらせる。
 ② 電子レンジで1分ほど加熱する。
 ③ しんなりしたらポン酢、おかかをかけて軽く混ぜたら出来上がり。



お好みでラー油をかけて食べるのもオススメです。

電子レンジで簡単即席おつまみメニュー!

春のお祝いレシピ

♥ ハートの巻き寿司 ♥

- 【材料】
 焼き海苔 1枚
 寿司飯 お茶碗2杯位
 桜でんぶ 適量
 きゅうり(飾り付け用) 適量

- 【作り方】
 ① 寿司飯に桜でんぶを混ぜ、ピンク色の寿司飯を作る。
 ② 巻きすの上にラップをセットし、その上に片方に厚みを持たせて寿司飯をのせて、ラップを引っ張り気味で厚みのある方を丸めながら巻きすで涙滴型を作る。(2本)
 ③ 海苔の中央に、ラップをはがした②を尖った部分をくっつけるようにしてのせる。(巻く前にラップのまま③2本を海苔の上のせて、海苔の大きさを調整して下さい。大きければ切って下さい。)
 ④ 海苔のくっついていない部分を密着するように両端からくっつけて巻きすで形を整える。
 ⑤ 少しなじませてからお好きな厚さにカットして出来上がり。



ポイント

湿らせたキッチンペーパーの上に数分海苔を置いて巻きやすいように少しやわらかくしておきます。

舌をまくおいしさニャ★

★ねころっけ巻き寿司

- 【材料】
 焼き海苔 2~3枚 / 寿司飯 お茶碗2杯位
 ゆで卵(黄身のみ) 2個 / 人参(茹でた物) 適量
 <飾り付け用>
 焼き海苔(目、鼻、口) / 人参(口、手、コロッケ)
 かまぼこ(目、手)

- 【作り方】
 ① 寿司飯の半分にゆで卵の黄身を混ぜ、黄色の寿司飯を作る。(ねころっけの体部分)
 ② 巻きすの上にラップをセットし、黄色の寿司飯をのせ、体の形(楕円)に整えてから海苔を巻く。
 ③ 茹でた人参を細長く三角形に切り、海苔を巻く。(2本)
 ④ 海苔の上に残りの白い寿司飯を敷き、真ん中に②・③のをせ、③の間に寿司飯を詰め、両端から巻いていく。
 ⑤ カットし、パーツを飾り付けたら出来上がり。

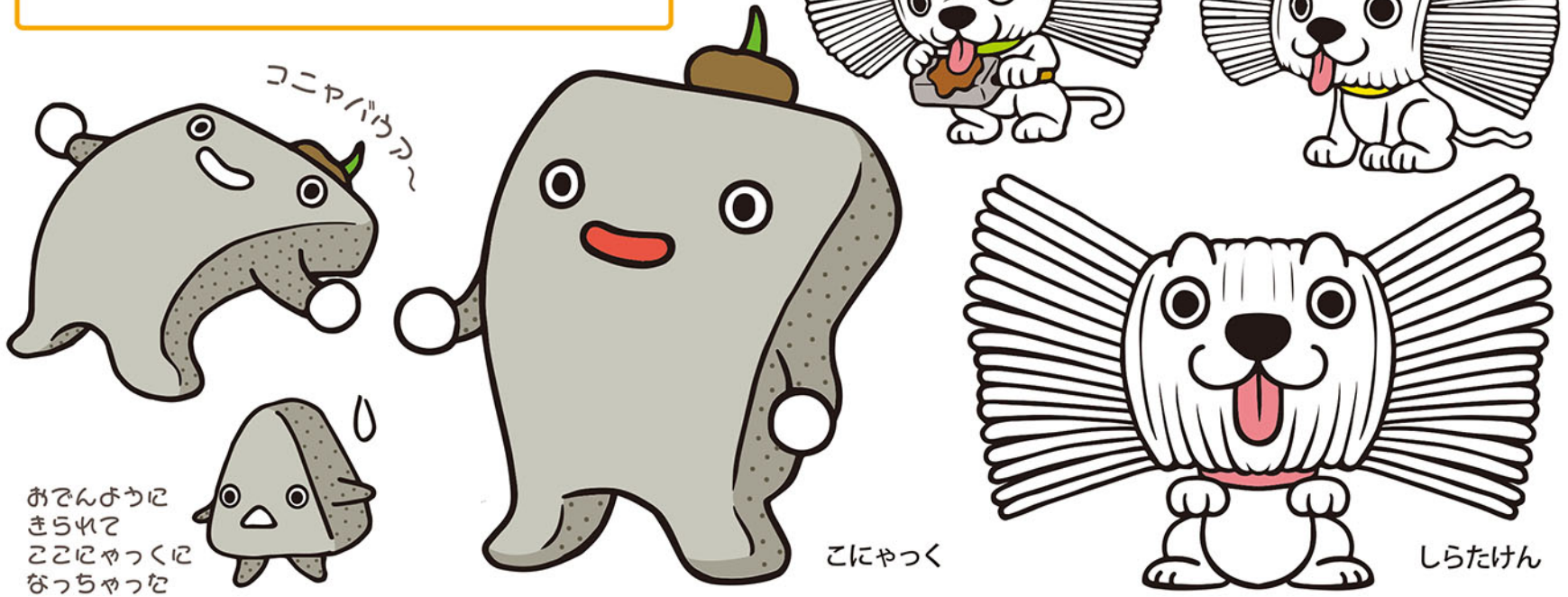


タイヨーのこんにやく新キャラクター

タイヨーのこんにやくキャラクター
『こにゃっく』&『しらたけん』です

でんがくみぞがなまらんワン

世界遺産の富岡製糸場が
お気に入りぞワン



おでんぶうに
きられて
こにゃっくに
なっちゃった

こにゃっく

しらたけん

こにゃっく&しらたけん

<柔軟さなら！誰にも負けない！>

◆群馬生まれこんにやくパーク育ち◆

こにゃっくとしらたけんは幼なじみの親友。からだのやわらかさはバツグンだよ。どんな攻撃を受けてもへっちゃらで、高いところから落ちてでも大丈夫。こにゃっくの自慢はナイスな『こんにやく芋キャップ』本人は超イカスと思ってる。たまに花が咲くこともあるんだって！？見られた人はラッキーかも★しらたけんの首にある赤色の輪は元は白かったけど、里芋を煮てるお湯の中に落としたり色が変わっちゃった。他にも黄色や緑色も持っている、意外とおしゃれ♥

似顔絵作品ご紹介

お送りいただいた作品の一部をご紹介します



東庄店
唯ちゃん



成田店 柊太くん



阿見店
遙ちゃん



BH 鉾田店 春日ちゃん

ねころつけ編集長

今回も力作
揃いだニヤッ



豆知識情報

地方で呼び名が違う!?

しらたきと糸こんにやくの違いとは!

昔、関東地方ではこんにやく粉を糊状にし細い穴から押し出して出来た糸状のこんにやくを「しらたき」と呼んでいたそうです。一方、関西地方では、既に固まった板こんにやくを細く切って糸状にした物を「糸こんにやく」と呼んでいました。現在ではその製造方法も変わり、糸こんにやくもしらたきと同じ工程で作られているため、両者を区別しなくなってきました。製造工程が同じでも、昔の名残から関東地方では「しらたき」、関西地方では「糸こんにやく」と呼び名が異なると言われていました。



昔は地方によって製法
が異なっていた
だけ、今は中身は同じ

編集後記

ご愛読ありがとうございます

こだわりの「こんにやく」と「しらたき」はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!
本格的な春の訪れが待ち遠しい季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。春といえば卒業、入学、新生活の始まりなどイメージしますが、やっぱり私はお花見!今年も桜の開花が待ち遠しいです。そう言いつつ、私は「花より団子」なので暖かい陽気の中、綺麗な桜の下で美味しいお弁当をみんなでワイワイ食べたいものです。桜の木の下で食べるお弁当は不思議とより一層美味しく感じますね。ただ、小心者の私は春風に舞う桜吹雪に見とれている隙に虫が落ちてくるのではないかとハラハラすることもあります。皆さんはどんな春の訪れが待ち遠しいですか?



『食べタイヨー!知りタイヨー?』編集部

『食べタイヨー!知りタイヨー?』 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、下記宛先までお送り下さい。

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

★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。

お家で作る簡単

もちりやわらか 豆腐白玉



材料 <2~3人分>
 【豆腐白玉】 白玉粉 100g / 絹豆腐 100g / 塩 少々
 【みたらしのタレ】★ 砂糖 大6 / 醤油 大1 / 水 大6 / 片栗粉 大1

★ ボウルに白玉粉と塩・豆腐を入れざっとこねる。

② 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、①を小さく丸めて入れる。しばらくすると浮いてくるので、さらに1分ほど茹でたら取り出して冷水で冷やす。

★ を耐熱容器に入れ、混ぜる。
 ラップをかけずにレンジ500Wで30秒。一旦取り出して、混ぜる。

④ 再びレンジ500Wで40秒かけ、とろみがついていれば【みたらしのタレ】の出来上がり。

⑤ ②の【豆腐白玉】の水気を切りタレをかけて完成です。

◆ 豆腐の水分により白玉粉の量を調整して下さい。
 ◆ 豆腐入りなので、冷蔵庫で保存しても硬くなりにくい!!

★ さらにアレンジ!

食紅を少量加えて色を付ければ可愛く仕上がります!



TAIYO 八千代店

OPEN!

住所 / 八千代市大和田新田 72-2
 電話 / 047-489-5511
 営業時間 / 10:00 ~ 21:00

産地と食卓を結ぶ生活のサポートを目指す地域の人々に喜ばれるスーパーマーケット。
 お得な情報はホームページをご覧ください
<http://taiyo-otoku.com/index.php>



タイヨーの店舗紹介 10



タイヨー第10号店
タイヨー石岡店
 1987年1月 OPEN
 営業時間 / 9:00~21:00
 住所 / 茨城県石岡市 府中2-8-10
 ☎ / 0299-24-3302

店長から一言

お客様が気持ち良くお買い物ができますよう石岡店従業員一同ご対応させていただきます。

店長の好きな惣菜は?

コロッケ(ねころっけ)です。美味しいので昼食によく食べています。妻も通勤の帰り道の鉾田店でよく買ってきます。



食ベタイヨー! 知りタイヨー? 第17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がご希望ですか? □に1つだけチェックをご記入下さい。		⑤ 本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。	
<input type="checkbox"/> キューピー <input type="checkbox"/> 味の素 <input type="checkbox"/> ねころっけ <input type="checkbox"/> ぬいぐるみ <input type="checkbox"/> ストラップ	<input type="checkbox"/> オリジナルキーホルダー <input type="checkbox"/> ねころっけ <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。			
<input type="checkbox"/> 月1~2回未満 <input type="checkbox"/> 週1回 <input type="checkbox"/> 週2~3回 <input type="checkbox"/> 週4回以上			
③ 今回の食ベタイヨー! 知りタイヨー? 第17号でおもしろかった特集は?			
特集名 _____ 理由は? _____		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 春の訪れを感じるもの・こと、は何ですか?			
応募期間 平成28年3月1日~平成28年4月30日まで 当選発表 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。