

食べタイヨー! 知りタイヨー?

まごころを食卓へお届けする情報誌
第 18 号 18_03406102
<http://taiyo-otoku.com>

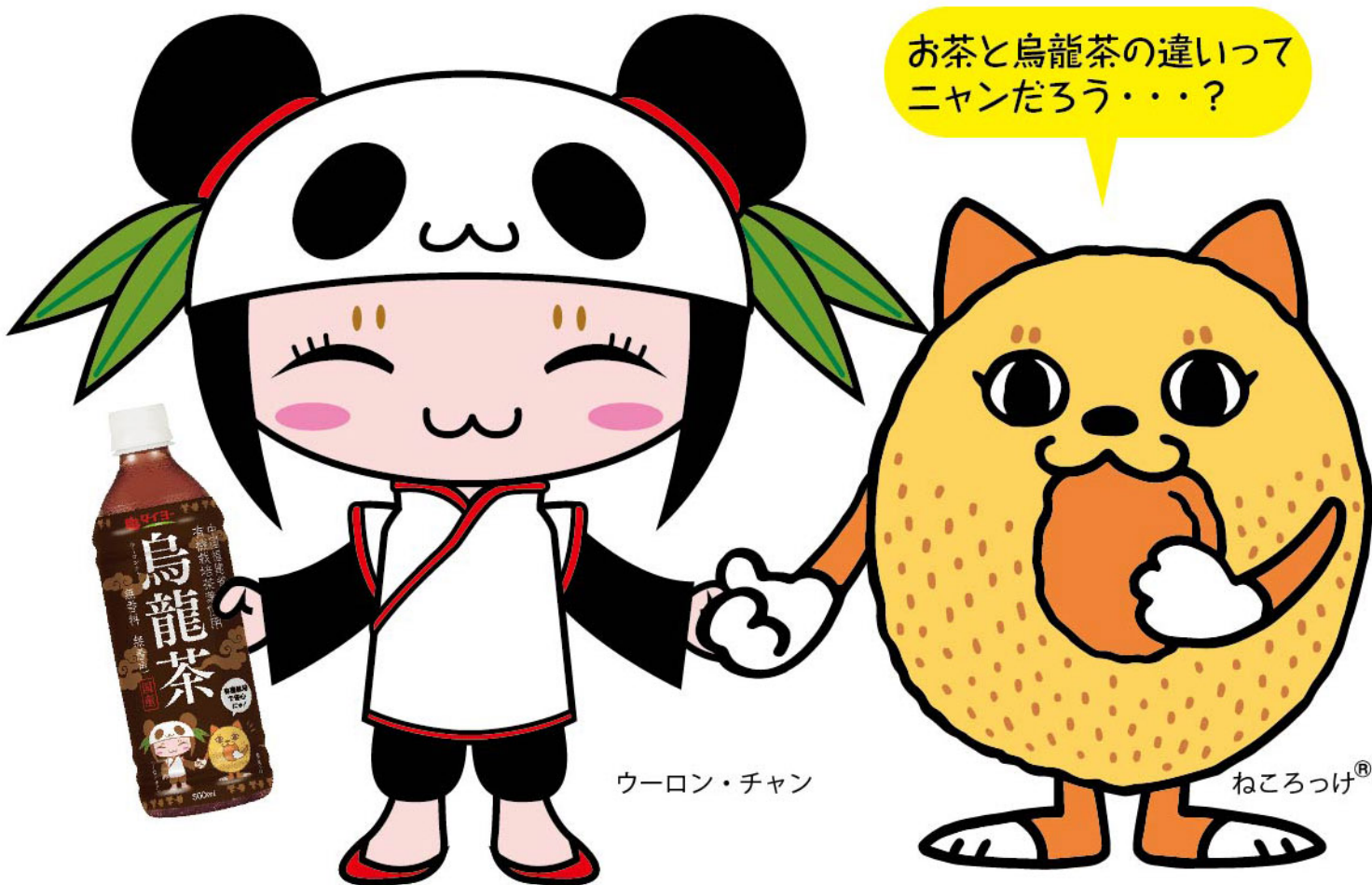
FREE PAPER
ご自由にお持ちください

特集

登録認定機関に認定された事業者のみ表記できる!

有機栽培のお茶、烏龍茶

厳しい審査を経て認定された
有機栽培の茶葉で安心・安全な
お茶と烏龍茶をご提供。



ねころっけ®の絵本、好評発売中!

- ★タイヨーの新提案! 『女性にうれしいミニ弁当』
- ★大好評! 『エミちゃんレシピ』& 『惣菜アレンジレシピ』
- ★新キャラクター『ウーロン・チャン』登場!!

子供がよろこぶ行楽弁当



ブルドッグソース からのご提案



※お茶・烏龍茶の写真は開発中のものです。

新発売!

タイヨーオリジナル

有機栽培茶葉使用

お茶

有機栽培茶葉使用

烏龍茶



※お茶・烏龍茶の写真は開発中のものです。

最近良く見かけるけど「有機栽培」って何??

農林水産省が認定している「有機 JAS」規格において、有機農産物はその条件を満たしていることと規定しています。有機農産物は2年以上(果物などは3年以上)、原則として農薬(化学肥料)を使っていない畑で栽培し、収穫された農産物ということです。また「有機農産物」や「有機栽培」と表記できるものは、登録認定機関に認定された事業者のみ表記できます。



有機 JAS マークは、科学的に合成された肥料、農薬を原則として使用しない農産物やそれらを原料として加工された農産加工食品に付けられるマークです。平成 13 年 4 月から、それまで曖昧だった有機加工食品の表示が一本化されました。このマークがない商品は、『有機〇〇』、『オーガニック〇〇』と、表記する事ができなくなるとともに、厳しく第三者認定機関(国内 67 機関)の検査されたものだけに、JAS のマークと共に有機又はオーガニックの表記が認められることになりました。※ORGANIC(英語)は有機栽培と同じ意味です。

タイヨーオリジナルお茶・烏龍茶の製造工程

タイヨーオリジナルお茶・烏龍茶は株式会社サーフビバレッジの石森工場(山梨県)で製造されています。



原料を煮出す釜に原料を投入する



大きな急須のような釜に入れます。

かき混ぜる



煮出した原料を濾す



大きな茶こしのようなもので濾します。

長い管を通し、熱を加えて殺菌する



ペットボトルを純水で洗う



殺菌した液をペットボトルに充填する



液が熱いまま充填することで、ペットボトル内の殺菌も同時に行います。

キャップをはめる



ボトルとキャップを殺菌する



ボトルを横に倒して、キャップの内側まで殺菌します。

ラベルの印字チェック



ラベルを巻く



熱を加える



ラベルをペットボトルの形にぴったり合わせます。

24本をまとめて段ボールにパックする



パックし終わった商品をお店に出荷!

烏龍茶・緑茶・紅茶はどこが違うの?

教えて? タイヨーさん!

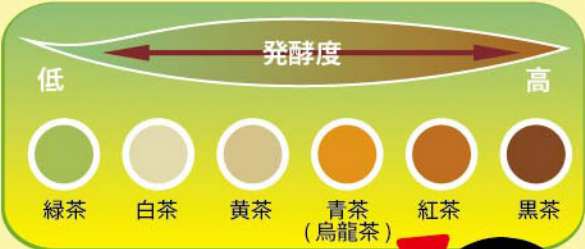


実は烏龍茶、緑茶、紅茶、このすべて同じ茶葉からできているんです! 学名「カメリアシネンシス」というものからできていて、それらを発酵させて茶葉を作るのですが、その発酵度合でそれぞれ分類されています。バナナやリンゴの皮をむいて、しばらく置くと表面が茶色に変わっていきますね? この現象が発酵です。

緑茶 不発酵茶 全く発酵させない、不発酵茶葉というものから作られます。緑茶には、煎茶、玉露、ほうじ茶、番茶、抹茶も含まれています。

烏龍茶 半発酵茶 半分だけ発酵させた茶葉からできます。日本ではとても有名なお茶の一つですが、世界的にはそこまで有名ではなく、実は生産地の中国でも、全土で飲まれてはいません。

紅茶 完全発酵茶 完全に発酵させた茶葉から作られます。世界で最も多く飲まれているのは紅茶です。茶葉を積む前にしおれさせ、その後湿度の高い部屋で十分に発酵させて作ります。



お茶はみんな仲間なんだね



タコメちゃん

タイヨーの オススメ惣菜弁当のご紹介

女性や年配の方に大人気♥ 「ちょうどいいサイズ」のお弁当をご紹介します。

★ここがオススメ★

- ♥いつものお弁当じゃ多すぎる・・・という方に、お値段も量も手頃でちょうどいいサイズです！
- ♥タイヨーこだわりの安心・安全な食材を使用しています！
- ♥お米は昭和38年に天皇陛下の献上米にも選ばれた「多古米」を使用しています！



1 親子丼

たまごの味を大切に、だしのきいたタレでやさしい味に仕上げました。



タコメちゃん

2 ミニカツ丼

ボリュームたっぷりのタイヨーの美味しいカツ丼を女性にも年配の方にも食べやすい量にしました。

アメリカ西部に位置するアイオワ州の恵まれた気候とその州で収穫したとうもろこしを食べている、安全で健康に育てられた「とうもろこし豚」を使用しています。とても柔らかくジューシーです。



ピティーちゃん



人気 No.1

コッコさん & ピョコたん



3 ミニ天丼

オレイン酸やリノール酸が多く含まれているキャノーラ油（菜種油）で揚げた天ぷら（えび天・かぼちゃ天）を盛り込んだ天丼です。



こうどんちゃん



4 ホタテ飯

青森県産のホタテを使った、女性でも食べられるサイズのホタテ飯です。



ガーラちゃん

5 のり弁

大きな白身魚のフライの入ったのり弁を食べ切りやすいご飯の量でつくりました。



子供がよろこぶ 行楽弁当

楽チン

これからの行楽シーズン、カラフルなお弁当
を作ってランチタイムをもっと楽しもう！
冷蔵庫にある食材にちょっとしたひと工夫
をするだけで、お弁当が可愛くなる簡単な
レシピをご紹介します！



ウイナー巻きニコニコ弁当

◆にんじんのナムル◆

【材料】2人分
人参 1/2本
★白炒りごま 小1/★だし(粉末) 小1
★ごま油 小1/★にんにくペースト 適量

【作り方】
①人参を斜め薄切りにしてから千切りにする。
②耐熱皿に①を入れてラップをし、レンジで加熱する。
③②と★を混ぜ合わせて出来上がり。



シンプルだけど、焼きウイナーと
マヨネーズの味が子供に人気です！
ロングウイナーを使用しているので、
巻きやすく、カットもしやすい！
のりで目や口を付けて可愛く飾ってね。

ナーウィン

◆ウイナー巻き寿司◆

【材料】1巻分
あらびきロングウイナー 1本/ごはん お茶碗1杯
寿司酢 適量/のり 1枚/マヨネーズ 適量

【作り方】
①ごはんに寿司酢を混ぜておく。
②あらびきロングウイナーをフライパンで焼く。
③巻きすの上にラップをセットし、のりを敷き①を広げ、中
央にあらびきロングウイナーをのせる。
④マヨネーズを付けて形を整えながら巻いて、お好みの太
さにカットして出来上がり。

サイコロおにぎり弁当



① サイコロおにぎり

ご飯の中に好きな具を入れて四角形ににぎり、
のりでサイコロの目つけてね！



大葉の他にチーズやハムもオススメ！
可愛いピックを使ってちびっ子たちを
楽しませてあげてね！

② ちくわのピンチョス

【材料】2人分
ちくわ 3本/大葉 3枚ほど
梅ペースト 適量

【作り方】
①ちくわを縦半分に切る。
②ちくわの表側(茶色い部分)に梅ペースト、
大葉のをせ、丸めてピックでとめて出来上がり。



もやし

③ 餃子の皮で ウイナー揚げ

餃子の皮でウイナーを巻き
そのまま揚げるだけ！



④ 餃子の皮で包みピザ

【材料】2個分
餃子の皮 2枚
ミニトマト 2個
ピザ用チーズ 適量
オリーブオイル 適量
ケチャップ 適量
★カレーパウダー 少々
★まぐろorかつおフレーク 適量

【作り方】
①★の材料を合わせる。
②餃子の皮の中心に①とトマト、チーズのをせ指に水を付け皮同士を中央に寄せる。
③②にケチャップとオリーブオイル少量をたらし、オーブントースターで焼く。
④チーズがとけて少し焦げ目が付いたら出来上がり。

かつ夫



お好みでパセリを
ふって仕上げてね



まぐ郎

あらびきロングウイナーのホットドック



ウイナー



ロングウイナーを茹でて、お好みの野菜をと一緒に
パンにはさんで出来上がり。

※タイヨーオリジナル商品「あらびきロングウイナー」がオススメです！

水玉オムライス弁当

【材料】2人分
ケチャップライス
お茶碗2杯
卵 4個
砂糖 小1



⑤の作成工程

【作り方】
①ケチャップライスをお好みの味付けで作る。
②卵を卵黄と卵白にわけて、卵白の半分を卵黄
と一緒に砂糖を加えてよく混ぜる。
③残りの卵白もよく混ぜておく。
④フライパンにサラダ油をひき、②を流し込み
弱火で蓋をして焦がさないよう火を通す。
⑤ある程度固まったら一旦火を止め、型抜きで
丸くくり抜く。
⑥くり抜いた穴に③をスプーンで流し込み、
再び火にかける。
⑦卵白が焼けたら、①に包み出来上がり。



ハーブ〜

焦がさないよう
注意しましょう！

型抜きは丸型だけでなく、
好きな形にくり抜いて
アレンジしてみよう！

① 野菜の肉巻き

【材料】2人分
豚肉(ロース薄切り) 4枚
人参 1/3本ほど
いんげん 5本ほど
片栗粉 小1/塩こしょう 少々
★醤油 大1/★みりん 大1
★酒 小1/★砂糖 小1

【作り方】
①人参、いんげんを食べやすい大きさに切って茹でて、★を混ぜ合わせておく。
②肉に塩こしょうをふり、手前に①を置いて巻いていく。巻いたら片栗粉をまぶす。
③②の巻き終わりを下にしてフライパンで焼く。
④全体が焼けたら★を入れて絡めて出来上がり。



② うずらの卵のアレンジ



細めのストローの
端で丸くくり抜く。



ハムを細く切り丸く円を
作り、中央にお好きな
ピックを刺して、のりで
顔のパーツを作る。



ブルドックソース株式会社 のおすすめソース



かけるデミグラスソース

様々な料理に「かけて」「煮込んで」使えるデミグラスソースです。

野菜・果実に赤ワインを加えて煮込んだマイルドな味わいで、ハンバーグ・コロケ・オムライス等の様々なメニューにそのままかけて使えます。また、煮込み料理に入れるだけであっという間に本格洋食が出来上がります。



ご紹介のブルドック商品2点をプレゼント!

抽選で60名様だトン



ごまとんかつソース

野菜と果実のまろやかさ、昆布とかつおの風味にごまの香ばしさが際立つソースです。とんかつを始め色々なフライメニューにお使いいただけます。

食品添加物(着色料・増粘剤・化学調味料・甘味料)を加えていません。

チーズ&プチトマトのライスコロケ



- 【材料】4人分
 ご飯 400g
 合挽き肉 120g
 玉ねぎ(みじん切りにする) 1個
 パセリ(乾燥タイプ) 小さじ1
かけるデミグラスソース 大さじ4
 サラダ油 大さじ1
 プロセスチーズ 20g
 プチトマト 4個
 小麦粉・卵・パン粉・揚げ油 各適量

【作り方】

- 熱したフライパンにサラダ油をひき、玉ねぎ、合挽き肉を炒めて火が通ったら、かけるデミグラスソース、ご飯、パセリを加えて全体を炒め合わせる。炒めたらパットに移して粗熱をとる。
- 手で丸められる温度になったら、プロセスチーズやプチトマトを中心に包みながら丸め(それぞれ4個ずつ)、小麦粉・卵・パン粉の順に衣を付ける。
- 170~180℃程度の油で、こんがりキツネ色になるまで揚げて出来上がり。

とろ〜りチーズと、あつあつプチトマトのライスコロケです。中に包む具は何でもOK! お好みの食材を包んで、何に当たるかは食べるまでのお楽しみ。味付けは本品ひとつでとても簡単ですので、調理時間も短縮できます。

新ごぼうと三つ葉のサラダ



- 【材料】2人分
 ごぼう 100g
 三つ葉 60g
 ツナ缶詰 50g
 マヨネーズ 大さじ2
ごまとんかつソース 大さじ2
 濃口醤油 小さじ1
 コショウ 適量

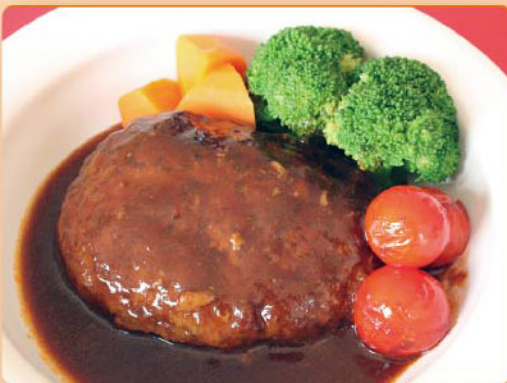
【作り方】

- ごぼうはたわしで泥を洗い落とす。縦に半分に割り、斜めに薄切り2分間水にさらし、沸騰した湯で3分間ゆでて水気を切る。
- ボールに、①と油を切ったツナ、ブルドックごまとんかつソース、マヨネーズ、濃口醤油を入れて混ぜ合わせる。荒熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- 食べる直前に4cmに切った三つ葉を混ぜ合わせて、皿に盛り出来上がり。

ごぼうの他に、人参やきゅうり、レンコンなどを混ぜると色鮮やかになるよ。サンドイッチの具にもオススメ!



煮込みハンバーグ



- 【材料】2人分
 ハンバーグ 2個
 サラダ油 適量
かけるデミグラスソース 100g
 水 100cc
 お好みの野菜 適量

盛り付けに好みの野菜を添えてお召上がりくださいインコ



【作り方】

- フライパンに油を熱し、中火でハンバーグの両面を焼く。
- かけるデミグラスソースと水をよく混ぜ、フライパンに加える。
- ソースが煮立ったら、中火で2分、裏返して弱火で5分煮込んで出来上がり。

『ブルドックかけるデミグラスソース』を使うと、あっという間に本格洋食の出来上がり。煮込み時間は好みのトロミになるよう調節して下さい。



ジャージャー麺



- 【材料】4人分
 豚挽肉 320g
 スパゲッティー(乾麺) 400g
ごまとんかつソース 240g
 ごま油 小さじ2
 ラー油 小さじ2
 ゆで卵(4等分する) 1個
 長ねぎ(白髪ねぎにする) 40g
 きゅうり(千切りにする) 1本
 ごま 適量

【作り方】

- スパゲッティーをゆでる。
- 熱したフライパンにごま油を入れ、豚挽肉を炒める。火を止めて、ラー油とブルドックごまとんかつソースを加える。
- ①を皿に盛り、②をたっぷりとかけ、白髪ねぎ、きゅうり、ゆで卵をのせる。仕上げにごまをちらして出来上がり。

スパゲッティーの代わりにしらたきで作ってもヘルシーでおいしそうだワン!



タイヨースタッフ

♪ エミちゃんのおすすめレシピ ♪

これから旬を迎えるトマトを使ったレシピをご紹介します！
材料を入れて煮込むだけで本格スペイン料理がご家庭で楽しめます。

トマトのアヒージョ

【材料】 4人分
 トマト 4個
 マッシュルーム 1パック
 桃屋のきざみにんにく 大1
 アンチョビ 2切れ
 オリーブオイル 浸るぐらい
 鷹の爪 適量



【作り方】
 ① トマトをザク切りし、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、石突きを落として薄切りにする。
 ② アンチョビを細かく刻む。
 ③ 厚手の平鍋に①②、桃屋のきざみにんにく、オリーブオイルを注ぎ中火で15分ほど煮込む。沸騰してきたら弱火にしてさっと混ぜて出来上がり。

アヒージョソースにパンを浸し、たっぷり付けてお召上がり下さい。



桃屋のきざみにんにく

今回レシピで使用している「桃屋のきざみにんにく」をご紹介します。

なたね油で包み、ロースト感豊かに香ばしく仕上げた刻みにんにくです。生のにんにくのサクサクとした食感を残しながら、粗挽き唐辛子・黒胡椒を加えて、にんにくの旨みに深みと香りを加えました。パスタや炒め物はもちろん色々な料理に万能に使えます！



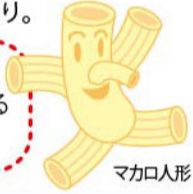
美味しいトマトの選び方

トマトは実よりもへたのほうが水分の蒸発が早いので、へたからさきにしなびてきます。そのためへたは鮮度を見分けるのに適しています。へたは青々としてみずみずしく、つんと立っているものを選びましょう。そしてへたの反対側のつぺんから白い線が放射状に延びていて星のような形になったものほどおいしく、実の表面が固く、ずしりと重たいものを選びましょう。

残ったアヒージョでリメイク！

残ったアヒージョに塩茹でしたマカロニ（ペンネ）、シーフードミックス、トマトケチャップを適量入れ、中火で5分ほど煮込んで出来上がり。

旨味成分が凝縮されたオイルで煮込むので、とってもコクのあるリメイク料理が完成！



にんにく食べると元気になるんダー



スキライダー
角川書店
「もりもり森のネコロッケ」より
サービスカウンターで好評発売中！

スタッフドトマト



【材料】 2人分
 トマト 大2個
 玉ねぎ 1個
 オリーブオイル 大1
 ミックスベジタブル 100g
 トマトケチャップ 大2
 ご飯 お茶碗1杯
 塩こしょう 少々
 ピザ用チーズ 適量

【作り方】
 ① トマトのへたを切り、お皿に置いた時に平面になるように、逆側も薄く切る。トマトの中身をスプーンでくり抜き、別の容器に取っておく。
 ② 玉ねぎをみじん切りにする。
 ③ 熱したフライパンにオリーブオイルをひき、②とミックスベジタブルを中火で炒める。
 ④ 玉ねぎの色がきつね色になったら①でくり抜いたトマトの中身とトマトケチャップを加えてさらに炒める。
 ⑤ ④にご飯を入れてよく混ぜながら炒め、塩胡椒で味を整える。
 ⑥ ①でくり抜いておいたトマトの中に⑤を入れて、上にピザ用チーズをのせ、オーブンで15分ほど焼いたら出来上がり。

スタッフドトマトとは、くり抜いたトマトを器にして具材を詰め、サラダにしたりオーブンで焼いたりする料理のことです。

お好みでパセリをちらせて盛り付けてね。バケットを添えてもOK！リゾットの他に、ビーフシチューを入れるのもオススメです。

スキライダー/トマン ©Atsuko Asano 2015 ©Takayuki Yasutomi 2015

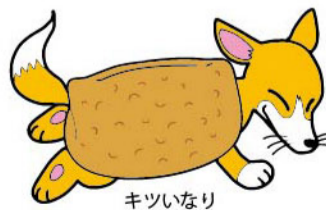


タイヨーの惣菜で作るアレンジレシピ

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♪

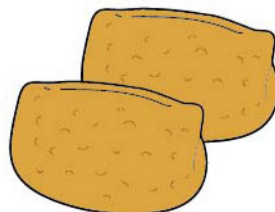
★切り干し大根 & ひじきで簡単ななり寿司★

【材料】 8個分
 タイヨー惣菜切り干し大根 1パック
 タイヨー惣菜ひじき 1パック
 ご飯 お茶碗3杯ほど
 味付けいなり 8枚



お好みでインゲンやネギを刻んで盛り付けてね。お弁当のおかずにもオススメです。

【作り方】
 ① お茶碗3杯分のご飯をボール2個に分ける。
 ② 切り干し大根、ひじきをそれぞれ細かく刻む。
 ③ ①のひとつに②の切り干し大根、もうひとつにひじきを入れて切るように混ぜる。
 ④ ご飯とよく混ぜたら、味付けいなりに詰めて出来上がり。



タイヨーの烏龍茶 新キャラクター

タイヨーの烏龍茶キャラクター 『ウーロン・チャンです』



ウーロン・チャン

<チャームポイントは仲良しのパンダキャップ>

◆中国福建省生まれ◆

「ウーロン・チャン」がフルネームなので、「ウーロン・チャンちゃん」が正しい呼び方。いつもかぶっている『パンダキャップ』は、お話ししたり食事したりできるんだよ。なぜそうなったかは、中国四千年の歴史の中でも最大級の謎??? ねころつけや TONKA2 の揚げ物系の友だちが多いけど、タコメちゃんやドレシーちゃんたちとも仲がいい。おいしい物を食べるのが大好きで、健康にも人一倍気を遣っているんだよ。チャレンジ精神旺盛で「迷うなら★やっチャイナ」が口ぐせ。

似顔絵 ご紹介

お送り頂いた似顔絵の
一部をご紹介します

さっさく
描いてくれ?
うれしいなあ!



鹿嶋店
京子さん



みんなの
お気に入りの
キャラクターは
だれかな?



「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!

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。

土浦店 那奈果さん

佐原店 美之紀さん



お家で作る簡単セロリといかくんのマリネ

★ セロリを洗って食べやすい大きさに薄く切る。

★ ボールに①といかくん、キューピーフレンチドレッシングを入れて混ぜる。

★ よく混ぜたら冷蔵庫に少し寝かせて味を染み込ませて出来上がり。



材 料 <2人分>
セロリ 1本/いかくん 1袋
キューピーフレンチドレッシング(セパレート) 瓶半分

おいしいポイント!

- ◆ お好みで鷹の爪を加えてピリ辛味もオススメです。
- ◆ 一晚漬け込むといかくんの味がよく染みこみます。
- ◆ 即席簡単おつまみ!セロリが苦手な人でも美味しく食べられます!

キューピーフレンチドレッシング(セパレート)



野菜の風味を引き立てる、さっぱりとした味わい。マリネや手作りドレッシングのベースとしてもお使いいただけます。

とっても便利なドレッシングだよ



ドレシーちゃん

豆知識情報

アジサイ豆知識??

アジサイの色の秘密、フランスでは赤!?

これからの梅雨、いよいよアジサイが綺麗に咲く季節になりますね。いろんな色があるアジサイですが、なぜ色味に差が出るのかで存じでしょうか? 実はアジサイの色味の差は、土壌の成分によって生じます。アジサイには『アントシアニン』という色素が多く含まれていて、このアントシアニンはアルミニウムと結合することで青味が増します。アルミニウムが土壌に溶け出すためには土壌が酸性である必要がありますが、日本は火山地帯で降雨量が比較的多いことや、アジサイの咲く時期が梅雨と重なっているため、酸性土壌が形成されやすく、そのため日本で咲いているアジサイは最初、色素が弱く白から水色で、成長するうちに青付いていくと言われています。

ちなみに、土壌がアルカリ性のところが多い様な国では、アジサイはピンクから赤系統になることが多く、フランスではアジサイの基本的なイメージは赤だそうです。つまり酸性の土壌であれば青色が強くなり、アルカリ性であれば赤色、中間は紫になります。近年では、土壌の質に左右されず色が変わらない品種改良されたアジサイも多くなっています。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

行楽シーズンに向けたお茶、お弁当の特集はいかがでしたか?

皆さんこんにちは。若葉が生き生きと感じられる季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか? 暑くもなく、寒くもないこの時期が一番過ごしやすいですね。色々外で活動したくなります。運動はもちろん、お庭のガーデニングにも挑戦してみたいと思うこの頃です。さて今回、タイヨーの惣菜で「ちょうどいいサイズのお弁当」を特集しましたが、ご年配の方や通常サイズが食べきれない少食の方には嬉しいお弁当ですね。通常サイズのお弁当の他に惣菜のおかずを買ってついつい食べ過ぎてしまう私にとっても、このサイズのお弁当ならちょうどいいです! ミニ丼2種類でもいいですね。1回の食事で2種類の丼物が味わえるなんて最高だと思います。それと、お弁当の他にご紹介しました「切り干し大根」ですが、母の味に似ていて大好きです。皆さんはタイヨー惣菜で好きなものは何ですか?

『食べタイヨー!知りタイヨー?』編集部

タイヨーの店舗紹介 11



タイヨー第11号店
タイヨー土浦店
1989年5月 OPEN

営業時間/9:00~24:00
住所/茨城土浦市
東真鍋町4-1
☎/029-822-9571

店長から一言

お店は小さく古くなりましたが、お客様に喜んでいただけるよう、出来るだけの品揃えとお買い物しやすい売り場づくりを全従業員心がけています。

店長の好きな惣菜は?

「スタミナ餃子」です。さすがに勤務中は食べられませんが両親が近くの竜ヶ崎店でよく買ってくるので夕食に食べます。

食べタイヨー!知りタイヨー? 第18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。		⑤ 本誌に対するご意見感想をご記入下さい。	
<input type="checkbox"/> ブルドッグソース <input type="checkbox"/> ねころつけ <input type="checkbox"/> ぬいぐるみ <input type="checkbox"/> ストラップ	<input type="checkbox"/> ねころつけ <input type="checkbox"/> タコメちゃん <input type="checkbox"/> もやしし	<input type="checkbox"/> 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。			
<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 今回の食べタイヨー!知りタイヨー?第18号でおもしろかった特集は?			
特集名		ふりがな	
理由は?		氏名	
		住所	
		電話	
		ご利用店舗名	
		店	
④ 冷蔵庫に必ずある食材はなんですか?			
応募期間		平成28年5月1日~平成28年6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。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。