

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
タイヨー Big House

まごころを食卓へお届けする情報誌

第 19 号 19_03606102

<http://taiyo-otoku.com>

FREE PAPER
ご自由にお持ちください



四季を通じて大活躍! 全国から仕入れる小菊 タイヨー厳選の小菊特集

鑑賞以外にも、お彼岸、お盆
お墓参りと大活躍の小菊が
一年中買える秘密とは?



新発売!

こだわりの煮たまご入り鮭弁当

- ★桃屋オススメ! 夏にぴったりのお手軽レシピ!!
- ★タイヨーの惣菜ではぱっと作れるもう一品!
- ★新キャラクター『小菊シスターズ』登場!!

小菊シスターズ

可愛い小菊たちをご紹介



ハナマルキ 塩こうじレシピ

60名様にプレゼント!



桃屋 60名様にプレゼント!



タイヨーの小菊



小菊は花持ちの良い品種なのよ。



小菊ってどんなお花？

名前の通り、花の小さい菊です。小さいだけに花をたくさん咲かせるように仕立てています。日本では主にお墓や仏壇に供えるのが主な目的です。大菊に比べて1本あたりのボリュームがある割には、生産コストがかからないため価格が安くお彼岸やお盆のお供えには必需品となっています。

どうして一年中、小菊が買えるの？

春のお彼岸、夏のお盆、秋のお彼岸、年末年始とお墓参りは各季節にあるため、四季を問わずお供花は必要です。小菊も一般的な菊と同様、自然に開花させると関東では10月下旬から11月初旬です。そのため自然開花しない時期は適切な栽培場所を選んで、夜間に電気をつけて日照時間を調整するなどして年間の販売を可能としています。

タイヨーでは年末から5月末までは沖縄をメインの産地として、7月から9月末までは銚子をメインの産地として取り扱っています。

メインの産地が扱いの無い時期は全国の産地より取り寄せています。



年末と春のお彼岸は沖縄から、お盆と秋のお彼岸は銚子から届くんだね。



沖縄での小菊の栽培 年末～5月末まで

主な産地は南部の糸満から読谷、中部の本部、伊江島までです。南国の沖縄では冬季でも無加温での栽培が可能ですが、台風の影響でお花同士が擦れて傷が生じないように、現在では平張りハウスという育成方法を取っています。この平張りハウスとは鉄骨を四角に組んだ枠に目の細かいネットを張り、風を避ける仕組みです。風速50メートルまでの強風にも耐えることができたことで沖縄での小菊の生産が安定してきました。又、冬季は日照時間が短いためハウス内に電気をつける「電照菊の栽培」を行っています。こうした努力の結果、沖縄の小菊の生産量は日本一となっています。生産者としての主な組合は「JA 沖縄」と「太陽の花沖縄県花卉園芸農業共同組合」があり、両者から小菊を仕入れています。沖縄からは6割が船便で、4割が飛行機での輸送です。常にコールドチェーンが確立されていることと、季節が冬季であることが幸いし、遠隔地からの輸送による劣化は殆どありません。送られてきた小菊は市場を経由し、トラックでタイヨーの加工場に納品されます。加工場では束にして水揚げし、各店舗へと納品され売り場に並びます。



コールドチェーンって、納品されるまでの間、途切れることなく低温に保つ物流方式なんだって



本部町から見える伊江島



平張りハウス



平張りハウス内



「太陽の花」の出荷場



タイヨーの花加工場に到着



愛情たっぷりに育てています

沖縄の産地から 良い小菊をお客様に！

新垣大策さん（二十八歳）は、糸満の生産者。糸満地区は小菊の主要産地で、若い生産者が多く、青年部の活動も活発な地域です。新垣さんはその地域で農業を始めて8年。お父さんや従業員の皆さんで小菊作りに励んでいます。良い小菊を作るために肥料の使い方など、まだまだ学ぶことは多いが、年々、品質向上への手応えを感じ、今はそれが楽しいとのこと。小菊作りでは、品質を一番大切にしている新垣さん。自慢の花を出荷しているので、お客様には安心して飾って欲しいと語ってくれました。

出典：太陽の花沖縄県花卉園芸農業共同組合 HP より

大切に育てられたお花だから、どれもキレイなのね♡ 皆も可愛がってね。

冬季の沖縄では、マルチ栽培で小菊を育てます

ポリエチレンフィルムなどで覆い、地温を保ち、土の乾燥を防ぐので、土が固くならず根がよく伸びます。又、土の跳ね返りがないため汚れにくく綺麗に育ち、そして雑草の発生を少なくすることができます。

マルチ栽培▶



ガーラちゃん

銚子での小菊の栽培 7月～9月末まで

夏季は沖縄では気温が高くなりすぎる点と、台風の影響により出荷は6月初旬で終了します。その後の産地は日本全国に散らばりますが、お盆前から秋彼岸までは、タイヨーの小菊は近隣の銚子の生産者「千葉さん」から仕入れを行っています。生産時期が夏季なので露地での栽培ですが、病害虫の防除を行い畑には雑草などが生えないように管理されています。千葉さんの小菊は、収穫後すぐにパックされ、タイヨーに納品されます。

この小菊は千葉さんと直接やり取りができるため、収穫時期などタイヨーの希望に沿って調整していただいています。今までの小菊は、日持ちを優先させるため、つぼみが固い状態で切り取られることが多く、切り取ったものをすぐに花束にすると花色が全く見えず派手さのない花束でした。

しかし銚子の小菊は、花びらの色が見えてから収穫していただいているので、お供えする頃には華やかに演出することが可能です。畑で花色が見えるまで開かせた方が、花に力が付き大きく咲き、花色もよく出るという利点があります。



銚子の産地は見渡す限り小菊！

雑草がほとんど生えていません！

約2週間後

タイヨーの花加工風景



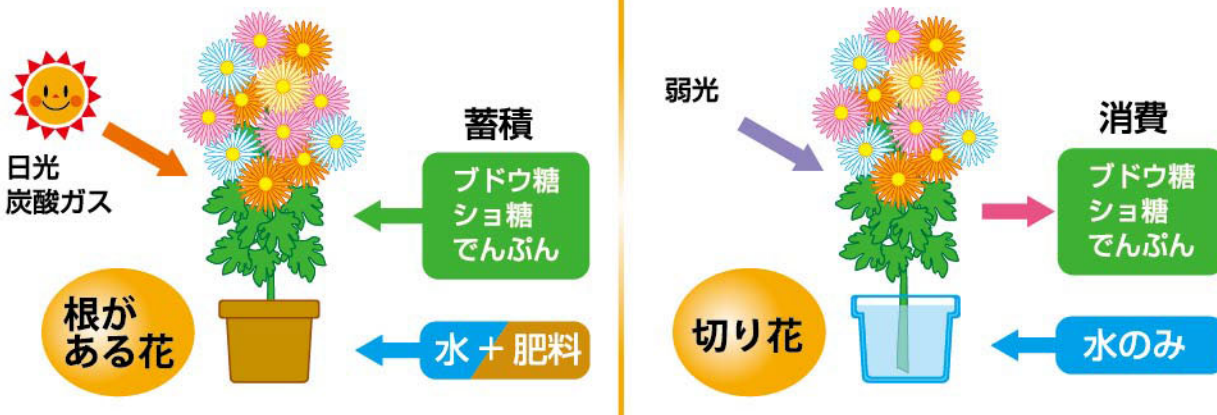
切り花特典！

タイヨー／Big house で切り花をお買い上げのお客様には花束1点につき1個のタイヨーオリジナルパッケージのクリザール（栄養剤）をプレゼントしています。

大地に咲く花は、根が水分と栄養分を吸収し、バクテリアの侵入を防ぐフィルターの役割をしています。又、炭酸ガスを吸収して、光合成により体内で糖分を作りだし、そして自然にゆっくり枯れていきます。

しかし切り花は、茎から直接水分しか吸収できず、バクテリアを直接吸い込み、酸素を吸収し、糖質を消費して、急激に枯れていきます。

つまり切り花は糖質を消費するだけになってしまい、長く維持することが出来ないのです。そこでタイヨーではお花をお買い上げのお客様にクリザール（栄養剤）をお渡ししています。



クリザールの効果とは？

● バクテリアの増殖を抑制（抗菌効果）

- 毎日の水替え作業を軽減します。

● 栄養分（ブドウ糖・ショ糖・でんぷん）

- 日持ちの向上・花卉の発色がよくなります。
- 咲きにくい蕾までしっかり咲き、花のボリューム感がでます。

● 水揚げ活性剤

- 水揚げ作業が軽減します。
- ブバルディア・アジサイなど水下がりしやすい花にも効果的です。

※タイヨーではオランダトップブランドのクリザール社の栄養剤をお取り扱いしています。



▲ボトルも販売しています

クリザールは大地に咲く花のように切り花の環境を整えます。

お花は一部お取り扱いのない店舗があります。



リリー

ララ



塩こうじとは

麴と塩、水を混ぜて発酵熟成させた日本の伝統的な調味料です。日本では江戸時代から食されている伝統的醗酵食品で、野菜や魚の漬物床として利用されてきました。近年では2011年後半頃から様々な利用法で人気を博すようになりました。

塩こうじの特徴

- ◆**風味・旨味が変わる**
ほのかな熟成感と旨味・甘味・塩味が調和。これ一つで味が決まる。アミノ酸やペプチドができて旨味が高まる。
- ◆**食感が変わる**
味の浸み込みがよくなる。肉の繊維タンパク質が切断されて柔らかくなる。
- ◆**劣化を防止**
塩分の働きにより、色調変化を抑制。保水性により、冷めてもパサつきが少ない。マスキング効果により、香りや味をまろやかにする。

酵素の効果で、素材を柔らかくし、そして旨味アップで、料理もワンランクアップ！



液体塩こうじとは

塩こうじを独自の技術で搾り、液体を抽出したものが『液体塩こうじ』です。非加熱製造のため、加えるだけで、こうじの酵素が活発に働き、旨味や甘味、やわらかさなどがアップします。また従来の塩こうじに比べ、液体なので、使いやすく便利です。

液体塩こうじの特徴

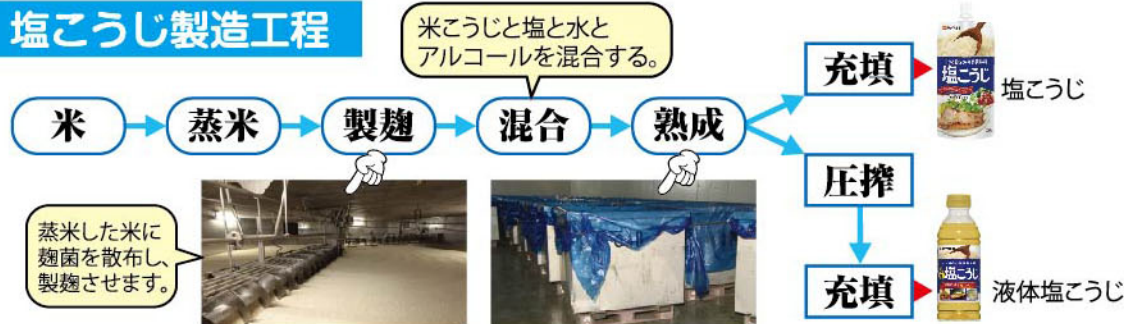
- ◆**素材を活かす穏やかな風味**
中味から後味に厚みを付与。マイルドな風味で素材の風味を損なわない。粒タイプに比べ麴臭が少ない。
- ◆**淡色・クリアな色調**
透明度が高く、色が薄いので、素材の外観を損なわない。
- ◆**漬け込み効果**
ペーストよりも浸透しやすく、効果的に作用する。
- ◆**使いやすさ**
計量や浸漬作業が簡単。液体なので目詰まりしにくい。

液体塩こうじはハナマルキのみが製造しています！

洗浄も楽なのよ



塩こうじ製造工程



米こうじと塩と水とアルコールを混合する。

蒸米した米に麴菌を散布し、製麴させます。



抽選で60名様にプレゼント！
★塩こうじ230g
★液体塩こうじ
★レシピブック



簡単小鉢！液体塩こうじでもやしのナムル

もやしを茹でて混ぜるだけ！シンプルなのにコクがあり美味しく仕上がります。

- 【材料】4人分
もやし 200g
★液体塩こうじ 大2
★ごま油 大1
★すり胡麻 大2

【作り方】

- ①もやしを軽くボイルし、ざるに移し水気を切る。
- ②★をボールに入れ混ぜ、ボイルしたもやしを入れよく混ぜて出来上がり。



簡単！冷しゃぶを柔らかく仕上げる

液体塩こうじに含まれるたんぱく質分解酵素により肉の繊維が分解されて、冷やしても固くなりにくくなります。よく揉みこむと熟成効果がアップします。

- 【材料】3人分
しゃぶしゃぶ用豚肉 200g
液体塩こうじ 20g (肉量の10%)

【作り方】

- ①袋にしゃぶしゃぶ用豚肉と液体塩こうじを入れ、よく揉みこみ冷蔵庫で1時間以上熟成させる。
- ②多めのお湯を沸かし少量ずつボイルし、火が通ったら冷水で冷やして出来上がり。



液体塩こうじで鶏肉とトマトの炊き込みご飯

調味料は液体塩こうじだけ！混ぜて炊くだけで洋風炊き込みご飯の出来上がり。鶏肉がホロホロととける柔らかさです。

- 【材料】3～4人分
鶏もも肉 150g
液体塩こうじ(漬け込み用) 大1
米 2合/粉パセリ 少々
★カットトマト缶 100cc
★液体塩こうじ 大2
★エリンギ 1本
★インゲン 6本(冷凍可)
★コーン 大3(冷凍可)

【作り方】

- ①鶏もも肉を1口大に切り、液体塩こうじと袋に入れ揉み込み1時間漬ける。
- ②お釜にお米を入れて、分量通りの水から130cc分減らした水を入れる。
- ③★を全てお釜に入れて混ぜる。
※エリンギは1cm×2cm角に刻み、インゲンは1cm角に刻む。
- ④①を③の上のせて炊飯。
- ⑤炊き上がったからお皿に盛りつけて、お好みで粉パセリをかけて出来上がり。



オクラとささみの塩こうじ冷奴

いつもの冷奴を贅沢にしたレシピ。バサバサになりがちなささみが液体塩こうじに漬けるとしっとり召し上がれます。

- 【材料】2人分
オクラ 50g/ささみ 1本
液体塩こうじ(漬け込み用) 大1
豆腐 1丁
★液体塩こうじ 大1
★ごま油 大1
★のり 少々
塩 少々/糸唐辛子 少々

【作り方】

- ①ささみは筋を取り、液体塩こうじと袋に入れ、揉み込み冷蔵庫に入れておく。オクラは塩をまぶし板ずりする。
- ②鍋にお湯を沸かし、オクラとささみに火が通るまで茹でる。
- ③②を水きりし、オクラは5mmの薄切りに、ささみは手でほぐす。
- ④ボウルに③と★を合わせてよく混ぜる。
- ⑤豆腐を半分にカットし、水気を切り、④のをせ、お好みで糸唐辛子をトッピングして出来上がり。



塩こうじアイスクリーム

- 【材料】4人分
牛乳 100ml/生クリーム 200ml
砂糖 60g/液体塩こうじ 小2



【作り方】

- ①材料を全てミキサーに入れ、全体が滑らかになるまで攪拌する。
- ②タッパーなどの容器に入れ、冷蔵庫で凍らせる。
- ③途中1時間ごとに冷蔵庫から取り出し、スプーンで全体をかき混ぜる。2~3回繰り返し、全体が固まれば出来上がり。

塩こうじ効果で甘みが増します。お好みに応じて砂糖の量を減らしてもOK。ヘルシーなアイスクリームに！



味を大切に…



これからの季節にピッタリ! 麺類や冷奴の薬味にオススメです。

中華シリーズ



味付 メンマ

台湾産び最高級麻竹(マチク)の特選品を使用。熟成発酵をさせて繊維質を柔らかくして醤油とごま油で香ばしく仕上げしております。



味付 搾菜

中国・重慶市特産、約1年もの間カメで熟成させた特級品搾菜を使用しております。漢方薬にも使用されている10数種の香辛料のエキスがたっぷり染み込んでいます。



穂先メンマ やわらぎ

麻竹(マチク)の穂先だけを使用し、乳酸発酵させて独自の辣油味に仕上げました。しなやかな歯ごたえ、食をそる辛さとコクが楽しめます。

食べる調味料シリーズ



辛そうで辛い 少しいらいし油

鮮やかな赤色のこだわりのラー油に、香ばしいフライドガーリックとフライドオニオンをたっぷり加えました。そのまま食べる事もできる、旨さと食感を楽しむラー油です。



きざみしょうが

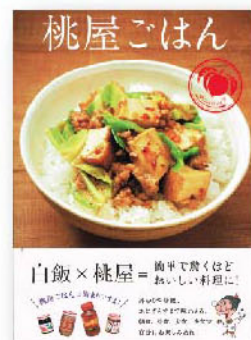
しょうがの持つ良質な風味を生かすために、なたね油で包む製法を採用しました。油分は気になる事はなく、しょうが加工品得油の薬品臭も致しません。



梅ごのみ

塩分を従来品の18%から10%へと大幅にカット致しました。肉厚の梅干に鯉節と昆布・しそを加えて、上品な味わいに仕上げました。梅きゅう・和え物などにも幅広くお使いいただけます。

60名様に
ここでご紹介の
桃屋商品6点と
レシピ本を
プレゼント!



そーめん

しょうが本来の風味や食感が活かしている、**きざみしょうが**。こだわりの旨さをお楽しみ下さい!

冷やしぶっかけうどん

鯉節、紫蘇、昆布の味わいが活かした**梅ごのみ**と、**きざみしょうが**を混ぜるだけで、驚くほどの美味しさ♪

薬味たっぷりの中華風冷奴

味付搾菜を使ったサクサクとした食感も楽しい、中華風の冷奴です。

※搾菜、長ねぎ、きゅうりをみじん切りにし、水切りした豆腐の上に盛り、**きざみしょうが**、ごま油、醤油を少々かけて食べてね。

辛そうで辛い温玉うどん

うどんの上に、**辛そうで辛い少しいらいしラー油**(大さじ2)、温泉卵をのせ、醤油をかけ、最後に万能ねぎの小口切りを散らし、あつあつのうちによく混ぜてお召上がり下さい。



絶品おつまみ

ラー油を使う事で、カリッとしたフライドガーリックの食感も楽しめるおつまみに!
ピリ辛こんにやく

- 【材料】2人分
 黒こんにやく 1/2枚 (200g)
 ごま油 小1 / 青ねぎ 適量
 ☆酒 大2
 ☆辛そうで辛い 少しいらいしラー油 大1
 ☆砂糖・しょうゆ 各大1/2



- 【作り方】
 ① 黒こんにやくは小さめの一口大にちぎり、下茹でしてザルに上げる。
 ② 鍋にごま油をひき、表面がチリチリとして焼き色がつくぐらいまで6~8分弱火で炒め、混ぜ合わせた☆を注ぐ。
 ③ ②を汁気が殆どなくなるまで1~2分炒める。
 ④ ③を器に盛り、仕上げに小口切りにした青ねぎを散らして出来上がり。

しょうがの風味とサクサクの食感が活かしたなめろうが簡単に作れます!
あじのなめろう

- 【材料】2人分
 あじ 2尾分
 みそ 小2
 きざみしょうが 大1
 大葉 2枚
 万能ねぎ 1~2本



- 【作り方】
 ① あじの刺身を5mm幅に切り、みそ、きざみしょうが、青じそ、万能ねぎを合わせる。
 ② ①を包丁で軽くたたきながら混ぜ合わせる。
 ③ 大葉を敷いた皿に盛りつける。

ごはんにも!

メンマ好きにはたまらない味! 失敗しない超簡単な混ぜごはん。
やわらぎとチャーシューの混ぜご飯



ボウルに温かいごはん、チャーシューの切り落とし、**穂先メンマ やわらぎ**(辣油味)を入れて混ぜる。
※このレシピはPARCO出版「桃屋ごはん」に掲載されているレシピです。

ささみときゅうりの梅ごのみ

- 【材料】2人分
 梅ごのみ 大1~2
 鶏ささみ 2本
 きゅうり 1本
 大葉 適宜
 塩(板ずり用) 少々
 塩(ささみ用) 少々
 酒 大1



- 【作り方】
 ① ささみはすじがあれば、取り除く。
 ② ささみに塩・酒を絡めて水をかぶる程度加え、中火で煮て、3~4分火を通し、そのまま冷やす。茹で汁の中でささみをもみほぐし、食べやすい大きさに割く。
 ③ きゅうりは塩少々をからめて板ずりし、水で洗ってへたを除く。ヘラなどを上から押し当てて軽くつぶし、手で食べやすい大きさに割る。
 ④ ボウルに、水気をふき取った②を入れ、③、梅ごのみを加えてよく和える。器に大葉を敷いて盛りつけて出来上がり。
 梅干を使った時より酸味が穏やか。
 鯉節と昆布の旨み、紫蘇の香りが効いた梅和えが簡単に作れます!

タイヨーのうどん
でお手軽に!



ザーサイのり巻き

これは「中華風のお新香巻」! 10数種類の香辛料の風味が沁み込んだ、『桃屋の搾菜』ならではの奥深い風味をお楽しみ下さい。



海苔に酢飯を敷き詰め、千切りにした**味付搾菜**と煎りごまをのせて巻く。

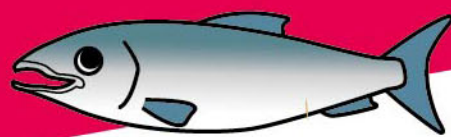
メンマと食べるラー油のかき玉スープ

- 【材料】2人分
 もやし 100g
 味付メンマ 40g
 卵 1個
 辛そうで辛い少しいらいしラー油 大1~2
 塩・黒こしょう 適量



- 【作り方】
 ① 鍋に湯 400ml を沸かし、もやし・メンマを加える。
 ② ①が再び沸騰したら、塩・黒こしょうで味をととのえ、溶き卵でとじる。
 ③ 器に②を注ぎ入れ、ラー油を加えて出来上がり。
 ちょっとスープが欲しい時に、サッと作れる!
 中華料理に良く合います。

新発売!! お買い得鮭弁当



煮たまご!

多古米を使用

多古米は千葉県の北東部、多古町で生産されるコシヒカリの名称です。昭和38年には天皇陛下の献上米に選ばれ、昭和46年には札幌で行われた「全国自主米品評会」において、食味日本一に輝きました。さらに平成2年に日本の米づくり10選にも選ばれています。

大松農場の玉子

大松農場の玉子は千葉県の旭市でひよこから一貫して大事に育てられている鶏の玉子です。現在は外国産の鶏が主流ですが、大松農場の鶏は岐阜県にある後藤孵卵場からきた「もみじ」と「さくら」という純国産の鶏で、自然の風と太陽の光が十分鶏に行き渡るように「平飼鶏舎（放飼い）」と「開放鶏舎」という環境で丈夫に育てられています。又、雛のころより一貫して抗生剤や鶏舎の消毒剤などの化学薬品を一切使用していません。そのかわり鶏自体の免疫力を高めていく努力をしていて、餌のとうもろこしも非遺伝子組換え品種を守り続けています。



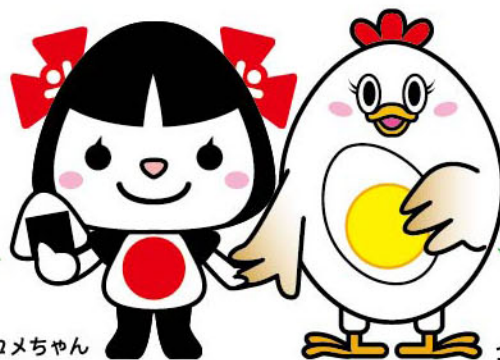
このシールが目印だよ!

※阿見店のみ「北条米」を使用しています。



大松農場のたまごで作る「煮たまご」が仲間に加わりました。

多古米は「おかずのいらぬお米」と評され、炊きたてはもちろん、冷めても味が変わらないんだよ。



タコメちゃん

ココロさん

誰でも安心して食べられる、安全な玉子だよ。

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♪

丸ごとアジ南蛮漬け



卵とし

【材料】2人分
丸ごとアジ南蛮漬け 1パック
卵 3個

【作り方】

- ① ボールに卵を入れ溶く。
- ② ①にアジの汁を入れて混ぜ合わせる。
- ③ フライパンでアジを3分ほどあたため、②をゆっくり流し入れ蓋をする。
- ④ 全体が固まってきたら出来上がり。

☆アジ南蛮漬けに味がしっかりついているため、調味料不要です。



超簡単! タルタルソース

【材料】2人分
丸ごとアジ南蛮漬け 5切れほど
マヨネーズ 大5

【作り方】

アジを細かく刻み、マヨネーズと混ぜ合わせるだけで出来上がり。
☆もともと酸味があるため、さっぱりと食べられます。



春巻き

【材料】2人分
丸ごとアジ南蛮漬け 1/2パック
水溶き片栗粉 適量
春巻きの皮 4枚

【作り方】

- ① アジを細かく刻み、水溶き片栗粉を入れて混ぜる。
- ② ①をレンジで1分温めてとろみをつける。
- ③ ②を春巻きの皮で巻いて、190℃の油で揚げる。
- ④ こんがりキツネ色になったら出来上がり。



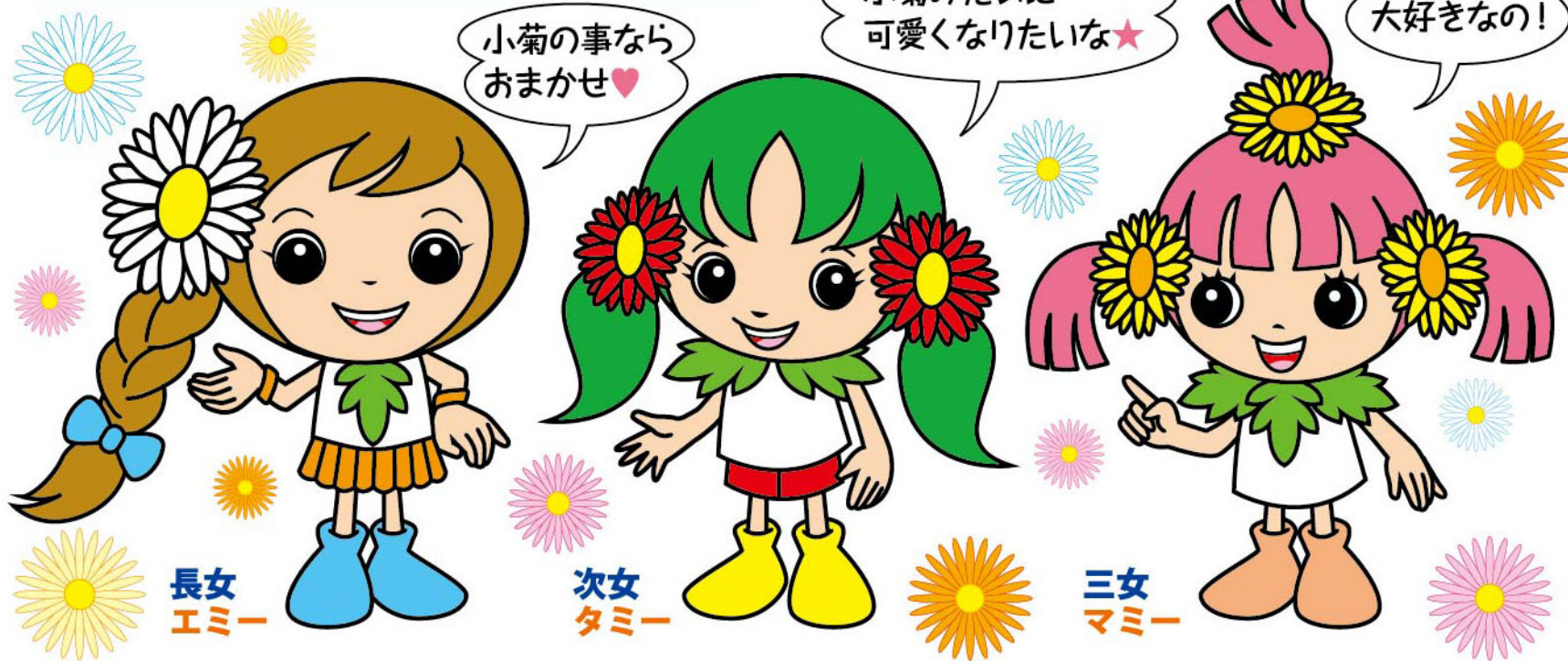
冷奴

水を切った豆腐の上に、半分に切ったアジとお好みの薬味を乗せて、簡単おつまみの出来上がり。



タイヨーの小菊 新キャラクター

タイヨーの小菊キャラクター 『小菊シスターズ』です



小菊の事なら
おまかせ♥

小菊みたいに
可愛くなりたいな★

私達小菊が
大好きなの!

小菊シスターズ

<チャームポイントは小菊の髪飾り>

◆夢は、いつか小菊の公園を作る事◆

小菊が好きすぎて、自分たちを小菊の妖精だと思い込んでいる、仲良し三姉妹です。
長女<エミー>しっかり者で特技はどんな動物とも仲良くなれる。好きな色は白。
次女<タミー>自由奔放で好奇心旺盛。何にでも興味をもっている。好きな色は赤。
三女<マミー>甘えんぼうだけど手先が器用でモノ作りが得意。好きな色は黄色。
 姉妹でまつげや髪飾り、襟元の数が違っている。いつもは優しいパパ、ママと関東に住んでいるけど、可愛い小菊のためなら沖縄に出掛けちゃこともあるんだって。

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

牛堀店 美佐子さん



佐原店 美之紀さん



印西店 ことみさん



全部紹介でき
ないのが残念
だけに

ねころつけ編集長



土浦店 未来さん



小菊シスターズ



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。

お家で作る簡単 ゴーヤの佃煮



材料 <2人分>
 ゴーヤ 1本/かつお節 5g/煎り白ごま 適量
 ★醤油 大2/砂糖 大4/みりん 大2/酢 大2

★ ゴーヤを半分に切り、種とわたを取り除く。

★ ゴーヤを5mmほどの薄さにし、沸騰したお湯に入れ、1~2分茹でてざるにあけ水気を切る。

★ ★を鍋に入れ、沸騰したら②を入れ、中火~弱火で汁気がなくなるまで煮る。

★ 火を止め、かつお節、煎り白ごまを入れて混ぜたら出来上がり。

おいしいポイント!

- ◆ ザラメで煮るとあっさり、三温糖で煮るとこってりとなります。
- ◆ じゃこを入れるとより一層美味しくなります!



ご飯のおかずや、お酒のおつまみにピッタリです。
 冷蔵庫で1週間ほど日持ちするので、夏の保存食として是非作ってみて下さい!



豆知識情報

夏の風物詩豆知識??

盆踊り・花火大会はご先祖様の供養行事!?

お盆とは、旧暦の7月17日を中心に行われる先祖供養の儀式のことです。正式名称は「盂蘭盆会(うらぼんえ)」と言い、現在では地域にもよりますが、8月13日を先祖の霊を迎える「迎え盆」と、再び送り出す16日の「送り盆」までの4日間をお盆とするのが一般的です。お盆に各地で行われる「盆踊り」は、地域により音頭も踊りも違いますが、500年以上の歴史を持った、伝統的な民俗芸能です。盆踊りには、お盆の時期に戻ってきた先祖の霊を慰めるという意味があり、起源は平安時代中期からと言われています。

念仏を唱えながら踊る念仏踊りと、盂蘭盆会が結びつき、先祖や死者を供養するための踊りとして定着してきたそうです。

また、夏の風物詩「打ち上げ花火」も、元々はお盆の行事で、初精霊の供養に花火の火の粉で灯籠焼きを行ったと言われていました。

特に「熊野大花火大会(三重県)」は毎年8月17日に行われ、約300年の歴史を持つ伝統的な花火大会です。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

小菊の特集号いかがでしたか? タイヨーはお花も新鮮です!

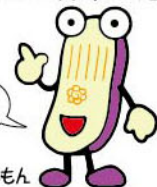
皆さんこんにちは。日ごとに暑さが厳しくなってきましたが、いかがお過ごしでしょうか? おかげさまで『食べタイヨー! 知りタイヨー?』は第19号でリニューアル創刊から3周年を迎えることが出来ました。日頃、ご愛読して頂いている皆様に厚く御礼申し上げます。この3年の間で、ねころっけを筆頭に数多くのキャラクターがタイヨーオリジナル商品と共に誕生してきました。タイヨーキャラクターは小さなお子様からご年配の方まで幅広く人気があり、多くの方々に愛されています。

第6号で「いつかタイヨーキャラクターの総選挙をする日が来るかも!」なんて呟きましたが、これまでの多くのリクエストにお答えしまして、近々全キャラクターのご紹介と人気投票を行いたいと思います! 着々と準備を進めておりますので乞うご期待!! そして、毎号届けられる皆様からの貴重なご意見・ご感想は、これまでに約9,000通頂戴しております。数多くのお言葉、本当にありがとうございます。これからも世代問わず多くの方々の生活のお役に立てるような情報をご提供できるよう編集部一同努めて参ります。今後ともよろしくお願い申し上げます。

人気投票...? ドキドキするなあ

ほしもん

『食べタイヨー! 知りタイヨー?』編集部



<切り取り線>

タイヨーの店舗紹介 12



タイヨー第12号店
 タイヨー東陽町店
 (イキイキ生鮮市場)
 1990年1月 OPEN
 営業時間/8:00~24:00
 住所/東京都江東区南砂2-6-3-1F
 サンライズ東陽ビル
 ☎/03-5606-7651

店長から一言

タイヨー東陽町店(イキイキ生鮮市場)は、タイヨーの中で一番小さなお店です。お店は小さいですが、地域のお客様に更なるご支援を頂けるように従業員一同頑張っています。

店長の好きな惣菜は?

お昼によく食べるのは、ジャンボカツ丼です。ボリュームあり、とんかつが厚くて、柔らかくて、ジュシーで大好きです。

食べタイヨー! 知りタイヨー? 第19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"/> ハナマルキ	<input type="checkbox"/> 桃屋	ねころっけ <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。

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19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	〒 -	
電話	ご利用店舗名	店

④ 惣菜のお弁当で「こんなお弁当が食べたい」などリクエストをどうぞ

応募期間 平成28年7月1日~平成28年8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。