

食べタイヨー! 知りタイヨー?

Fresh, Discounting Everyday.
タイヨー BigHouse

まごころを食卓へお届けする情報誌

第 21 号 21_13016102

<http://taiyo-otoku.com> ◀バックナンバーもこちらからご覧になれます

FREE PAPER
ご自由にお持ちください

特集

アンデス産オーガニック100%&コロンビア産スプレモ100%

こだわりのドリップコーヒー

『おいしさ』と『使い易さ』に
こだわったフィルターと
焙煎で大満足のコーヒー



ドリプー

簡単に作れるX'masのデコレーションメニュー

- ★S&B『濃いシチュー』を使った **あったか** レシピ!!
- ★タイヨーのメンチカツがひと手間かけて大変身!
- ★新キャラクター『ドリプー』登場!!

クリスマスもタイヨーで!



国太楼 コーヒー・紅茶・お茶

60名様にプレゼント!



S&B からおいしい贈り物!



100名様に
プレゼント!

TAIYO × 国太楼 **こだわりのドリップコーヒー**



香り	低	→	→	→	→	→	→	高
コク	軽	→	→	→	→	→	→	深
くちあたり	マイルド	→	→	→	→	→	→	ストロング
酸味	まろやかさ	→	→	→	→	→	→	強



有機栽培 ドリップコーヒー

農薬、化学肥料不使用



コクある アンデス産オーガニック100%

- ◇ペルー北部の標高 1,200m~1,800m の高地でじっくり育った実を手摘みしました。
- ◇窒素成分が豊富なグアノ肥料で育てたコーヒーはコクがあります。

● 窒素成分が豊富な肥料「グアノ」とは

南米の海岸に生息する海鳥の糞尿や卵の殻などが数千~数万年かけて堆積した化石物で、その採掘場はペルー政府の管轄にもなっており、おいしさに直結する窒素成分が10%~13%と非常に多く含まれています。(なたね粕5%・魚粕7%) ペルーの生産組合は、成長にあわせ年3回施肥を行っています。

● 生豆の鮮度を生かす施設

果肉を取った豆は水分を12%まで乾燥させます。ペルーの生産組合では、ビニールハウスにて天候に左右されず新鮮うちに乾燥させています。(他所では、露天での乾燥の為、雨天では乾燥出来ず鮮度が落ちてしまいます。)



ビニールハウス内部



◀海鳥が描かれたグアノ



コーヒーの実



香り	低	→	→	→	→	→	→	高
コク	軽	→	→	→	→	→	→	深
くちあたり	マイルド	→	→	→	→	→	→	ストロング
酸味	まろやかさ	→	→	→	→	→	→	強



コロンビア ドリップコーヒー

香り高い コロンビア産スプレモ100%

- ◇コロンビア最高等級「スプレモ」は、スペイン語で「最高位の、至上の」という意味です。
- ◇香りがよく、上品な酸味と優れたコクが特徴です。

● コーヒーの栽培に適した南米コロンビア

コロンビアの生豆生産量は、ブラジル、ベトナムに次いで第3位です。南米の赤道付近に位置し、海拔 1,200m~2,000m のアンデス山脈の高地で、温暖かつ寒暖の差から良質な生豆が収穫される産地です。

● 最高等級「スプレモ」とは

コロンビアは、豆のサイズで等級を区分します。『スプレモ』はスクリーンサイズ 17(6.75 mm) 以上で、このサイズの豆が全体の 80% 以上占めるものです。豆が大きいのは恵まれた栽培環境で丹精に育てられた優良な木から、完熟豆を摘み取っているからです。

◀コロンビア産 スプレモ

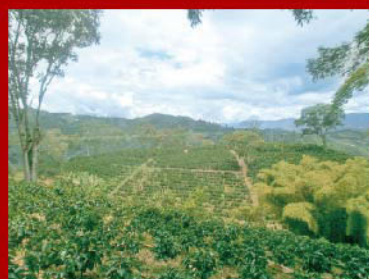


ドリフター

コロンビアでの栽培~収穫



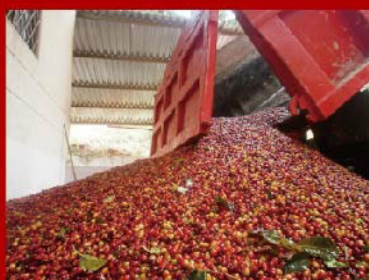
コーヒーの苗



移植された苗



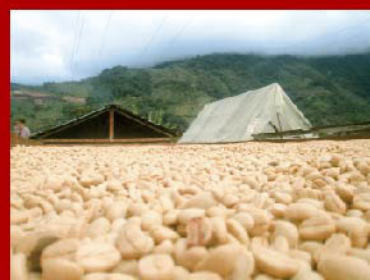
コーヒー畑



収穫されたコーヒーの赤い実



選別



赤い実の果肉部分を
取り外して乾燥



「おいしさ」と「使い易さ」にこだわったフィルターと焙煎

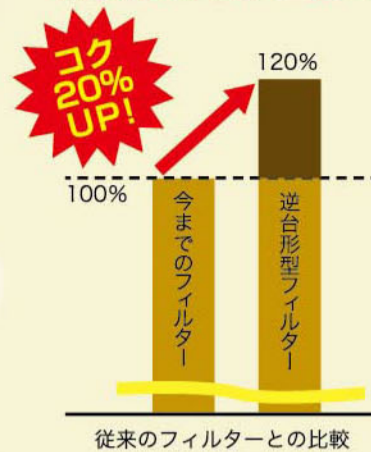
①ドリッパーの原理を応用、おいしく濃く出る「逆台形フィルター」

同じ原料、同じ量目で

今までのフィルター

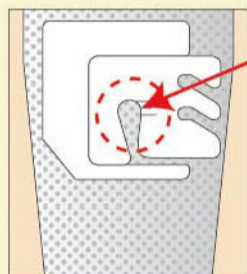
逆台形フィルター

コーヒードリッパーの原理をドリップコーヒーに取り入れました。

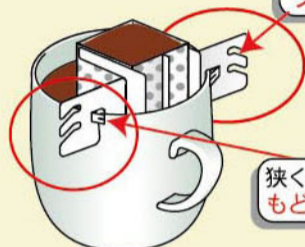


底が狭くなり濃く抽出されます

②持ちやすく、味の調整もしやすい「フリフリフック」



切り込みが大きくフチの厚いコーヒークップでも掛けやすい



持っても滑らないフリフリフック

※実用新案取得登録 第 3118001

狭くならない注ぎ口もどらーずストッパー付



味の調整が自由自在にフリフリ

おいしく入れるコツだブー



③個包装を省き環境に優しいエコパック

省資源化でコストを抑え、その分原材料品質を向上させました。

充填時に窒素ガスを封入し、個包装を省いても酸素による品質劣化を抑える工夫をしています。

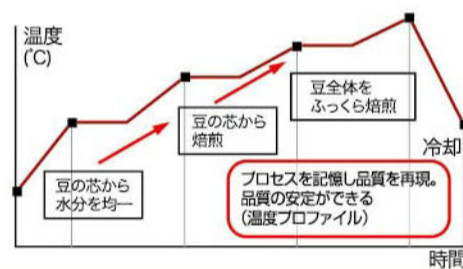
(空気中の酸素 20% を置換)

環境にやさしい

個包装を省くことにより、省資源化品質アップを図りました。

④セラミックによる遠赤外線効果で豆の芯から“ふっくら焙煎”さらに温度プロファイルによる安定した品質。

コーヒー豆を焙煎する釜の内側にセラミック加工をしてあり、セラミックからの遠赤外線効果により、豆の芯まで火が入りふっくら焙煎が出来ます。



飲み終わって捨てるのはもったいない!?

教えて? タイヨーさん!



コーヒーをドリップして出るコーヒー豆のかすには、驚くほどの消臭効果があります。

豆を焙煎するとき表面にできる細かい穴が臭いの成分を吸着する働きをします。コーヒーかすは酸性物質なので、アルカリ性の嫌なアンモニア臭を吸収してくれます。

活性炭よりも、コーヒー豆は効果が強いと言われており、乾燥した状態よりも水分を含んだままの状態のほうがさらに消臭効果が期待できます。特にアンモニアに対して優れた効果を発揮するので、トイレの消臭剤としても活躍します。

生ごみやタバコの臭いは、コーヒーを淹れた後のかすをそのまま三角コーナーや灰皿に入れておくだけで抑えられます。

また、コーヒーかすを乾燥させて布に包んだりネットに入れたりして靴や衣類の消臭剤にすることもでき、乾燥させたコーヒーかすには除湿効果もあるため、シューキーパーとして使用すると、湿気による雑菌の繁殖も抑えてくれます。

抽選で60名様に
プレゼント!



タイヨー 5P
有機栽培
ドリップコーヒー



タイヨー 5P
コロンビア産 100%
ドリップコーヒー



アールグレイオレンジティー
三角 TB20P

スリランカ産のハイグロウンティーにベルガモットの華やかな香りとオレンジのフルーティな甘い香りを着香した紅茶です。



三角 TB 本火入り煎茶 20P

茶の香りと深蒸し茶のコクが調和した味わいの煎茶です。色鮮やかな粉末茶をブレンドして水色を高めました。
※水色：水の色を綺麗な緑色に出した色。



三角 TB 直火炒りほうじ茶 20P

直火釜で茶葉の芯まで炒りあげた深蒸しの茶葉をきざみ、香りを高めました。こうばしい香りで、すっきりした後味です。

X'masも タイヨーで!!

誰でも簡単に作れるX'masの デコレーションメニューご紹介!



タコメちゃん



リースサラダ

※今回使用した野菜
【材料】4人分
サニーレタス 3~4枚
水菜 1/3束
ブロッコリー 1/2株
ミニトマト赤、黄 各適量
オクラ 4本
コーン(缶) 適量
かいわれ大根 適量
ヤングコーン(缶) 適量
生ハム 100g(12枚程)
いくら 適量
ドレッシング お好みで

【作り方】

- 1 オクラはヘタとガクを切り取り、塩をまぶして擦り合せ、2分程茹でる。ざるにあけ、薄く斜めに切る。
- 2 ブロッコリーは小房に分けて茹でる。
- 3 サニーレタスを食べやすい大きさにちぎり、リースのように並べ、その上に②のブロッコリー、①のオクラ、水菜、ミニトマト、コーン、ヤングコーン、かいわれ大根を飾っていく。
- 4 生ハムで作ったバラにいくらをのせ、リース上部に飾る。
- 5 お好きなドレッシングを器に入れ、中央に置いて出来上がり。



アレンジレシピ

ねころっけリース

ソースで目、鼻、口を書き、にんじんで耳、ハムで舌を作って完成!

ちびっこたちも大喜びだニャー!



ねころっけ

リースごはん

一口サイズで食べやすい! 子供と一緒に作れるリースごはん。

【材料】2~3人分
お米 1合
ブロッコリー 1/3株
にんじん 少量
オクラ 少量
イクラ お好みの量
すし酢 大2
桜でんぶ 大1
ハム 2枚



【作り方】

- 1 お米を炊き、すし酢をかけて混ぜる。半分に分けて、片方に桜でんぶを入れ混ぜ合わせる。
- 2 ブロッコリーを茹でて小房に分ける。
- 3 ①をそれぞれ少量取り、ラップで丸めてお皿に交互に並べる。
- 4 ②と茹でてたにんじんを星型にし、下処理したオクラを切り、飾り付ける。
- 5 ハムでリボンを作り、イクラをちらして出来上がり。

飾り付けに、卵焼きや、お刺身なども使ってお好みにアレンジしてみてください。

サンタ&雪だるま&ツリー

薄くスライスしたきゅうりを畳みながら楊枝で刺し、ミニトマトで挟む。



雪だるま

チーズを2つ重ねて、カニカマ、きゅうりの細切りでマフラーを作る。ゴマで目をつける。

サンタ

ミニトマトの間に半分にしたウズラの卵とチーズを挟む。ゴマで目をつける。

お弁当にもオススメ!
子供が喜ぶサンタとトナカイのおにぎり。

サンタとトナカイのおにぎり



【材料】1人分
ご飯 小おにぎり1個分
バター醤油ごはん 小おにぎり1個分
鮭フレーク 大1/カニカマ 1本
桜でんぶ 少量/ウィンナー 1本
チーズ 1個/のり 適量

【作り方】

★サンタ★

- 1 おにぎり半分は鮭フレークを混ぜ三角にし、(顔)、少量で丸形(鼻)を作る。もう半分は半月型にする(髭)。
- 2 鮭フレークの三角にカニカマをのせて帽子を作る。
- 3 のりで目を作り、桜でんぶをかけ(頬)、チーズを帽子の上につける。

★トナカイ★

- 1 バター醤油ごはんを卵型にする。
- 2 ウィンナーをレンジにかけ、端を切り(鼻)残りを縦半分に切り、包丁で三角に切り込みを入れる(角)。
- 3 のりで目を作り、桜でんぶをかけ(頬)、②を飾り付けて出来上がり。

お好きな野菜を使って彩りよく飾ってね。

クリスマスケーキや、デザートのお飾りに是非オススメ!

いちごサンタ



【材料】4個分
いちご 4個/生クリーム 適量/チョコペン 1/2本

【作り方】

- 1 いちごを1/3の幅で切る。
- 2 生クリームを間に挟み、帽子の先と胴体部分(ボタン)にも生クリームをデコレーションする。
- 3 お湯で溶かしたチョコペンで目と口を作り出来上がり。

簡単グラスデザート

浅めのグラスに、コーンフレーク、生クリーム、いちごジャムの順にのせて、お好きなフルーツを飾ってグラスデザートを作ってみてね。



生ハムのバラ



1

生ハムを4枚写真のよう中央を切り2列に分け

いちごのバラ



1



写真のように4箇所薄く切り込みを入れる。

ハムのリボン



1



ハム2枚用意する。1枚を写真の様に切る。(AとB以外は使わないのでサラダに混ぜて下さい。)

パーティーシーンにオススメのタイヨー惣菜!



スペアリブ

自慢の原料を使用し、じっくりと煮込み柔らかく仕上げた逸品です。特製バーベキューソースに漬け込み高温で焼き上げました

※写真はイメージです。

真骨頂
ミートピザの



ミートピザ

大判ソフトサラミソーセージ、旨味ぎっしりベーコン、そしてスパイシーなイタリアンソーセージをトッピングした、大満足の具材感。タマネギダイスが入ったトマトが感じられるピザソースは、ミートピザの全てのトッピングをまとめ、最後まで美味しく召し上がることができます。

日曜日限定販売!



ミックスピザ

イタリア産トマトをブレンドした濃厚な旨味のあるピザソースに、2種類のチーズ(モッツァレラチーズ、ゴダチーズ)、ポークウィンナーソーセージ、コーン、オニオンダイスをトッピング。マヨネーズとの相性抜群で飽きのこない逸品です。

※ご紹介したピザは一部お取り扱いのない店舗もあります。

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!

タイヨーメンチカツ



厚みがあり食べごたえを感じるタイヨーメンチカツはジューシー感とほぐれ感を重視しました。パン粉は焙焼パン粉を使用しているためサクサク食感! 玉ねぎは1cm角に大きくカットしたため、玉ねぎの甘みを感じるメンチカツに仕上がりました

メンチカツ炒飯



【材料】2人分
タイヨーメンチカツ 1枚
ごはん お茶碗2杯分
卵 1個/ネギ 適量
醤油 大1/2
塩・こしょう 少々
サラダ油 大1
三つ葉 お好みで

【作り方】

- 1 タイヨーメンチカツとネギを細かく刻む。
- 2 熱したフライパンにサラダ油を入れ、溶いた卵とごはんを入れて炒める。
- 3 ①と塩、こしょう、醤油を入れ、混ぜ合わせて出来上がり。
お好みで三つ葉を刻んで入れたり、盛り付けにも!

醤油の代わりにソースで味付けしてもOK!

メンチカツドリア



【材料】2人分
タイヨーメンチカツ 2枚
ごはん お茶碗2杯分
バター 大2
にんにく 一片
とろけるチーズ 適量
塩・こしょう 少々
パセリ 適量

【作り方】

- 1 熱したフライパンにバターを入れ、にんにくを炒める。
- 2 ごはんを加え、塩・こしょうを入れて3分程炒める。
- 3 耐熱皿に②を入れ、一口大に切ったメンチカツのせ、上にとろけるチーズをまぶす。
- 4 オーブントースターに入れ、チーズに焦げ目がついたら、パセリをかけて出来上がり。

バターライスにケチャップやカレー粉で味を変えたり、ホワイトソースをかけてアレンジしてもOK!



花びらを咲かせるように外側に反らすのがポイント!



もう1のハムを中央でつまむ。 Bで中央を巻き、バスタか爪楊枝でとめる。 Aを半分に切り、端に三角の切り込みを入れる。 ③と④を合わせて出来上がり。

お弁当にはバスタでとめるのがオススメ!

ハムの水分を吸収して食べる頃にはやわらかくなっています。



お花を飾ってお部屋も華やかにね!

X'mas オススメのお花



ポインセチア

シクラメン



プリンセチア



タイヨーではシクラメンやポインセチアなど、クリスマスシーズンのお花をカラーバリエーション豊富に販売しております。

近年では、淡いピンク色の『プリンセチア』という品種が人気です。プリンセスのような華やかさと、ポインセチアを組み合わせ『プリンセチア』と名付けられたそうです。花言葉は『思いやり』。プレゼントにもオススメです。

※お取り扱いのない店舗もございます。

より上質 & 濃厚な味わいで 濃いシチュー シリーズ登場!

濃いシチュー クリーム

乳脂肪分の高い(45%乳脂肪分)北海道産純生クリームを使用した濃厚なコクと旨み。旨みたっぷりの野菜ブイヨンとクリームと相性の良いフォン・ブラン(仔牛・成牛・鶏の骨と肉を香味野菜と一緒に煮出した出汁)を使用して全体の厚みを出しています。

濃いシチュー ビーフ

5日間熟成させた国産牛と国産野菜のフォンを使用した濃厚でコク深い国産ドミグラスソースの味わい。じっくり炒めた玉ねぎとジュ・ド・ブフ(肉を焼上げてから香味野菜と一緒に煮出した出汁)を使用して全体の厚みを出しています。

デミグラスとドミグラスの違いは?

どちらも同じもの。本来の発音は「ドゥミグラース」でドミグラスに近いが、スペルが「demiglace」のため英語読みで「デミグラス」という読み方が広まりました。

濃いシチュー キャロット

青森県深浦町産(へなし)で作られるフルーティーな甘さが特徴の「ふかうら雪人参」使用。野菜・鶏・豚と合わせる事でソース全体に厚みを出した濃厚な味わいのシチューです。

ふかうら雪人参とは?

青森県産深浦町産(へなし)で12月~3月の間に収穫された人参です。雪の下の寒い土の中に置くことで、人参が持つ本来の生理機能で糖分を蓄え、果物の様に甘く育ちます。



濃いシチューの製造工程



ごぼうとのりの和風シチュー

ごぼうがたっぷり入ったシチューは、ごはんによく合い、さらにのりの風味がアクセントになります。

- 【材料】5人分
牛切り落とし肉 300g / ごぼう 2本
長ねぎ 1本 / しょうが 2片
焼きのり 1枚(全形)
S&B 濃いシチュー ビーフ 1/2箱
水 600ml / サラダ油 小さじ2
パセリ お好みで



【作り方】

- 1 牛肉は食べやすい長さに切る。ごぼうは包丁の背で皮をこそげてささがきにし、水にさらしてアクを取る。長ねぎは5mm幅の斜め薄切りにし、しょうがはせん切りにする。
- 2 鍋にサラダ油を中火で熱し、牛肉を入れて炒める。肉の色が変わったら、ごぼう、長ねぎ、しょうがを加えて炒める。
- 3 水を加え、沸騰したら弱~中火で20分煮込む。一旦火を止めてシチュールウを割り入れ、よく溶かす。のりを手でちぎって加え、とろみがつくまで煮込む。
- 4 器に盛り、お好みでイタリアンパセリを添えて出来上がり。

クリームシチューで本格リゾット

シチュールウで作る濃厚リゾットです。お米に軽く芯が残るくらいの食感に仕上げるのがポイントです。

- 【材料】5人分
玉ねぎ 1個 / ベーコン 6枚
さやいんげん 5本 / しめじ 50g
白米 カップ1と1/2 / 水 600ml
S&B 濃いシチュー クリーム 1/2箱
牛乳 200ml / 粉チーズ 大さじ2
オリーブオイル 大さじ1
パセリ 少々



【作り方】

- 1 玉ねぎとベーコンは1cm角に切る。さやいんげんは1cm長さに切り、しめじは小房に分け、半分長さに切る。
- 2 鍋にオリーブオイルを入れて火にかけ、玉ねぎを炒め、透き通ってきたらベーコンを加えて軽く炒め、白米を洗わずに加えて全体に油が回るように炒める。
- 3 水を注ぎ、沸いてきたら火を弱めて10分煮る。さやいんげんとしめじを加え、軽く煮立ったら一旦火を止めシチュールウを溶かし混ぜ、牛乳を加える。再び火をつけとろみがつくまで煮込み、器に盛って粉チーズとパセリを振り出来上がり。

きのこベーコンの キャロットシチュー

15分で作れるスープ感覚のシチュー。

- 【材料】2~3人分
ベーコン 2枚 / 玉ねぎ 中1/2個
しめじ 50g / まいたけ 50g
S&B 濃いシチュー キャロット 2かけ
水 300ml / 牛乳 50ml
パセリ 適量



【作り方】

- 1 ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎは薄切りにし、きのこは小房に分ける。
- 2 小鍋に①と水を入れ、中火で5分ほど煮込む。
- 3 一旦火を止め、シチュールウを割り入れて溶かし、牛乳を加えて再び弱火で煮込む。
- 4 器に盛り、パセリを振り出来上がり。

電子レンジ で簡単!

夜食や小腹が空いたときにおやつ感覚でどうぞ!

ウインナーとキャベツの カップシチュー

包丁要らずの簡単調理!

- 【材料】2人分
ウインナーソーセージ 4本
キャベツ 1枚
クラッカー 適量 / 水 300ml
S&B 濃いシチュー ビーフ 2かけ



【作り方】

- 1 シチュールウは手で粗く砕いてカップに入れる。80度程度のお湯を注いで溶かし混ぜ、キャベツを食べやすいサイズにちぎって入れる。ウインナーソーセージを入れ、ラップは使用せずに電子レンジで1分30秒加熱し、いったんかき混ぜ、さらに30秒加熱する。(吹きこぼれに注意しながら加熱しましょう。)
- 2 クラッカーは食べやすく砕いてシチューに加えて出来上がり。

カップクラムチャウダー

簡単調理で具沢山の一杯に。

- 【材料】2人分
シーフードミックス(冷凍) 80g
ベーコン 2枚
じゃがいも 中1/2個
S&B 濃いシチュー クリーム 2かけ
水 300ml



【作り方】

- 1 ベーコンは1cm幅に、じゃがいもは皮をむいて1cm角に切る。シーフードミックスは、流水にあて、解凍しておく。(電子レンジの解凍機能でもOK)
- 2 カップにじゃがいもを入れて軽くラップをし、電子レンジで30秒ほど加熱する。
- 3 ②のカップに、包丁で粗く砕いたシチュールウ、ベーコン、シーフードミックスを入れ、70度程度のお湯を注いでルウが溶けるようによく混ぜる。
- 4 ラップをせずに電子レンジで1分加熱し、一旦かき混ぜ、さらに30秒加熱して出来上がり。

プレゼント!

エスビー食品
秋冬新製品詰め合わせ
抽選で100名様に!!



タイヨーのコーヒー 新キャラクター

タイヨーのコーヒーキャラクター
『ドリプー』です



おいしい
コーヒーを
入れるんだ
プー!

ドリプー

くカップ型の帽子"コーヒーキャップ"がお気に入り

◆おいしいコーヒーならおまかせ◆

ドリプーはドリップコーヒーの化身。まゆ毛と口がコーヒー豆になっている。手は普段カラダのなかにしまっていて必要な時だけ出す。本人いわく『奥の手』。頭に乘せる自慢のコーヒーキャップやマグキャップは100個くらい持っている。なぜか逆さまに飛ぶことができるけど、高いところが苦手だからいつも低空飛行。時々旅人のカバンに忍び込んで、疲れた時においしいコーヒーを入れてくれる。こだわりの豆で最高のコーヒーを入れるのが得意。性格はとってもマメなんだよ。

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

ありがとうございます!

タイヨーの
仲間をたくさん
かいてくれて
ありがとうございます

ねころっけ編集長



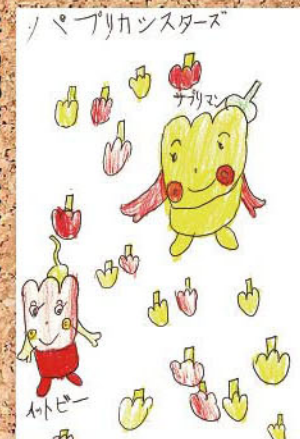
フリーリア店 仁唯奈さん



土浦店 啓さん



桜の郷店 敬太くん



応募方法

★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!

タイヨーのキャラクターの似顔絵や本誌に対する感想を書いて
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
株式会社タイヨー ナレッジルーム 食ベタイヨー編集部



きのつび

お家で作る簡単 ふわふわつみれ



材料 <10個分>
はんぺん(大) 2枚/鮭フレーク 大2
★水 300cc/白だし 大1.5/醤油 小1
三つ葉 適量/塩 少々



★ 1 はんぺんと鮭フレークをフードプロセッサーにかける。

★ 2 ①を一口大に丸める。

★ 3 ★を鍋で煮立てて②を入れ、塩で味を整える。

★ 4 器に入れ、三つ葉をのせて出来上がり。

おいしいポイント!

- ◆はんぺんを小さく切り、袋に入れて手でつぶしたり、すりこぎを使っても作れます。
- ◆中の具材を変えて、煮る、焼く、揚げるなどのアレンジも出来ます。

ふわふわフライ



中にチーズを入れて丸め、小麦粉→卵→パン粉を付けて油で揚げる。

冷めてもふわふわ! お弁当のおかずにもピッタリ!



タイヨー小麦キャラクター もぎこ

豆知識情報

X'masの豆知識??

12月25日はキリストの誕生日ではない!?

一般的に12月25日を「イエス・キリストの誕生日」としてクリスマスをお祝いしますが、実際にはイエスの生年月日については、新約聖書などにも記載されていません。

(研究者の間では9月~10月頃に生まれたというのが有力な説のようです。)ではなぜ12月25日にキリストの誕生を祝うようになったかという、当時ローマでは12月25日は太陽神を祭る祝祭日として広く根付いており、法王庁がそこに着目しその日をクリスマスと定めることで、キリスト教を普及させようとしたそうです。

そして「西暦1年」とは、キリストの生まれた年と決められており、紀元前を表すB.C.は「Before Christ」すなわち「キリスト前」という意味です。しかしその後の研究で、キリストの誕生は紀元前6年ごろだと言う事が分かったのですが、その事実が明白になった時には、既に現在の西暦が普及してしまい、もはや変更は不可能となってしまったそうです。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

タイヨーこだわりのドリップコーヒー特集はいかがでしたか?

皆さんこんにちは。冷え込みが強まり、鍋が美味しく感じる季節になりましたがいかがお過ごしでしょうか?

気が付けば今年も残すところあと少しですね。歳を重ねるたびに1年があつという間に感じるのは何故でしょうか。子供の頃は1日1日が長く感じ、早く大人になりたいと焦っていた記憶があります。少し前に、あるテレビ番組で「同じ時間を過ごしていても体験する事柄が多いと感じた人の方が、時間を長く感じる傾向が強くある」と紹介されていました。多くの出来事を体験したと感じるかどうかで時間の経つ早さの感覚が変わってくるそうですよ。子供のように毎日新しい発見や経験をして学ぶ様に、脳は新しい情報を受け取るほど、時間を長く捉えるようになるそうなので、日々変わらぬ日常を過ごしている私も来年からは何か新しい事にチャレンジしてみようかなと思う今日この頃です。皆さんも1日1日を大切に、そしてこれからの寒さが身にしみる時節、風邪など引かないようお気を付けてお過ごし下さいませ。

追伸:前号で紹介しましたサバダとサバヨの模様の秘密ですが、背中の模様が「TAIYO」と「BIGHOUSE」になっています! 皆さんわかりましたか?(^v^)



『食べタイヨー!知りタイヨー?』編集部

タイヨーの店舗紹介

14

シーグルメ店

成田空港第二旅客ターミナルビル内で海産物やお土産等を販売しています。

タイヨーの店舗紹介

15



タイヨー第15号店

タイヨー千葉店

1994年4月 OPEN

営業時間/8:00~21:00

住所/千葉県千葉市若葉区東寺山町777-9

☎/043-284-7181

店長から一言

いつもご来店ありがとうございます。地域のお客様にタイヨー千葉店があつて良かったと思われるようなお店作りを心掛けております。ご来店の際にはお気軽にお声掛け下さい。従業員一同、心よりお待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

やっぱり、カツ丼です。多古米とタイヨーとんかつの絶妙なコラボがたまりません!一度食べたらやみつきになります。是非ご賞味下さい。

食べタイヨー!知りタイヨー? 第21号 プレゼント応募用紙

コピー可

★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。

<input type="checkbox"/> 国太楼	<input type="checkbox"/> S&B	<input type="checkbox"/> ねころつけストラップ	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21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 シチューと一緒に食べるのは、パン?ご飯? どちらですか??

応募期間 平成28年11月1日~平成28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。