

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 27 号 27_10117102

<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

料理に欠かせない万能調味料『お酢』 お酢の歴史と調理効果

北の大地の牧場が育んだ
北海道豊富町産生乳の
『北海道サロベツ牛乳』



タイヨーで楽しいクリスマス!

- ★クリスマスにピッタリ!テーブルが華やかになるレシピ
- ★クリスマスを彩るシクラメン、ポンセチアのご紹介
- ★タイヨー・ビッグハウスのコジカポイントカードご紹介

アメリカ発!?!寿司ドーナツ



ミツカン 商品5品を
プレゼント!

60名様に!



便利なコジカポイントカード



毎日のお料理にかかせない『お酢』のお話

お酢の歴史

お酢の歴史はとても古く、紀元前5000年にメソポタミア南部のバビロニアで、ナツメヤシや干しブドウを利用してお酢を作っていたということが分かっています。お酢の製法が日本へ伝わったのは4~5世紀頃だと考えられています。酒造りの技術とともに中国から伝わってきたとされています。平安時代の貴族は、生魚や干し魚を、小皿に入れたお酢や塩などにつけて食べるのを好んだと言われています。また、鎌倉時代になると、正式な食事や酒の肴に酢はより重要で不可欠な調味料となります。



ミツカン半田工場前運河（大正頃）

創業200年を越えるミツカン 酒粕酢の誕生

酒造り酒屋だったミツカンの初代中野又左衛門は、文化元年(1804年)愛知県半田の地に分家独立して創業し、酒粕を利用した粕酢造りに挑みました。酒桶に酢酸菌が入ると、お酒が全部「酢」になってしまうため、酒造家が酢を作るなど江戸時代には考えられませんでした。しかし、又左衛門の大胆なチャレンジは見事に成功。すっかり評判となった粕酢を、又左衛門は江戸で販売しようと考えます。そのきっかけは、又左衛門の耳に飛び込んできた、「江戸では最近『早ずし』が人気を呼んでいる」という噂でした。

江戸の町で又左衛門は、噂どおり早ずしが江戸の人々に大受けしていること、そして使っている酢は当時まだ高価だった「米酢」であることを知ります。「米酢を粕酢にすることができたら、もっとおいしくて手軽なすしがつくれるはずだ」又左衛門は愛知県の半田に戻り、積極的に江戸への売り込みを開始。すると「粕酢の風味や旨みがすし飯に合う」と、江戸でも人気のすし屋がどんどん粕酢を使うようになります。(酒粕酢を使用したすし飯は、ほんのり山吹色をしており、現在のすし飯の色と異なる特徴を持っていました。)江戸っ子の心をつかんだ握りすしの大ブームとともに、又左衛門の粕酢は江戸前ずしに欠かせないものとなっていったのです。 ※『早ずし』は現代の『握りすし』の原型です。



愛知県
名古屋市 豊田市
半田市 豊橋市
三ツ川市

ミツカン創業の地、半田市は愛知県の知多半島にあります。「ごんぎつね」の児童文学作家新美南吉の出身地として知られています。



今も昔も変わらない伝統のお酢の作り方

昔の酢造りの工程



① 粕熟成
お酢の原料となる酒粕を大きな桶に入れ、長期間(3年ほど)寝かせ熟成させます。熟成することで、酒粕の甘みと旨みが増します。



② もろみ作り
熟成した酒粕を桶に移し、水を加えかきまぜます。約1週間で「もろみ」ができあがります。



③ 圧搾
もろみを酢袋に入れ、槽で圧搾して絞ります。この、もろみから搾り出された液が、「酢もと(お酒)」です。



④ 沸かし
できた「酢もと」の半分を大きな鉄釜で温めます。できたものは「わかし汁」と呼ばれました。



⑤ 仕込み
わかし汁と残り半分の酢もとを、2階にある仕込み桶に移します。仕込み桶には、前回発酵したお酢が「種酢」として半分残っており、種酢の中の酢酸菌が働くことで、約1ヶ月をかけて、酢もとがお酢に変わります。



⑥ 貯蔵
できあがったお酢の半分を1階の貯蔵桶に移し、味をまろやかにするために、2~3ヶ月ほど寝かし熟成させます。なお、仕込み桶に残したお酢は、種酢として次の仕込みに使われます。



⑦ ろ過
細かい砂の層の上に糞灰を塗りつけた灰ごし桶に、熟成されたお酢を通して、不純物を取り除きます。



⑧ 詰め口
ろ過されたお酢を、納約と樽詰漏斗を使って、樽に入れます。樽の天面を木槌でたたき、音を聞くことで、入っているお酢の量を確認しながら行います。



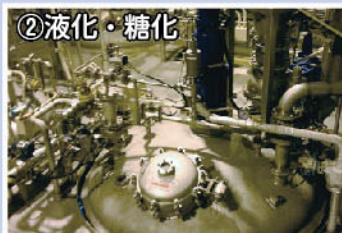
⑨ 荷造り
出荷前に樽の満量までお酢を注ぎ足してから、樽を縄で縛り、いよいよ製品となります。



現在の酢造りの工程



① 原料受入・保管
小麦粉、米、コーンなどの原料を受け入れ、サイロで保管します。



② 液化・糖化
原料、水、麹(酵素)を圧力タンクに入れ、原料のデンプンを糖に変えます。



③ 圧搾
液化・糖化してできたもろみを、圧搾機で固液分離します。



④ 酢酸発酵
圧搾して得られた液に、種酢、醸造用アルコール、水を加え、酢酸菌による発酵を行います。



⑤ 菌体除去・熟成
酢酸発酵した液を、ろ過し、酢酸菌を取り除いた後、一定期間熟成させます。



⑥ ろ過・殺菌
熟成を終えたら、味・きき・香りを損なわないように、ろ過・殺菌をします。



⑦ ビン詰め
衛生的な設備でビン詰めします。



⑧ 品質検査
酸度などの機器分析に加え、ヒトによる官能検査を実施し、品質を確認します。



⑨ 出荷
ビン詰めしたお酢を、ケースに詰め、出荷します。



MIZKAN MUSEUM

MIMでお酢のことをもっと良く知ろう!

体験型博物館 ミツカンミュージアム

MIZKAN MUSEUM(愛称:MIM)は、ミツカンの酢づくりの歴史や食文化の魅力にふれ、楽しみ学べる体験型博物館です。

※事前予約制 ☎: 0569-24-5111
※当館ではスタッフがお客様に同行し、館内をご案内いたします。

【住所】愛知県半田市小中村町 2-6
【営業時間】9:30-17:00(最終案内 15:30)
【休館日】木曜日、お盆期間、年末年始
【入館料】大人 300円、中高生 200円、小学生 100円(障がい者手帳を持参いただいた場合、ご本人と付き添いの方1名が半額となります。)
【光の庭】で体験いただける「マイ味噌」作りは、別途 200円が必要です。

詳しくは [ミツカンミュージアム](#) で検索!!



お酢の種類と使い方

種類	特徴	オススメ料理
穀物酢	小麦、米、コーン、酒粕等の穀類をバランスよく使用したお酢。すっきりとした酸味。	どんな料理にも合うオールマイティなお酢。特に加熱する料理におすすめ。
米酢	お米のおいしさを生かしたまろやかな酸味。	すし、酢の物、漬物、マリネ、ドレッシング等、加熱せずにそのままいただく料理。
米黒酢	米を使用したコクのある独特の風味。	中華、和食、特に酢豚や冷やし中華、あんかけなどにおすすめ。
リンゴ酢	リンゴ果汁を原料に作ったさっぱりした酸味。	ドレッシング、マリネ、ドリンクなどにおすすめ。

タイヨーで販売しているミツカンのお酢



お酢の調理効果

手羽元のカルシウムとコラーゲンを引き出す。

鶏手羽元にお酢を入れて煮ると、骨の中のカルシウムが肉や煮汁に溶け出し、お酢を入れなかったときと比べてカルシウムは約1.8倍多く摂取できます。また、軟骨の骨離れもよくなり、コラーゲンは約1.4倍多く摂取できるようになります。

素材の色をよりあざやかに。

【しょうが・みょうが】酢漬けにするときれいなピンク色に。【カリフラワー】お酢を加えると白く茹で上がる。【ラディッシュ・紫キャベツ】サラダなど、ドレッシングであえると、あざやかな赤色に。

あさりのカルシウムをたっぷり引き出す。

あさり（殻付）のスープをつくる時、だし汁（スープ）400mlあたりお酢を小さじ2杯入れて煮込むと、お酢を入れないときと比べてカルシウムが約2.3倍摂取できます。

じゃがいもやれんこんの食感をシャキシャキに。

じゃがいもやれんこんなどの野菜は、ゆでるときにお酢を加えると野菜中のペクチンの分解が抑制され食感が変化します。（じゃがいもは水500mlにお酢小さじ1杯、れんこんは水600mlにお酢大さじ1杯）

素材の色をより白く。

ゴボウやれんこんなど、アクの強い野菜は、水さらし後、ゆでるときにお酢を加えると更に白く仕上げることができます。

あぶら分の多いお料理をさっぱりと。

たとえば豚肉の煮物など、こってりとしたお料理にお酢を入れると、あぶらっさがやわらぎます。

素材のぬめりをすっきりと。

お酢には里芋のぬめりをとるという効果があります。ぬめりの成分である糖タンパク質がお酢によって沈殿するからです。2ℓのお湯にお酢大さじ2杯を加え、里芋を4～5分ゆがいて水にさらします。こうして下ゆですると、調味料を入れて煮込む際に吹きこぼれにくくなり、箸でつかむ際にもすべりにくくなります。

減塩のお手伝い。

塩分を減らすと「味がぼんやりする」「なんだかおいしくない気がする」ということになりがち……。でも、お酢を使うと、ほどよいお塩で、美味しい料理を作ることができるのです。お酢には、料理全体の味を上手に引き立たせる効果があり、塩分を控えた料理も味がほやけたりせず、美味しくいただけます。

お酢で「いいあんばい」

★酸味と塩味で「いいあんばい（塩梅）」
「あんばい（塩梅）」は塩味（塩）と酸味（梅酢）の関係を表したことばです。塩と梅酢で調整すると塩味がまろやかになって「いいあんばい（塩梅）」の味になる……ということから、料理の味加減をはじめ、ものごと全般の具合や加減を意味するようになったのです。塩味と酸味のいい関係はずっと前から知られていたのですね。

ミツカン商品5品をプレゼント!!

抽選で60名様



いろいろ使えるカンタン酢 500ml
追いつおつゆ 2倍 500ml
こなべっち[®]ま豆乳鍋つゆ
こなべっち[®]寄せ鍋つゆ
五目ちらし



いろいろ使えるカンタン酢

『カンタン酢』は、これ1本で、色々なお酢料理がカンタンに作れる調味酢です。砂糖や塩などを合わせる必要がないから、料理の苦手な方でもおいしく味がまぎります。

さんまの甘露煮

【材料】4人分
さんま 3尾
水 1カップ
ミツカンカンタン酢 1カップ



【作り方】
①さんまは頭を落として内臓を取り出し、きれいに洗って筒状に4等分する。
②ステンレスまたは樹脂加工した鍋に『カンタン酢』、水を入れて火にかけ、さんまを重ねないように並べる。沸騰したら弱めの中火にしてふたをし、約30分煮込む。
③ふたをずらしてさらに弱火で20分程煮込み、煮汁が少なくなるまで煮詰めて出来上がり。

終盤はとろみがついて茶色になります。その状態になると焦げやすいのでご注意ください。



たこときゅうりの酢の物

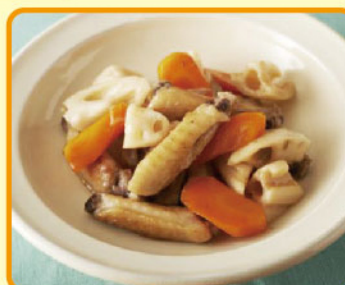
【材料】2人分
たこの足 1/2本
きゅうり 1/2本
わかめ(もどしたもの) 17.5g
しょうが(千切り) 適量
ミツカンカンタン酢 大さじ2



【作り方】
①たこ、きゅうりは斜め薄切り、わかめはもどして食べやすい大きさに切る。
②①を混ぜ合わせて器に盛り付け、しょうがを添える。食べる直前に『カンタン酢』をかけて出来上がり。

手羽中とれんこんの甘酢煮

【材料】2人分
鶏手羽中(ハーフ) 8本
れんこん 80g
にんじん 1/3本
サラダ油 大さじ1/2
ミツカンカンタン酢 2/3カップ



【作り方】
①れんこんは皮をむき、食べやすく乱切りにし、水に放す。にんじんも皮をむき、小さめの乱切りにする。
②鍋にサラダ油を中火で熱し、手羽中を焼きつける。焼き色がついてきたら、れんこんとにんじんを加えて炒め合わせ、『カンタン酢』を入れ、弱めの中火で7分ほど煮て出来上がり。

鶏のさっぱり煮



【材料】2人分
鶏手羽元 6本
ゆで卵 2個
ブロッコリー 適量
しょうが 10g
にんにく 1片
(調味料)
ミツカン穀物酢 1/2カップ
しょうゆ 1/4カップ
水 1/4カップ
砂糖 大さじ3



【作り方】
①手羽元は水気をふく。
②しょうがは皮つきのまま薄切りにする。にんにくは軽くつぶす。
③ステンレスまたは樹脂加工した鍋に(調味料)と②を入れ、煮立たせる。
④煮立ったら①と殻をむいたゆで卵を入れ、ふたをして中火で煮汁が1/2～1/3程度になるまで20分ほど煮る。
⑤ゆでたブロッコリーを添えて④を皿に盛り出され上がり。



北海道豊富町産生乳100%のおいしさ 北海道サロベツ牛乳

生乳100%使用の成分無調整牛乳です。牛乳本来の風味と深いコクを存分にお楽しみいただける商品です。豊富町内で生産される生乳は年間を通じて乳脂肪分が高く、サロベツ牛乳の年間平均乳脂肪分は3.9%。乳脂肪分は季節によって変動しますが、特に冬場は乳脂肪分4.0%以上と濃厚な味わいです。

成分無調整牛乳

搾った生乳から不純物を取り除き、殺菌処理のみを施した牛乳。殺菌以外手を加えないため、牛乳本来のコクと甘味があります。ちなみに、成分調整牛乳は生乳から、乳脂肪分の一部を除去し、成分を調整したもので、成分無調整牛乳と比べると、さっぱりとした味わいです。

とよみちよう
豊富町

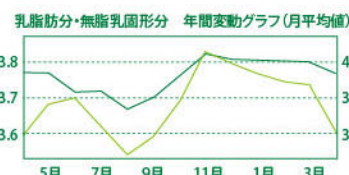


牛乳は夏と冬で少し乳脂肪分が変わります

どうして冬になると乳脂肪分が高くなるのかな？

生産地の豊富町で飼育されているホルスタイン種は、寒さに強く、暑さが苦手な乳牛です。冬場は乳牛にとって好ましい環境になることから、生乳の乳脂肪分が高くなります。

よって夏場は、あっさり飲みやすく、冬場は乳脂肪分が高い濃厚な牛乳になるのです。



産地のご紹介



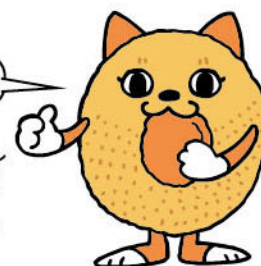
豊富町の環境について

「北海道の北端」に位置する豊富町は、利尻礼文サロベツ国立公園の一部に属した酪農が盛んな町です。13,000haの広大な牧草地を有する豊富町には約130戸の酪農家が13,000頭の乳牛を飼育し、年間66,000トンの生乳を生産しています。

恵まれた環境

豊富町は年間を通じて冷涼で、酪農に適した自然環境です。年間平均気温は6℃前後と低く、夏場でも平均気温は18度前後で北海道内においても特に涼しい地域に数えられます。4つの胃を持つ反芻動物のホルスタインは、体内でエサを発酵させる為、体温が高くなりがちで、気温が20℃を超えるとストレスを感じると言われています。豊富町の冷涼な気候は、乳牛にとって夏場でも健康でストレスを貯めにくく、例年猛暑の続く府県と比較し、乳脂肪分が夏場でも下がりづらい環境です。例年、雪が溶けて牧草地が青くなり始めた5月中旬頃から放牧を始め、青草の無くなる10月中旬頃までの約5カ月間に渡り放牧を行っている酪農家が多くいます。過ごしやすい気候で生活している乳牛が、良質な生乳を作り出しています。

東京ドーム約2800個分の広さだニャー!



エサの特徴

乳牛のエサは、広大な牧草地で豊富に収穫される牧草です。豊富町では粗飼料はほぼ100%、町内で自給する牧草で賄っています。酪農家自らが、乳牛に合った牧草を選び、育て、収穫しています。※粗飼料とは牧草、根果菜、わら等で、主に食物繊維を多く含む飼料です。

酪農家のご紹介 栗城農場

「この土地でできる酪農」を追求し、土作り、草作り、牛作りを実践しています。



酪農家の栗城さん

丈夫で健康な乳牛だモ〜!



うしん



豊富牛乳公社の紹介

豊富町内に限定した酪農家の乳牛から搾った生乳のみを使用し、風味を損なわないよう産地内に構える「豊富牛乳公社」でパック詰めしています。生乳の鮮度を保ったまま、酪農家から時間をかけずに直接搬送され、素早く製品化しています。

受入

酪農家で搾乳された生乳は、ステンレスの大きなタンクローリーで工場へ運ばれます。

受入検査

工場ではまず生乳の検査を行います。そして、全ての検査に合格した生乳だけをタンクローリーから降ろして、受入れます。

清浄化

生乳の中にある小さなゴミなどを、遠心分離器で除去します。

冷却

清浄化された生乳をさらに冷却して4℃以下に下げます。

殺菌

熱交換機で130℃で2秒間殺菌し、直ちに5℃以下に冷却します。

充填

パックを成形したあと、衛生的に管理された充填機の中で自動で充填し、上部を密封します。

検査

充填した製品を検査して、製品の安全性を確認します。

出荷

検査の結果を待って、専用の冷蔵トラックで配送します。



クリスマスのテーブルをお料理とお花でにぎやかに!

★クリスマス★ワンプレートメニュー

手羽元の照り焼き

【材料】6本分
手羽元 6本/酒 大1/片栗粉 大1
★醤油 大2/★砂糖 大2/★酒 大1
★みりん 大2

【作り方】
①火を通りやすくするために手羽元をフォークで何箇所か穴を開ける。そしてポリ袋に手羽元、酒を入れてよく揉み込む。
②手羽元に片栗粉を揉み込み、油を熱したフライパンで焼く。途中から蓋をして蒸し焼きにする。
③全体に焼き色がついたら★を入れて蓋をして、中火で煮込む。
④汁気が無くなるまで煮絡めて出来上がり。

バジルソースのポテトツリー

【材料】2人分
じゃがいも 3個程/牛乳 20cc
バジルソース 大3/胡椒 適量
飾り付け食材(お好みで)
星→パプリカ
雪→マヨネーズ

【作り方】
①じゃがいもを皮を剥いて適当な大きさに切り、水にさらし、鍋で茹でる。
②竹串が通るまで茹でたら、水を切り、少し火にかけて水気を飛ばし、冷めないうちに木べらで裏ごしする。
③レンジで牛乳を温め、②に、バジルソース、胡椒を入れ混ぜ合わせる。
④絞り袋に入れてカップなどに円を描くように絞り、ツリーを作る。お好みの食材で飾り付けして出来上がり。



かいわれ大根の飾り

ちくわを2cm幅に切り、中央の穴に適当な長さに切った、かいわれ大根を差し込んで出来上がり。

フロッコリース

ミニリース2個分は、ブロッコリー1/2株を塩茹でし、冷ましてからリース状にお皿に並べる。並べやすい様に小さくカットします。その上にお好みの具材を飾って出来上がり。今回はパプリカとハムを星型に型取り、マヨネーズを少量かけてみました。



早速タイヨースタッフも挑戦してみたわ! みんなほどの寿司ドーナツが大好き?

寿司ドーナツ

アメリカで流行したと言われている寿司ドーナツは、その名の通り、ドーナツ型したお寿司です。ドーナツ型にお好きな具材を並べて、その上から酢飯を入れ、お皿に引っくり返せば出来上がり。酢飯だけ入れて、ドーナツ型にした後に具材を乗せて飾り付けしてもOK!

★お刺身は薄く切ると飾り付けしやすいです。
★酢飯の他に、さくらでんぶやシャケフレークなど混ぜて酢飯を色付けするのもオススメです。

Point 楽しく飾り付けした色鮮やかな具材で、食卓が華やかになること間違いなし! パーティーシーズンオススメのメニューです!



出来上がりを考えて具材を綺麗に詰めてみましょう!

今回はこのシリコン製のドーナツ型を使用しました。

クリスマスにオススメ! タイヨー惣菜



サーモンステーキ

醤油をベースにした和風バターソースで香り良く仕上げています。皮の部分に脂がのって食感が良く、やわらかくて美味しいです!



フライドチキン

スパイシーで、とても食べやすく、何本でも食べなくなるジューシーな味わいです。



ローストチキン

やわらかい食感で、甘辛タレが良く浸み込んだ大満足的美味しいチキンです。

※画像はイメージです。



パーティーメニューにオススメの一品だニャー!

クリスマスを彩るお花



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います。

ポインセチア・フリンセチアの育て方

寒さと乾燥に弱いため、冷暖房が直接当たらない日当たりの良い室内に置いてください。玄関は冷えやすいため注意が必要です。最低でも10℃以上のある室内で育てましょう。5月~9月は外に出して日光に当ててください。しかし、夏の直射日光は強すぎるので、半日影に移動してください。水やりは4月~10月は土の表面が乾いてからたっぷり与えます。冬の間は、土が乾いても5日程空けるなど控えめな水やりを心がけましょう。葉が傷つきやすく、擦れたりした切り口から出る白い樹液には微量の毒があります。お子さんやペットを飼われているお家では置き場所にご注意ください。

シクラメンの育て方

シクラメンは日光を好みますので、11月~4月は日当たりの良い窓際などの室内に置きましょう。(適温: 5℃~15℃) 日照不足だと葉が黄色く変色してしまいます。5月以降は涼しい日陰に移動しましょう。水やりは土の表面が乾いたらカゴから鉢を取り出し、たっぷりと与えます。球根や花に水がかかってしまうと根腐れの原因となるので、鉢の縁から水を注いでください。十分に水を切ってからカゴに戻します。カゴや受け皿に水が溜まったままだと、根腐れの原因となりますのでご注意ください。底面給水鉢の場合は、受け皿に3分の2程の水を溜めておきます。常に水が溜まっている状態を保ちましょう。咲き終わった花は、根元を指でひねるようにして抜きます。ハサミで切ると、切り残しが腐り、病気の原因になってしまいます。

※お取り扱いのない店舗もございます。



◀ポインセチア

▶プリンセチア



シクラメン

タイヨー・ビッグハウスのコジカポイントカードはお持ちですか？



毎日のお買い物でポイントをためて得をしよう！
さらに、タイヨーアプリと連動してお買い物を楽しく便利に！！
多くのリクエストにお応えて、食べタイヨー！知りタイヨー？
でこのポイントカードとタイヨーアプリについて詳しく
ご説明します。まだポイントカードをお持ちではない方は、
是非この機会に最寄りの店舗にてご入会ください。



**入会金！
年会費！
無料！**

ポイントサービス

- ★お買物ポイント
火・水ビッグポイントデー 100円(税抜) 1ポイント(その他の曜日は500円(税抜) 1ポイント)
※東陽町は一律300円(税抜) 1ポイント(クレジットカード決済はポイントが付きません。)
- ★ボーナスポイント：商品ごとに加算
- ★コジカ・チャージポイント：電子マネー1,000円で5ポイント※2日後反映
- ★リサイクルポイント：古紙・ペット・缶回収 ※翌日反映
- ★来店スタンプポイント(タイヨーアプリ限定) ※翌日反映
- ★エコポイント(千葉県エリアのみ)：お買物袋辞退2ポイント
- ★500ポイントたまると、500円分のお買物券が発行されます。次回以降のお買物時にご利用可能です。

早速使ってみよう！
みたインコ！

タイヨー・ビッグハウスで楽しくポイントがたまる!

1 ボーナスポイント商品でたまる

通常のポイントに加え、ボーナスポイント商品をお上げいただくポイントがたまります。

2 お買い物でポイントがたまる

毎週火曜・水曜は **ビッグポイントデー 100円で1ポイント**

火曜・水曜以外の日でも **500円(税抜)で1ポイント進呈**

3 リサイクルでポイントがたまる

ペットボトル 1kg → 1ポイント
古紙・ダンボール → 1ポイント

アルミ缶1本 → 0.2ポイント
スチール缶1本 → 0.1ポイント

※実施店舗

4 電子マネーチャージでポイントがたまる

1,000円毎に5ポイント

5 マイバスケット持参・レジ袋辞退で

1回のお買物に付き**2ポイント**

1~5 どれでもポイントがたまります

500ポイント ためると **500円分のお買物券がレジで自動発行されます。**

※次回以降のお買物時にご利用可能です。



コジカ電子マネー機能

CoGCa ってなに？

- ★チャージ(入金)して、お買物に利用できる電子マネーです。
- ★小銭と時間がかからない、便利なカードです。
- ★使っていただく事でポイントが貯まります。



どうやってチャージするの？

- ★店内のチャージ(入金)機で事前に入金してください。
- ★チャージ後すぐにご利用いただけます。
- ★千円単位でチャージができます。千円・2千円・5千円・1万円紙幣がご利用いただけます。
- ★1度のチャージ上限額は4万9千円です。CoGCa残高が5万円を超えるチャージは出来ません。

レジでの使用方法

- ★お支払い時に「CoGCa(コジカ)で」とお伝えください。
- ★係員からの案内で、レジの読み取り機にタッチします。
- ★音が鳴ったら完了です。
- ※残高不足の際の不足分は現金でお支払いいただけます。
- ★エコポイント(千葉県エリアのみ)：お買物袋辞退2ポイント
- ★500ポイントたまると、500円分のお買物券が発行されます。次回以降のお買物時にご利用可能です。



ご注意!

- チャージ機からお釣りはできません。
- 入金後のご返金はできません。
- CoGCa残高の有効期限は最終ご利用日または最終チャージ日より4年間です。
- CGCグループ加盟店の他社で発行しているCoGCaカードは、電子マネーとして利用できますが、タイヨー行っているポイントサービスは利用できません。



お買い物を楽しく便利に

タイヨーアプリは、タイヨー・ビッグハウス店舗にご来店いただいたお客様のお買物を楽しくサポートするアプリです。ポイントカードと連動して、貯まっているポイントが確認できてとっても便利です。他にもお得で便利な機能がそろっています。是非お試しください！



- 1 タイヨーポイントカードと連動**
 - ◆アプリとポイントカードを連携させると、昨日までの貯まっているポイントが確認できます。
 - ◆申込書で登録されているマイストア(登録店)が確認できます。
 - ◆マイストアは、レシートに累計ポイントの表示とお買物券が発行される店舗です。
- 2 来店スタンプ**
 - ◆アプリとポイントカードを連携させると、1日に1回店内スポットでタイヨーオリジナルキャラクターの来店スタンプを取得できます。
 - ◆店内のスタンプスポットの近くでスタンプ検索画面を開くとスタンプが取得できます。
 - ◆スタンプを25個集めると、スタンプコンプリートとなりポイントと交換できます。
- 3 お知らせ配信**
 - ◆タイヨーがこだわった商品開発や取り組み、食に関する豆知識をお届けいたします。
 - ◆お得なキャンペーン情報や、お買得な商品情報をお届けいたします。
- 4 コジカ残高・利用履歴照会**
 - ◆アプリとポイントカードを連携させると、電子マネーチャージ残高を確認できます
- 5 特売情報をチェック**
 - ◆ご登録いただいたマイストアのお買得な商品や、特売チラシをご覧いただくことができます。



タイヨー・ビッグハウスポイントカードについてのお問い合わせは

株式会社タイヨーカード事務局
TEL: 0299-92-6481
10:00~17:00(土日・祝日は除きます)

コジカポイントカードについてよくあるご質問

Q タイヨー・ビッグハウスポイントカードには、クレジット機能があるの？

A クレジット機能はありません。

Q ポイントカードを忘れた場合はどうなりますか？

A ポイントは加算できません。必ずお買物のお支払時にカードをご提示下さい。

Q カードの有効期限はありますか？

A 最後のお買上日から2年経過しますとポイントが消滅します。

Q 全ての商品にポイントがつきますか？

A たばこ、切手、はがき、印紙、テレホンカード、商品券などの金券、ごみ処理券、宅配料、収納代行のお支払い、カード発行手数料、はポイント対象外です。

Q カードを紛失した場合はどうすればいいですか？

A 店内のサービスカウンターにて再発行の手続きができます。再発行手数料として100円(税込)を申し受けます。



Q 今、何ポイントたまっているか知りたいのですが？

A マイスターのお買上レシートでご確認できます。

Q 複数のカードのポイントをまとめることはできますか？

A 複数のカードのポイントをまとめることはできません。

Q ポイントはどうやって使うの？

A 500ポイントたまると、レシートに続いてお買物券が自動的に発券されます。次回以降のお買物のお会計時にご利用下さい。

Q マイスターとは何ですか？

A マイスターとは、累積ポイントが貯まりお買物券が発行されるお店のことです。他の店舗でもポイントカードが使えて、ポイントが加算されますが、翌日マイスターへポイントが集約されます。よくご利用される店舗をマイスターとして登録してください。特に指定がない場合は、申し込みをされた店舗がマイスターの登録となります。

間違いさがし 上の絵と下の絵を見比べていくつ間違いがあるかな！



※答えはこのページのマークにあります。

新アイテムの可愛いハンカチぜひ応募してほしいニヤス

タイヨーの新グッズ『キャラクターハンカチ(フラワー)』どこにも売っていないオリジナルの可愛いハンカチです。本誌のアンケートに答えて応募してね！ ※色は選べません。

タイヨーオリジナルグッズご紹介！

『ねころつけストラップ』イヤホンジャック付でスマホにも対応出来ます！



間違いさがしの答え 1.かーちゃんの前髪 2.りんごの手が手袋に 3.ねころつけの口の 4.タメちゃんの前髪 5.タメちゃんの手にスマッジ 6.家の入り口の扉 7.ウーの靴の裏

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。

〒314-0144 茨城県神栖市大野原3-2-27
(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。

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



佐倉店 さわごちゃん



八街店 幸江さん



牛堀店 真由美さん

お家で作る簡単 レンジで万能 ホワイトソース



材 <2人分>
小麦粉 大2/バター 大1/牛乳 300ml
料 コンソメ 小1/塩こしょう 少々

★ 耐熱ボールに小麦粉とバターを入れて、電子レンジで1分加熱し、スプーンでよく混ぜる。
※ダマにならない様にするためにはここでしっかり混ぜる事が大事!

★ ①に牛乳を少しずつ加えながらよく混ぜ、コンソメ・塩こしょうも加え混ぜる。

★ 電子レンジで2分位加熱し、よく混ぜる。加熱→混ぜるを何回か繰り返し、トロミがついたら出来上がり。

ホワイトソースを食パンにのせてチーズをかけて焼くのもオススメ!
中央にくぼみを作り、卵を落としてみてね!



おいしいポイント!

加熱時間は電子レンジのW数により変わるので、様子を見ながら調整して下さい。
※今回は600wで作りました。

ホワイトソースを使った
オススメレシピ

★もやしグラタン★



熱したフライパンにオリーブオイル大さじ1と、みじん切りにしたにんにく1片を炒め、ベーコン3枚、もやし1袋、ホワイトソース大さじ4を加えて混ぜ炒める。
炒めたら耐熱皿に入れ、お好きな量のチーズをのせてオーブントースターで焼いて出来上がり。

寒い冬にピッタリのお手軽グラタンだね



豆知識情報

クリスマスの豆知識??

クリスマスに七面鳥を食べるのはなぜ?

アメリカや多くの国ではクリスマスに『七面鳥』の丸焼きが食卓に出てきますよね? 日本では七面鳥のかわりに『チキン』という方が多いと思いますが、ではクリスマスに七面鳥を食べるようになったのはなぜでしょうか?

これはアメリカ建国時代の苦勞をしのび、感謝の気持ちを示す、アメリカ発祥の風習だと言われています。移住民達がイギリスからアメリカへ移り渡った1620年の冬、あまりの寒さでイギリスから持ち込んだ作物は育たず、餓死や凍死で多くの移住民が亡くなりました。この土地に住んでいたアメリカ先住民族(インディアン)がその困窮した様子を見かねて七面鳥や衣類などを与え、そのおかげで彼らは生き延びることができたそうです。翌年の秋、無事に収穫を迎えることができた移住民達はインディアン達に感謝し、お礼として収穫物や、七面鳥を渡したそうです。

それ以来、アメリカ文化において七面鳥は「縁起物」として感謝祭やクリスマス、結婚式などのお祝いの席に登場するようになり、その習慣がヨーロッパを通じ世界中へ広がったと言われています。

※ 諸説あり



編集後記

ご愛読ありがとうございます

お酢のお話やクリスマスのレシピはいかがでしたか?

皆さんこんにちは! 朝夕は冷気が身にしみ、そろそろコタツが恋しい季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか? もうすでにコタツを出している方もいらっしゃるでしょう。私はまだコタツは使っていませんが、9月半ば早々にマフラーを使いました。というのも、今回特集をしました「北海道サロベツ牛乳」の取材で北海道を訪れた際、空港がある稚内市街に滞在し、日本最北端の「宗谷岬」に立ち寄りしましたが、雨と強風の影響で9月とは思えない寒さでした。念のためマフラーを準備していた良かった! まさか使うとは思っていませんでしたが、備えあれば憂いなし! そして宗谷岬周辺にあるお食事処で食べた海鮮丼がものすごく美味しくて、食わず嫌いだっただけでその日から食べられるようになりました。もっと早くウニのこの美味しさに気づければ良かったなとちょっと後悔している今日この頃...。さて、今年も残すところあとわずかになりましたが、今年1年はどんな年でしたか? 来年も皆さんにとって、素晴らしい年になりますよう願っております。心せわしい年の暮れ、お体にお気をつけて穏やかな新年をお迎えくださいませ。



『食ベタイヨー! 知りタイヨー?』編集部

食ベタイヨー! 知りタイヨー? 第27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。

□ミツカン □ねころつけストラップ □2017 タイヨーオリジナルキャラクターハンカチ
※色はお選びいただけません。

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 今回の食ベタイヨー! 知りタイヨー? 第27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
応募期間	平成29年11月1日~平成29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。	

④ クリスマスに必ず食べる、(食べたい) 料理は何ですか?

※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。

タイヨーの店舗紹介 22

ベストリカー神栖店

2000年に開店したベストリカー神栖店は、タイヨー神栖店に隣接していて多種多様のお酒を販売しております。

タイヨーの店舗紹介 23



タイヨー第23号店 ビッグハウス横芝店

2005年2月 OPEN
営業時間/9:00~21:00
住所/千葉県山武郡横芝光町
栗山4569-1
☎/0479-80-1871

店長から一言

地元には無くてはならない、お客様に愛されるお店を目指しております。これからも従業員一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

お昼によく食べるソースかつ丼です。とんかつに良く合うソースが、お肉の美味しさを引き立たせてくれます。