

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



関西のお好み焼きと関東のもんじゃ焼! 関西、関東のソースを特集!

ご愛読ありがとうございます。
食べタイヨー!知りタイヨー?は
リニューアルから5周年!!



タイヨー オススメ ニッパン 紫山堂 茨城県郷土工芸品指定線香

- 🍷 うなぎの蒲焼きを使ったアレンジレシピご紹介!
- 🍷 タイヨーオリジナルキャラクター家庭用品のご紹介!
- 🍷 惣菜のタコメちゃんシールが変わりました!

夏だ!うなぎを食べよう!!

オタフクソース 関西・広島 お好み焼き

ブルドックソース もんじゃ焼



100名様にプレゼント!

100名様にプレゼント!

みんな大好きお好み焼き!!

お好み焼きの歴史

お好み焼きの原型となったものは、煎餅（センビン）といい、小麦粉を水で溶いて平らに焼いただけのシンプルなもの。また中国では小麦粉で作ったこの種のものを餅（ピン）と呼んでいます。煎餅は古く、新石器時代から似たものがすでに作られていたようで、その時代の遺跡から陶器という煎餅を焼く調理器具が出土しています。孔子の思想を前進させた墨子の言葉にも煎餅が登場し、その当時から庶民が主食としていたようです。

お好み焼きの原型ともいべき煎餅ですが、中国の煎餅はあくまで小麦粉を水で溶いてクレープ状に焼いたもので、その中に別に調理した副菜を包んで食べる、いわば具の容器を兼用するものが大半でした。

戦前、駄菓子屋の店先で買い食いする「もんじゃ焼き」が人気になりました。それに対し、テイクアウトできる「どんだん焼き」が登場します。洋食のブームに伴い、このどんだん焼きに洋食文化であるウスターソースをぬったものが「一銭洋食」で、昭和初期にソースの香りと今までにない味が子供たちに大人気となりました。

戦後の飢餓の時代、大人たちは子供たちのおやつ程度にしか考えていなかった「一銭洋食」を、背に腹はかえられないと、国民的な食べ物に格上げしました。そして、盛り場にいち早く店を開いたパイオニアたちは、一銭洋食の上に、申し訳程度の豚肉をのせ、呼び名を「一銭洋食」から「お好み焼き」へと変更し、それまで子供たちのおやつというイメージであったお好み焼きを、大人の味覚に充分応えられる食べ物へと進化させたのです。



どんだん焼き



煎餅



一銭洋食

西のオタフクソース (関西・広島編)

オタフクお好みソースのおいしさの秘密

野菜果実 たっぶり まろやか トマトにデーツ、たまねぎにりんご…たっぶりの野菜果実に約20種類の香辛料や、お好みソース専用の醸造酢をブレンド。こだわり原料デーツのkokのあるまろやかな甘味が特徴です。



「オタフクお好みソース」はお好み焼き専用ソースではなく「お好み」で何にでも使っていただけるソースです。コロッケ、とんかつ、目玉焼き、カレーの隠し味等にも使っていただけます。粘度も高いため、揚げ物などに染み込みにくいです。

野菜にかけてもおいしいよ!



デーツ 栄養価も高いデーツはお好みソースの甘みの決め手。デーツとは中近東でとれるナツメヤシの実。鉄分やミネラル、植物繊維が豊富な果実で、砂漠地帯では「めぐみの果実」と呼ばれています。当社では1975年から使い続ける、お好みソースに欠かせない原材料です。

『関西焼き』と『広島焼き』の違い

関西お好み焼き

オタフクお好み焼きこだわりセット 2人前1セット
キャベツ(粗みじん切り) 300g
青ねぎ(小口切り) 2本/たまご 2個
豚バラ肉(お好みの大きさに) 6枚
水 160cc / オタフクお好みソース 適宜

動画でも見てね!



関西お好み焼き YouTube 作り方 1分間動画



広島お好み焼き

小麦粉(薄力粉) 40g / 水 60cc / みりん適宜 (1~2滴)
キャベツ(千切り) 300g / 青ねぎ(小口切り) 10g
もやし 60g / 焼きそば麺(中華麺) 2玉 / たまご 2個
豚バラ肉 80g (6枚) / オタフクかつお粉適宜 (目安 2g)
オタフクいか天入り天かす天華 20g / オタフク青のり 適宜
オタフクお好みソース 120g / オタフク焼きそばソース 20g



広島お好み焼き YouTube 作り方 1分間動画



1 ボウルに水 160cc とやまいもパウダー 1袋を入れ、泡立て器でよく溶かし、その後ミックス粉 1袋を入れて混ぜる。



2 生地キャベツと天かす、青ねぎ、卵を入れる。混ぜるときの、スプーンで空気を含ませるように軽く混ぜる。



3 ホットプレート 200℃
生地を半分ずつ 2cmの厚みに丸く広げて焼く。この時ベタベタと押さえつけないのがポイント。



1 ホットプレート 160~180℃
ボウルに水、みりん、薄力粉の順に入れ、よくかき混ぜ、生地をお玉で 20cmの大きさに薄く広げる。



2 生地の上にかつお粉→キャベツ→天かす→青ねぎ→もやし→豚バラ肉の順にのせ、つなぎとして生地を少量かける。



3 ホットプレート 200℃
生地が焼けたらひっくり返す。手前にスペースを空け、手首を使ってしっかり返すのがポイント。



4 3分経過したら、生地をひっくり返す直前に豚バラ肉をのせる。



5 ホットプレート 240℃
生地をひっくり返しフタをして、豚バラ肉が焼けるまで5分間蒸し焼きにする。ひっくり返すときはやさしくひっくり返す。



6 焼いている面がキツネ色になったら、フタをとりひっくり返して2分焼く。お好みソース、青のりをかけたら完成。



4 ホットプレート 160~180℃
豚バラ肉が焼けたら温度を下げ、キャベツを蒸らす。野菜が蒸れたら、スペースをあけて、麺をほぐしながら炒める。



5 麺に焼きそばソースを少量絡め、上に野菜、生地をのせ、真ん中が高くなるようにヘラで押さえる。



6 卵を割り、半熟のうちに麺、キャベツ、生地をのせて、弱くおさえる。卵が焼けたらひっくり返す。

お好みソース、青のりをかけたら完成!

このお好み焼きセット



昆布風味 お好み焼きミックス粉 北海道産の昆布を粉末にして入れています。
国産 すじ青のり粉 国産の「すじ青のり」を100%使用。
国産 やまいもパウダー 国内産のやまいもを乾燥させ、粉末状にしたものです。
いか天入り 天かす天華 するめ100%のいか粉と、いか天をブレンドしています。

抽選で 100名様に プレゼント!!



お好みソース 500g / お好み焼きこだわりセット 4人前 / ピクルスの酢 200ml / 和ピクルスの酢 200ml

みんなで楽しくもんじゃ焼!!

もんじゃ焼の歴史

明治中期、隅田川河口の中州を埋め立てた東京湾埋立1号地として誕生した町、月島。その後、三軒長屋が密集する、いかにも下町らしい街並みに発展しました。当時の月島は子供が多く、とりわけ子供たちでにぎわっていたのが、路地の駄菓子屋です。その駄菓子屋の店の奥に鉄板の焼台を置き、メリケン粉(小麦粉)を溶いて薄く焼いたものに醤油や蜜をつけて食べさせたのが、「もんじゃ焼」の始まりだとか。そして洋食が流行し、ウスターソースが登場すると、「もんじゃ焼」の味付けはソースが基本に。さらに年月を経て、キャベツ・切りイカ・あげ玉などを加えるようになったのです。また「もんじゃ焼」の語源は、子供たちが鉄板に文字を書いて焼いたことから「文字焼(もじやき)」と呼ばれていたものが、いつのまにか「もんじゃ焼」になったもの、とも言われています。

東のブルドックソース (東京月島もんじゃ)

月島もんじゃ焼ソース味を使った、もんじゃ焼のおいしい作り方

◆用意する材料・器具◆

- 「月島もんじゃ焼」1袋(約2人前)(月島もんじゃソース、あげ玉、もんじゃ焼ミックス粉、切りイカ、小エビ、アオサがセットになっています。)
- 水 250cc (1と1/4カップ) ●キャベツ約 150g (幅5mm×長さ5cmにしておきます。お好みで増量していただいても、おいしく召し上がれます。)
- 油 小さじ1程度
- ◆ホットプレート◆どんぶり(器)◆ヘラ(またはフライがえし)
- ◆はがし(もんじゃ焼専用ヘラ。ない場合はスプーン等をお使いください。)



Bull-Dog



盛り付けどんぶり(器)にミックス粉を入れ、水でよく溶き、月島もんじゃソースを加え、さらによくかき混ぜて生地を作る。生地にキャベツ、あげ玉、小エビ、切りイカ(よくほぐす)を順番にのせていく。



ホットプレートを温め(230~250℃程度)、油(小さじ1程度)を薄く引く。油は、**引きすぎないように注意!**どんぶりから具材だけをホットプレートに取り出して炒め、しんなりしてきたらドーナツ型に“土手”を作る。



生地を“土手”の中央に2回に分けて流し込む。生地が透明になり、グツグツと粘りが出てきたら、全体を混ぜ合わせる。



ホットプレートに薄く大きく広げ、生地の底が少し焦げて“おこげ”(通称せんべい)ができるまで2~3分待ち、せんべいができたら完成。お好みでアオサをかけて、“はがし”で少しずつかき取り、パリパリ香ばしいせんべいと一緒にお召し上がりください。

フライパンでも焼けちゃうんです!

ホットプレートをお持ちでない方、1人でお召し上がりになる方、フライパンでもおいしく焼けますよ!
①なるべく大きなフライパンをお使いください。**②**フライパンは、あらかじめ強火で充分温めます。**③**油を引き、手早く調理します! できあがったらフライパンのままお召し上がりください。熱いので、お取扱いにご注意ください。

ブルドックソースの美味しさの秘訣

ブルドックソースのウスターソース、中濃ソース、とんかつソースは野菜や果実など自然の恵みをふんだんに使い、食品添加物(着色料、科学調味料、増粘剤、甘味料)をいっさい加えずに作られています。しかも、塩分控えめでノンオイル。安全・安心だけでなく、ヘルシーで自然に近い味わいです。

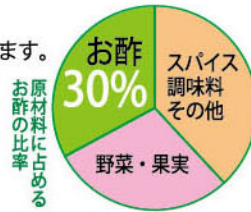


豊富な野菜と果実

ソースには、トマトやたまねぎ、りんごなど野菜や果物が豊富に含まれています。ソースの自然な甘味や酸味は、野菜と果物本来の味が引き出されたものなのです。

なんと30%がお酢

ソースはその30%がお酢でできています。疲労回復や食欲増進に効果があるとされているお酢。ソースの味を引き締めるだけでなく、防腐・殺菌の効果もあります。



7種類以上のスパイス

唐辛子やしょうが、シナモン、クローブ、ローレル、タイムなど、7種類以上のスパイスがブレンドされています。そのブレンドのバランスが、ソースの味の決め手になるのです。

添加物を加えていません。しかも、ノンオイル

「安全・安心」に加え、「自然・健康」を大事にしているブルドックソース。ウスターソース、中濃ソース、とんかつソースには添加物(着色料、科学調味料、増粘剤、甘味料)をいっさい加えていません。しかも、油をまったく使っていないノンオイル。塩分も控えめです。

もんじゃ焼は、野菜がたっぷりとれるヘルシーメニュー! 冷蔵庫や収納棚の中にある材料をあれこれプラスして、わが家のもんじゃ焼を楽しみましょう。

月島もち明太子もんじゃ焼ソース味もあるニャー!



おこげのせんべいがおいしいニャー~
べろべろ

肉・魚
野菜
缶詰
加工食品
調味料
その他 お好みで何でも入れてみるニャ

ねこすuppe

海鮮もんじゃ シーフードを使った美味しいアレンジ!

2人前※1回分
 月島もんじゃ焼ソース味 1袋/水 250cc/キャベツ 150g/えび 6匹
 ホタテ 4個/いか(刺身用) 30g/サラダ油 適量



- ① 器にミックス粉を入れ、水を2~3回に分けて流して溶き、月島もんじゃソースを加えて混ぜ生地を作る。その上にキャベツ、あげ玉、小エビ、切りイカ、えび、ホタテ、いか(刺身用)の順に乗せる。
- ② ホットプレートを熱して油をひき、えび、ホタテ、いかを軽く炒め、他の具材をホットプレートに取り出して炒め、しんなりしてきたらドーナツ型に“土手”を作る。
- ③ 器の残った生地を“土手”の中央に2回に分けて流し、生地が透明になり、グツグツしたら全体を混ぜる。
- ④ 生地の底が少し焦げてきたら出来上がり。

“はがし”で一口ずつかき取り、おこげ(通称:せんべい)と一緒に召し上がりください!

抽選で
100名様に
プレゼント!!

- ◆月島もんじゃ焼ソース味
- ◆ごまとんにくかけのたれ 225g
- ◆玉ねぎと野菜酢ドレッシングソース 200ml
- ◆中濃ソース 200ml



月島もんじゃ振興会協同組合推奨!
 ご家庭で本場月島の味が楽しめるもんじゃ焼材料セット。



タイヨ-自慢の

鹿児島県産 うなぎ長蒲焼

シラス台地の綺麗な水で、丹精込めて育てられた、安心・安全で、臭みのない、美味しいうなぎを使用しております。

今年の「土用の丑の日」は
7月20日と8月1日だぞん!



うなどん



うな重(大)▶
鹿児島県産うなぎ
うなぎ1尾使用



うな重▶
鹿児島県産うなぎ
うなぎ1/2尾使用

※写真はイメージです。

美味しさへの3つのこだわり

うなぎ

養殖方法、飼料など、詳細に管理した、安心・安全なうなぎを使用。

お米

献上米にも選ばれた、綺麗な水と大地が生んだ、特選米『多古米』『北条米』を使用。

焼き

高温でじっくりと焼き上げ、余裕な脂を落とすことで、ふっくらとした蒲焼にしあげました。

ご予約承り中

※ご予約用紙は各店舗にてお配りしています。

ご予約締切り日 7月16日(月) 午後6時まで
商品引渡し日 7月19日(木)・7月20日(金)
(お渡し時間 午前10時~午後7時)



お米にも
こだわってる
のね!

お客様に、ふっくら美味いうなぎを召し上がってもらうために、出来立てにて、お渡ししております。

うなぎの柳川丼



【材料】(2人分)

ごぼう 80g/酢 少々
うなぎの蒲焼 1串分/三つ葉 適宜
だし汁(かつおだしなど) 200ml
卵 2個/ご飯(温かいもの) 2杯分

A だし汁

★酒 大さじ1
★マンジョウ芳醇本みりん 大さじ1
★キッコーマン特選丸大豆しょうゆ 大さじ1



【作り方】

- 1 ごぼうは皮をこそげてさがきにし、酢水にさらして水気をきる。うなぎの蒲焼は幅1cmに切る。三つ葉はざく切りにする。
- 2 フライパンにだし汁とごぼうを入れて中火にかけ、煮立ったら弱火にして10分煮る。
- 3 Aを加えてさらに5分煮て、うなぎの蒲焼をちらす。
- 4 卵を割りほぐし、フライパンに流し入れ、蓋をして卵が半熟になるまで火を通す。
- 5 器に盛ったご飯の上に④をのせ、三つ葉を飾って出来上がり。

うなぎとなすの煮物



【材料】(2人分)

うなぎの蒲焼 1/2串/なす 2本
さやいんげん 10本/しょうが 1/2片
赤唐辛子 1/2本/揚げ油 適宜

A

★酒 大さじ1と1/2
★マンジョウ芳醇本みりん 大さじ1と1/2
★キッコーマン特選丸大豆しょうゆ 大さじ1と1/2



【作り方】

- 1 うなぎの蒲焼は2cm幅に切る。
- 2 なすは縦半分に切り、鹿の子に切れ目を入れる。
- 3 さやいんげんは両端を切る。長ければ、半分に切る。
- 4 しょうがは飾り用せん切り。残りは薄切りにする。赤唐辛子は種を取り、小口切りにする。
- 5 なす、さやいんげんは中温の油で揚げる。
- 6 鍋に水1/2カップ、A、しょうがの薄切り、赤唐辛子を入れて煮立て、⑤を加えて少し煮る。
- 7 器に⑥を盛り付け、しょうがのせん切りを添えて出来上がり。

うなぎとにらのチャーハン



【材料】(2人分)

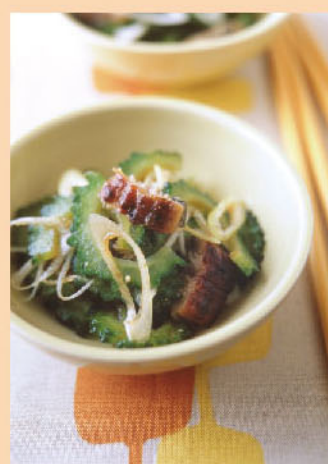
ご飯 400g
うなぎの蒲焼 1/2串
ニラ 1/2束
味の素 KK 中華あじ 少々
粉ざんしょう 少々
溶き卵 1個分
AJINOMOTO ごま油好きのごま油 大さじ1



【作り方】

- 1 うなぎの蒲焼、ニラは1cm幅に切る。
- 2 フライパンにごま油を熱し、①のうなぎ・ニラを炒め、ご飯を加えて切るように混ぜながら炒め合わせる。
- 3 ご飯がパラパラになったら「中華あじ」、粉ざんしょうで味を調える。溶き卵を回し入れ、手早く混ぜて出来上がり。

うなぎのかば焼きとゴーヤのオイスターソースあえ



【材料】(2人分)

うなぎの蒲焼 1/2串
ゴーヤ 1/2本
ねぎ 10cm
A「CookDo」オイスターソース 小さじ1
A AJINOMOTO ごま油好きのごま油 小さじ1
A しょうゆ 小さじ1/2
A 粉ざんしょう 少々

夏に
ピッタリ
だニヤ!

ねころっけ®



【作り方】

- 1 うなぎの蒲焼は細切りにする。ねぎは斜め薄切りにする。
- 2 ゴーヤはタテ半分に切って種とワタを取り、薄切りにし、熱湯でサッとゆでる。氷水にとって冷まし、水気をしぼる。
- 3 ボウルに①のうなぎの蒲焼、ねぎ、②のゴーヤを入れ、Aであえて出来上がり。

タイヨーオススメの お線香をご紹介します!! ニクン紫山堂

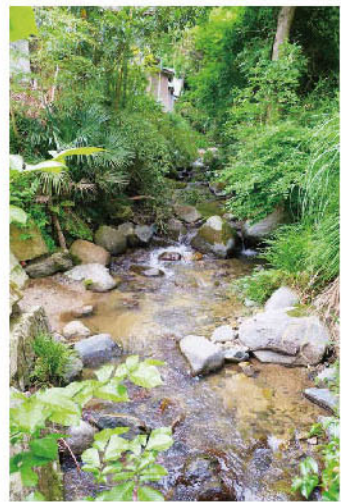
茨城県郷土工芸品 第14号指定線香



茨城県石岡市にある「株式会社ニクン紫山堂」では、1865年の創業以来、杉線香をメインに様々なお線香を作り続けています。ここで作られるお線香は、150年に渡り郷土の風土や生活の営みの中で受け継がれてきた、匠の手で創り出される郷土豊かな名品として、1988年に茨城県郷土工芸品第14号に茨城県より指定を受けました。

水流豊かな土地で始まったお線香作り

創業は江戸時代末期、線香作りの発祥の地、栃木県日光より線香職人がこの地に移り住んだのが始まりと言われています。工場がある茨城県石岡市小幡地区はその昔、筑波山からの豊かな水流を利用した、水車の動力を使った産業が盛んで、たくさんの水車がありました。「ニクン紫山堂」の一代目が、水車の動力でお線香の原料である杉の葉を粉にすることを思いついたことで、お線香作りが始まりました。



杉とお線香

工場がある地区は、創業当時「杉」がたくさん採れた事や、安く手に入った事、杉の葉の粉を練ると粘りができる事などから、お線香の原料には杉が適していました。

杉は、日本における香木の一つで精神を安定させる香りを発する素材であるとされています。また、樹齢千年にも及ぶ生命力を持っている長寿木であり、神社仏閣でご神木にされたりと、古くから日本で親しまれています。

栃木と茨城では昔からそのような意味合いのある「杉の葉」がお線香の材料として使われてきました。



ニクン紫山堂 名前の由来

お線香 ニクン(日薫) 日々薫るもの。

筑波山 紫山 夕日に照らされると山肌が紫色に美しく表情を変える様子。(雅名:紫峰)



商品紹介

弁天香 べんてんこう

真心香 まごころこう

今では希少となった杉をもちいた、創業以来造り続けている伝統的杉線香。昔から愛されている自然な森林の香りです。



代々受け継がれた伝統的な技法を基に、筑波山麓の豊かな自然の中で心を込めた線香作りに励んでいます!



株式会社ニクン紫山堂
五代目 藤田操さん
(茨城県伝統工芸士)

お線香ができるまで(杉線香)



杉の葉を乾燥させてすり潰した杉粉が原料。



着色料



原料の杉粉、のり粉に水を加えて攪拌機で混ぜ合わせ、一塊にします。



塊をプレス機に入れ、均一な棒状に押し出します。



また柔らかいからパスタみたいだっ茶



板に取りズレなどを整えて概定の長さに切り揃えます。



大きな扇風機が設置された箱の中から風がでてきて乾燥させます。



乾燥機と除湿機が設置されている乾燥スペースで一晩乾燥させます。(天候や気温によって乾燥時間を調整)



乾燥したお線香を手作業で板から取り、結束機で一束ずつ決められた重さに束ねます。



これからお盆に向けて大忙しだっブ



束ねられたお線香は、用途に合わせて紙を巻いたり、パック詰めにして出荷します。



リリー

この道40年の大ベテランだニャー!

一束のお線香は、一束一束手作業で巻いていきます。巻き終わりに使用するのりは、中力粉(小麦粉)に水を混ぜ、加熱してのり状にしたものを使用しています。



筑波山の麓で製造している、国産杉を使用した150年の歴史ある伝統的なお線香。人の心に深いやすらぎと感銘を与える清楚な香りです。





タイヨーオリジナル家庭用品のご紹介



タイヨーでしか買えないオリジナルキャラクター満載の家庭用品です!

タイヨーロール
(3枚重ね12ロール)



お肌
スツクリ
シート
(50枚)



ソフト綿棒
(200本入)



ティッシュ
BOX (5箱)

可愛くて安くもお得な商品ばかりだから、全部ほしくなっちゃうニャ〜♡



マイバッグブルー (大)



表



裏

タイヨーでのお買い物
一段と楽しくなっちゃう



表



裏

マイバッグオレンジ (大)

マイバッグフラワー (中)



表



普段使いにもとっても便利!

裏



表



裏

マイバッグフォレスト (中)



特大はでっかいな〜



保冷バッグ青 (小)



保冷バッグ水色 (大)



保冷バッググリーン (特大)

タイヨー惣菜弁当のタコメちゃんシールが新しくなりました!



安心・安全なお米
 多古米は千葉の多古町で生産されるコシヒカリの名称です。
 冷めても、おかずなしでもおいしく食べられるお米で天皇陛下の献上米としても選ばれています。

ごはんがおいしい!
多古米 使用
 たこめちゃん

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。
 ※阿見店以外、お米は多古米を使用しています。



「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、冷めても味がかわらないんだよ。」



「たこ」町名の由来

「たこ」町名の由来は「多湖」→「多古」に転じたと言われています。大昔、多古町周辺は、小さな湖沼がたくさんありました。それが長い年月を経て隆起し、魚介類が大量に蓄積したアミノ酸・ミネラルが豊富な粘土質の地層になりました。現在の多古の水田地帯は、この肥沃な地層のちょうど上にあると言われています。稲作に適した、この土壌こそが、昔からおいしい多古米の秘密なのです。



みんなのタイヨー愛が伝わってきて感謝感激雨あられでうれしいニヤ〜★



応募方法
 「食タイヨー! 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



まちがいさがしに挑戦! 全部で10個!! 見つかるかな?



お家で作る簡単 茄子の焼き浸し



材料 <2~3人分>
茄子 3本/みょうが 2本/大葉 3枚/ごま油 大3
★めんつゆ(2倍濃縮) 200ml/★砂糖 大さじ1/
★酢 大さじ1/★おろし生姜 小さじ1

★ 茄子は乱切りにし、水にさらす。

② みょうがと大葉を千切りにする。

③ フライパンにごま油入れて熱し、十分に水を切った①を入れてこんがり焼く。

④ ボールに★と②を入れて混ぜ合わせ、③を加えて漬け込む。冷蔵庫で冷やして出来上がり。



おいしいポイント!

夏の常備菜としてオススメ!
冷蔵庫で3~4日間保存できます。

夏野菜といえばナスの出番だね!!



夏といえばそうめん!



そうめんと相性抜群!
漬けた汁と一緒にどうぞ!



しらたきにかけるとヘルシーだワン!!

豆知識情報

お盆の豆知識?

お盆にキュウリやナス、ほおずきを飾るのはなぜ?

◆お盆前、ご先祖様をお迎える準備として、夏野菜のきゅうりとナスを馬と牛に見立てて作る精霊馬や精霊牛、お供えの花として「ほおずき」を飾るこれらのお盆飾りの意味をご存知でしょうか?足の早い馬に見立てたきゅうりは、ご先祖様が馬に乗って早くお家へ帰ってこられるように、そして帰るときは、歩くのが遅い牛に見立てたナスに乗り、供養したお供え物を持ってゆっくりと景色を見ながらあの世に戻ってほしいという願いが込められているそうです。



◆ほおずきは漢字で「鬼灯」と書くように灯りとしての役割があります。お盆にご先祖様が迷わずに家族の元へ帰ってこられるよう、提灯の火や迎え火に導かれて帰り最後の目印として、ほおずきを仏壇や棚に飾るそうです。又、亡くなられた方の魂は、ほおずきや提灯などが空洞になっているものに宿りお盆を過ごすとも言われています。農作物の収穫が少なかった時代、ご先祖様へのお供え物が不足していたため、お盆の時期に全盛期を迎えるほおずきを飾り、お供え物の不足を補っていたとも言われています。



※地域や宗派により異なります。

編集後記

ご愛読ありがとうございます

今号の関西と関東のソース特集はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!厳しい暑さが続き、夏空がひときわ眩しく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?夏といえば、お祭りや花火大会、盆踊りなど全国各地で伝統的な夏の行事が盛りだくさんですね!威勢の良い掛け声でお神輿を担ぐ男性達の姿に、日本の夏を感じます!!

昔テレビで知りましたが、お神輿を担ぐときの掛け声の一つである「わっしょい」は「和を背負う」という言葉が変化して生まれたそうですよ。

“和の心を持って平和を担ぐ”という意味も含まれているようで、平和を願いながら今年の夏も各地のお祭りでお神輿を見るのが楽しみです!

さて、『食べタイヨー!知りタイヨー?』も31号となり、おかげさまでリニューアル創刊から5周年を迎えました!日々、ご愛読していただいている読者の皆様へ心より御礼申し上げます。皆様から届く数多くの貴重なご意見・ご感想を参考にさせていただき、この情報誌が作成されています!沢山のご応募本当にありがとうございます。

これからも1人でも多くの方にお手に取っていただけるような、皆様の生活に彩りを与えられる情報誌を作っていきます!今後とも『食べタイヨー!知りタイヨー?』をどうぞ宜しくお願い致します。

『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? 第31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"/> オタフクソース	<input type="checkbox"/> ブルドックソース	<input type="checkbox"/> もやしストラップ	<input type="checkbox"/> 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。

月1~2回未満 週1回 週2~3回 週4回以上

③ 31号の食べタイヨー!知りタイヨー?で良かったと思う内容はどれですか?

良かったと思う内容

理由は?

④ 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
応募期間	平成30年7月1日~平成30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。

タイヨーの店舗紹介 27



タイヨー第27号店

タイヨー八街店

2009年4月 OPEN

営業時間/9:00~21:30

住所/千葉県八街市大木670-130

☎/043-440-8151

店長から一言

地域の皆様に愛されるお店を目指し、安心・安全・楽しいをモットーに従業員一同、皆様のご来店をお待ちしています。ご不明な点がありましたら何時でもお声を掛けて下さい。

店長の好きな惣菜は?

私のオススメ惣菜は、あぶり焼きチキンです。ごはんのおかずやお酒のお供に、とても美味しいですよ!



コッコさん&ピッコたん