

# 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32号 32\_13808102

<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

おいしさの秘密は北海道にあり!  
**タイヨーの「おいしいカステラ」**

北の大地北海道で育った  
サロベツ牛乳、ビーツ、小麦粉  
を使つた、こだわりのカステラ



食欲の秋にドーン!と4社からプレゼント!

秋の行楽 ご飯を美味しく食べよう!

一日の始まりはみそ汁から

タイヨーキャラクター「カスもんテラお」登場!

こちらの商品プレゼント! 抽選で当たります!!

丸美屋食品 60名様



月桂冠 60名様



山中食品 60名様



ハナマルキ 100名様



# タイヨーこだわりの「おいしいカステラ」

おいしさにこだわって、北海道産の『サロベツ牛乳』『小麦粉』『ビーツ糖』を贅沢に使ったカステラです。



◀◀ ほぼ原寸大!!



北海道豊富町産生乳100%のおいしさ  
北海道サロベツ牛乳使用

サロベツ牛乳は成分無調整牛乳



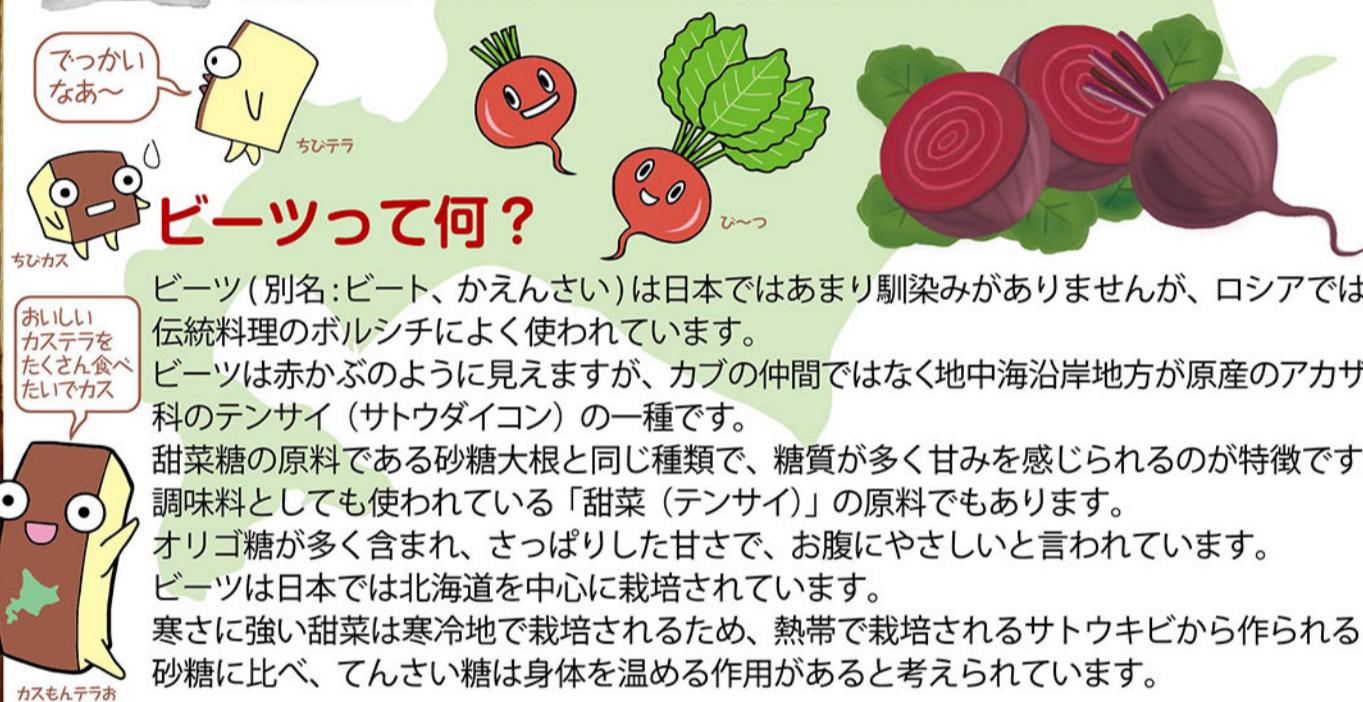
生乳100%使用の成分無調整牛乳です。

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牛乳です。

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%以上と濃厚です。  
サロベツ牛乳は、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で、  
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。

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。

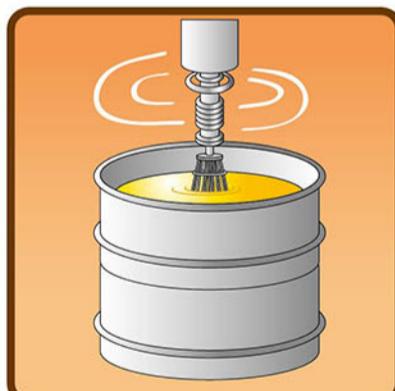


## カステラが出来るまで

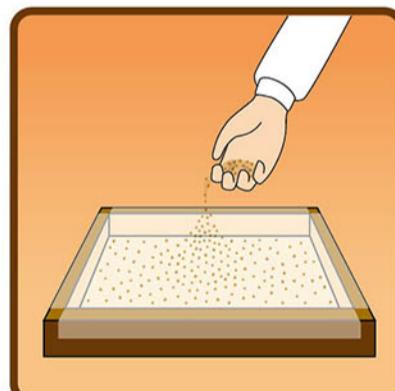
※ここでは一般的なカステラが出来るまでをご紹介します。



1 卵、牛乳、水飴、米飴、小麦粉  
蜂蜜などを入れて生地を作ります。



2 ふんわりした生地に仕上がるまで  
よく混ぜて泡立てます。



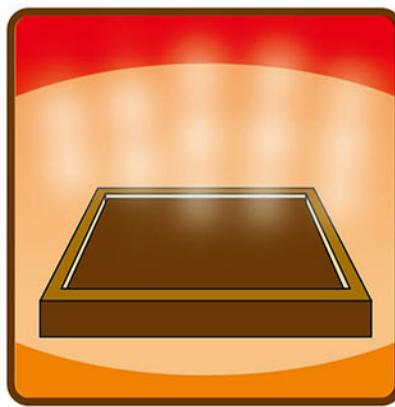
3 木枠にザラメ糖(ビーツ糖)を  
敷きます。



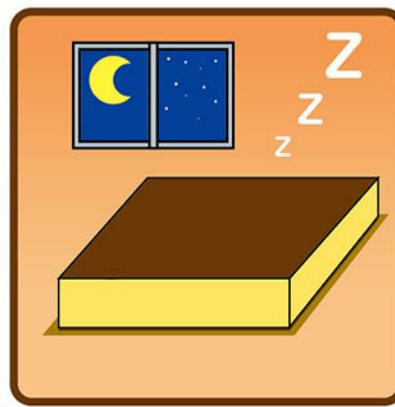
4 木枠に生地を流し込みます。  
流し込んだら釜の中に入れます。



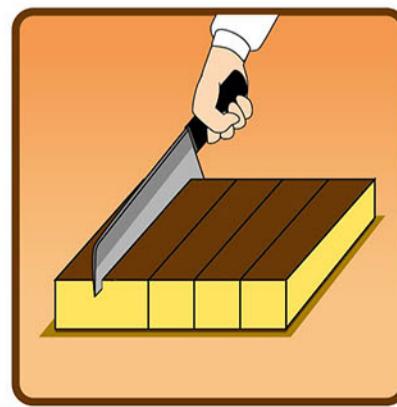
5 きめ細かな焼き上がりにするため  
一旦取り出し、気泡を抜きます。



6 再度、釜の中に入れます。  
途中でムラが出来ないように釜内の  
焼き上がりをチェックします。



7 烤上がったら、木枠から外して  
味がなじむように一晩寝かせます。



8 食べやすい大きさにカットし、  
パッケージに入れ、ラベルを貼れば  
商品の完成です。



# タイヨーオススメのお菓子

## 株式会社山中食品の紹介

1963年(昭和38年)に千葉県旭市に米菓製造業として創業しました。

2代目が『雷鳥』を開発し、ソフトガーリック味は発売から36年も続くロングセラー品となっています。

2011年の震災により工場が全壊しましたが、工場を建て直し、2年後の2013年に生産を再開しました。

これからも地域の方々や待っていてくれたお客様の為に商品を届けていきます。



▲株式会社山中食品本社

### タイヨー オリジナル商品

#### 雷鳥 ソース味

サクサク小麦生地に  
香ばしいソースが  
よく絡んでいくらで  
も食べられちゃう！



#### 雷鳥 ガーリック味

30年以上続くロング  
セラー商品！  
サクサク小麦生地に  
濃厚ガーリックの  
クセになる味わい。



### 『雷鳥』の名前の由来

生地の形状が「特別天然記念物」  
の雷鳥の足の部分と似ている事  
から雷鳥と命名。

お菓子の形が横綱力士が締める綱にも  
似ていることから『横綱』について  
いる商品もあるみたいだニヤ！

### 蜂蜜揚

国産餅米100%使用、  
特製蜂蜜たれ  
たっぷりで甘辛い  
おいしさで大満足。

一度食べたら  
止まらない！



### しぐれ揚

50年以上続く看板商品！  
厳選したおいしい時期の  
日本産丸粒もち米100%  
を使用し、昔ながらの杵  
つき製法と100%米油で  
外側サクッ、中ふんわり  
と仕上げました。



### 雷鳥ができるまで



1 生地



2 フライ



3 フライ揚がり



4 味付け



5 分量仕分け



6 計量



7 包装



8 出荷口



9 店舗・陳列

### しぐれ揚ができるまで



1 洗米



2 蒸し機



3 杵つき



4 カット・乾燥



5 フライ



6 味付け



7 計量・包装



8 出荷



プレゼント  
60種類!  
4種類  
食べ比べ  
セットを  
4名様に

品質チェックは  
とても厳しく  
行なつて  
いるよ。

タコメちゃん



雷鳥ソース味



雷鳥ガーリック味



蜂蜜揚



しぐれ揚

# 秋の行楽ご飯を美味しく食べよう!



## ごはんにかけて・混ぜて!



### のりたま

のりとたまご  
が織りなす  
一番人気の  
おいしさ。



### 混ぜ込みわかめ 鮭・若菜



### 「鮭」

見た目もおいしい、しっかり具材。  
冷めた時も、鮭の旨味や香りがたっぷりです。

### 「若菜」

シャキッとした若菜の人気アイテム。  
イキイキわかめと白煎り胡麻を合わせました。



## ごはんのお供に!



### 麻婆豆腐の素 中辛

ごはんによく合う  
おいしい定番。  
発売以来、愛され  
続いている、人気  
No.1の麻婆です。



### 贅を味わう麻婆茄子の素

甘みと旨みがひろがる  
贅沢ソースで茄子の  
おいしさひきたつ、  
ひき肉入り  
本格麻婆茄子の素。



## ごはんを炊き込みに!



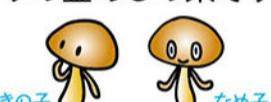
### とり釜めしの素

たっぷりの鶏肉の  
旨味がしみ込んだ  
定番の味。  
鶏肉と4種の具材  
が入った釜めしの  
素です。



### 五目釜めしの素

具材と調味料の旨味  
がしみ込んだ、  
8種類の具材たっぷり  
の釜めしの素です。



## とり釜めしの素のアレンジレシピ

いつもの釜めしに+1品で美味しい旬の釜めしに早変わり!

### かき釜めし

### 里芋釜めし

### レンコン釜めし

### さつまいも釜めし



#### 【材料】(3~4人分)

『とり釜めしの素』1箱/お米 3合  
冷凍かき(加熱調理用)約100g

#### 【作り方】

- 1 白飯3合を炊く時と同じ水加減にし、『とり釜めしの素』を入れます。
- 2 ①に牡蠣のせて液面から出ないように平らにならしてから炊飯します。

#### 【材料】(3~4人分)

『とり釜めしの素』1箱/お米 3合  
里芋 約200g

#### 【作り方】

- 1 白飯3合を炊く時と同じ水加減にし、『とり釜めしの素』を入れます。
- 2 ①に里芋を加えて液面から出ないように平らにならしてから炊飯します。

#### 【材料】(3~4人分)

『とり釜めしの素』1箱/お米 3合  
レンコン 約100g

#### 【作り方】

- 1 白飯3合を炊く時と同じ水加減にし、『とり釜めしの素』を入れます。
- 2 ①にレンコンのせて液面から出ないように平らにならしてから炊飯します。

#### 【材料】(3~4人分)

『とり釜めしの素』1箱/お米 3合  
さつまいも 1/2(約150g)/バター 10g

#### 【作り方】

- 1 白飯3合を炊く時と同じ水加減にし、『とり釜めしの素』を入れます。
- 2 ①にバター、さつまいもを加えて液面から出ないように平らにならしてすぐに炊飯します。



抽選で60名様に  
丸美屋製品  
5点詰め合わせ  
をプレゼント!!



のりたま 大袋



麻婆豆腐の素 中辛



混ぜ込みわかめ 鮭



混ぜ込みわかめ 若菜



とり釜めしの素 134g

# 一日の始まりはみそ汁から

皆さんみそ汁を食べていますか!? 今回はみそ汁特集です。  
みそ汁は具材を工夫することでお手軽に栄養を摂取することができます。  
是非、色々なみそ汁を試してみてね!

## 一汁一菜【基本の献立】

一汁一菜(いちじゅういつさい)とは、日本の献立のひとつ。  
「汁」はみそ汁、「菜」はおかずのことで、それに主食のごはん、お漬物からなります。  
「一菜」とあるように、おかずが一品だけの「質素な食事」のたとえでしたが、  
近ごろは「バランスのよい食事」として見なおされています。

## 味噌【ことばで知る味噌】

「味噌」の「噌」という漢字。実はこれ、みそのためだけにつくられた字で、  
「味噌」以外には使われていないんです。  
みそは日本人がつくりだした調味料で、「味噌」という漢字とともに  
古くから私たち日本人になじみ深いものなんです。  
一般的に「みそ」という言葉は日本のものを限定してそう呼んでいますが、  
東アジア・東南アジアの発酵食品の一部を含める場合もあります。  
「中華味噌」と呼ばれている「醤(ジャン)」などがそれですね。



## さしだせその「す」「せ」「そ」は発酵食

和食の味付けは「さしだせそ」が基本。  
そのうち「す」(酢)、「せ」(しょうゆ)、「そ」(みそ)は発酵食品なんです。  
他にも納豆やかつお節など、私たちにとって身近な発酵食品はたくさんあります。  
和食にとって発酵というのはとても大切なんですね。



## 発酵食は理想的な食べ物

「発酵」とは、微生物の働きを利用して食べ物をつくることです。  
この働きによって、もとの食材にはない栄養素や旨み成分、香りなどがつくりだされます。  
近年では、発酵食がからだにとてもよい働きをしてくれることが分かり、  
そのよさが再認識されています。  
私たちにとって、今後ますます身近で重要な食べ物になりそうですね。



## みそ汁は朝の毒消し

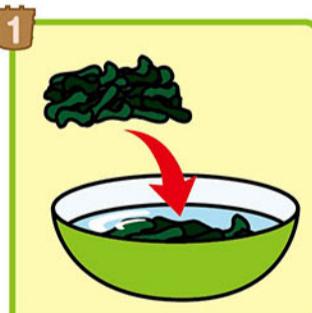
これはみそ汁に関するこわざで、「朝の一杯のみそ汁は体にいい」という意味です。  
一日の活動をはじめるうえで、朝食をしっかりとることはとても重要です。  
忙しい朝だからこそ、みそ汁だけでもどうですか?

## 美味しいみそ汁の作り方

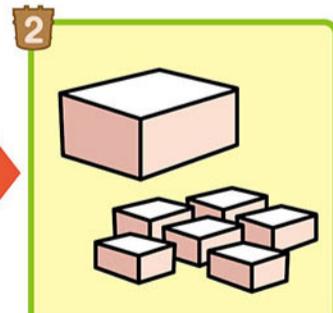
みそ汁の基本的な材料の「豆腐」と「わかめ」を使った「豆腐とわかめのみそ汁」をだし入りみそを使って、作る方法をご紹介します。

【材料】4人分

だし入りみそ 大さじ4(60~70g)/豆腐 1丁  
カットわかめ(乾燥) 小さじ4(乾燥状態で約5g)/水 4カップ



「わかめ」を水に入れ、5分間戻す。



「豆腐」は水切りし、1センチ角にカットします。



お鍋に「水」を入れ、中火で火をかけて沸かします。



お鍋に「豆腐」と「わかめ」を入れ、さっと煮ます。



火を止めて鍋に「だし入りみそ」を入れて良く溶かします。



再び中火で火をかけて、沸騰直前で火をとめて完成です。

**Point** 火の通りにくい具材、大きめの具材は先に入れる。

**Point** みそは必ず溶いて入れる。

**Point** ネギやしょうが、ごまは食べる直前に!

## みそ汁の豆知識

### みそ汁を煮立てる・煮返すと味が落ちるワケ

これには「みその粒子」が大きくなっています。  
みそ汁の旨味はこの粒子に、水中に溶けている具材や出汁の成分  
がくっついて出てくるものです。  
しかし煮立ててしまったり、煮返してしまうとこの粒子が大きくなりすぎ、  
みそ汁の中の旨味をすべてくっつけたままお椀の底に沈んでしまいます。  
その結果美味しい味噌汁ができあがるというわけです。

### みそ汁は右、ごはんは左の位置の理由はなぜ?

昔から日本では、左右で左のほうが上位に出ると  
いう考え方があります。  
左大臣のほうが右大臣より偉い人ということです。  
これをごはんとみそ汁に置き換えるとご飯のほうがえらい  
ということになります。  
つまり…お米はえらい!  
ごはんとみそ汁の位置関係ですが平安時代にはすでに確立されて  
いた作法と伝えられています。



## みそ汁のレシピご紹介

### 里芋のホクホク汁

【材料】4人分  
豚バラ肉(ブロック) 120g  
里芋 3個(120g)  
水 3カップ  
だし入り風味一番 大さじ3  
万能ねぎ 2本



#### 【作り方】

- 豚バラ肉は3cm角に切り、熱湯をかけておきます。
- 里芋は皮をむき、縦半分に切ってから斜め半分に切り、塩(分量外)をまぶして水で洗い、鍋に入れます。
- ②に①、水を加えて火にかけ、アクを取りながら煮、里芋がやわらかくなったら火を弱め、「だし入り風味一番」を溶き入れます。
- 器に盛り、小口切りにした万能ねぎを散らして出来上がりです。

### 茄子と豚肉のおみそ汁

【材料】4人分  
ナス 2本(200g)  
豚バラ肉(うす切り) 100g  
だし入り風味一番 大さじ3  
水 3カップ/青ネギ 3本



#### 【作り方】

- ナスはへたを取り、たて半分に切り、さらに半分を4つに切る。
- 豚バラ肉は3~4cmの長さに切る。
- 鍋に①と②、水を加えて火にかけ、ナスが煮えたら、「だし入り風味一番」を溶き入れ、青ネギを斜め切りにして加えて、ひと煮立ちさせて火を止めて出来上がりです。

ハナマルキ  
2個セット  
100名様に  
プレゼント!



新だし入り風味一番 750g 新減塩風味一番 750g

# 月桂冠

# 月桂冠「糖質ゼロ」は日本初で 日本一、愛されて10周年!



月桂冠ではこれまで、2004年9月に糖質30%カット、2008年3月に糖質85%カットの日本酒を発売してきました。

糖質の摂取量を気遣う健康意識の高い方などのニーズに対応しようと、継続して研究開発を進める中で糖質のカット率を高めました。そして2008年9月に、日本酒で初めての「糖質ゼロ」の商品を発売しました。以来、糖質ゼロ醸造の新たなノウハウを蓄積し、地道な品質向上を継続するなど、年々、製法を進化させ味わいを高めてきました。

おかげ様で糖質オフ・ゼロ系の日本酒ではNO.1ブランドとなっています。

2018年9月からのリニューアルでは新酵母を採用し、すっきりクリアな超辛口の味わいとするなど、美味しい「糖質ゼロ」をお客様にお届けします。

## 糖質ゼロってどういうこと?

糖質ゼロの表示は、食品100g当たり(日本酒の場合は100mL当たり)の糖質が0.5g未満である場合に認められています。

月桂冠「上撰」の糖質は100mLあたり約5gであるのに対し、月桂冠「糖質ゼロ」はその10分の1未満の0.5g未満まで糖質を減らしているため、甘味や酸味も非常に少なく超淡麗辛口です。さらにカロリーについても、糖質ゼロは普通酒(当社上撰)に比べて25%カットされています。

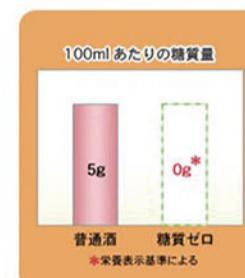


図1 糖質ゼロ清酒と普通酒との糖質量・カロリーの比較

## 食事中の飲酒により口の中をクリアにする「ウォッシュ効果」

料理と好相性のすっきりした軽快な飲み口、辛口の味わいの月桂冠「糖質ゼロ」は、食事中の飲酒により口の中をクリアにする「ウォッシュ効果」が、一般的の日本酒に比べて高いことが当社の研究により明らかになっています。

### ①料理を選ばない

和食、西洋料理、中華料理のいずれの料理でも、高いウォッシュ効果が見られました。

### ②後味のバランスを保ちながら口をすっきりさせる

舌に残った特定の味の成分だけを洗い流すのではなく、味の各成分をバランスよく全体的にリフレッシュさせます。

### ③食べ物の味の余韻をふくらませる

他の酒類(焼酎の水割り)と比べて、食べ物のあと味の余韻をふくらませ、味わいを引き出します。

## 月桂冠「糖質ゼロ」の商品特徴



糖質を極限までカットした糖質ゼロの清酒。  
料理のタイプを選ばない、キレのあるすっきりとした超淡麗辛口のお酒。



超淡麗辛口の糖質ゼロ冷酒。  
あっさりした料理との相性抜群。



## 月桂冠糖質ゼロを使った料理レシピ



### たらの洋風美酒鍋

【材料】 2人分  
たら 2切れ／玉ねぎ 120g  
にんじん 60g／白菜 180g  
長ネギ 1/2本  
ほうれん草 60g  
厚揚げ 100g  
こんにゃく 100g  
しめじ 70g

月桂冠 糖質ゼロ 2カップ／塩 小さじ1/2／こしょう 小さじ1/2  
にんにく 中1かけ／オリーブ油 大さじ1/2

### 【作り方】

- 鍋にオリーブ油を熱し、輪切りにしたにんにくを炒める。
- たらは半分に切り、玉ねぎ、にんじんは半月切り、長ねぎは斜め切り、白菜、ほうれん草、厚揚げ、こんにゃくは食べやすい大きさに切る。
- 裂いたしめじと一緒に②を鍋へ並べて入れる。
- 月桂冠 糖質ゼロ、塩、こしょうを入れ、フタをして中火で10分煮る。
- アルコールが抜けて、全体の汁が半分ぐらいになるまで煮る。  
煮えたら完成。

残った汁に主食となるうどんやご飯を入れて、うどんすきや雑炊にしてもおいしく食べられます。

糖質を制限されている方は、しらたきなどを代わりに入れると、カロリーを抑えながらもボリュームアップできます。

一言  
コメント

## 0%ハイの作り方

1 グラスにたっぷりの氷をいれます。

2 グラスに **月桂冠糖質ゼロ** を注ぎます。

ここが  
ポイント!  
3 ここですぐにソーダを入れてしまうのではなく、注いだ月桂冠糖質ゼロをしっかりと冷やす為にマドラーでよくかきmezます。

4 グラスの8分目くらいまでソーダを注ぎます。炭酸が逃げないよう、なるべく氷のあるところは避けて注いでください。

おすすめの割合は、**月桂冠糖質ゼロ:ソーダが1:1** となる割合です。

5 最後に軽くかき混ぜれば完成です。



★レモンやライム、柚子、生姜を添えても、パンチが効いておいしい!

## 特撰本醸造 300ml



インターナショナルワイン  
チャレンジ2018年  
日本酒部門  
グレートバリューアワード  
受賞

優雅な香りと、上品でふくらみのある風味の本醸造酒。

インターナショナルワイン

チャレンジ2018年日本酒部門で

グレートバリューアワードを受賞。

世界NO1に輝いた日本酒です。

抽選で60名様に  
日本酒3種類を  
プレゼント!

ご応募は  
20歳以上  
の方に  
限ります。



お酒は20歳になってから!!

ストップ! 未成年飲酒、飲酒運転。  
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう!



## 京風だし巻

【材料】 2人分  
卵 大3個／サラダ油 小さじ1

A 月桂冠 糖質ゼロ 小さじ1  
うす口しょうゆ 小さじ1  
だし汁 180g

1 ボールに卵を割り、泡立てないようによく混ぜる。

2 ①に A を入れてこし器でこす。

3 フライパンにサラダ油を入れ熱し、②の1/3を薄く流し入れる。

4 少し固まってきたら、奥側から手前側へ巻いて芯を作り、

空いた奥側に手早くサラダ油を塗る。

5 再度②を1/3入れ、④を繰り返す。

6 残った②を全て入れ、形を整えながら焼いたら完成。

一言  
コメント

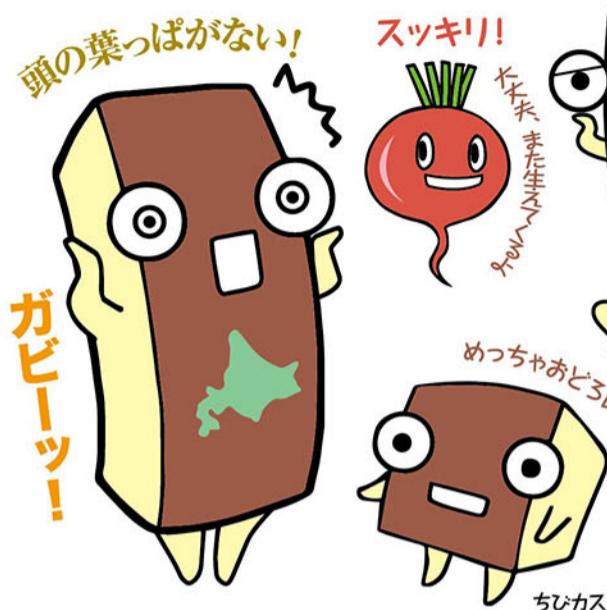
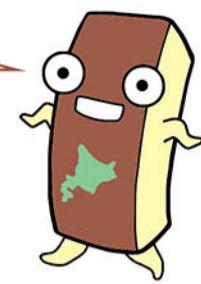
月桂冠 糖質ゼロの風味がしっかり効いただし巻なのでしょうゆをかけずに召し上がれます。関東風の砂糖を入れたまご焼きとは異なり、甘くなく、月桂冠 糖質ゼロの香りが漂う、だしの味がよく効いている京風だし巻です。

# タイヨーのおいしいカステラキャラクター

タイヨーのカステラキャラクター  
『カスもんテラお』です

んめえな  
こらあ～

直訳すると  
「おいしいなこれは」  
でカス～



## カスもんテラお

<主に北海道の食材で出来ている>

◆サロベツ牛乳やビーツと仲良し◆

北海道の厳選された食材が合体して、突如現れたカステラの申し子。  
「カスもんテラお」の名前は半分になると「カスもん」と「テラお」に分離したりする。  
さらに小さくなると「ちひカス」や「ちひテラ」になって増えていくんだって。  
茨城や千葉をこよなく愛し、茨城や千葉のことを勉強中。でも性格がマイペースでのんきだから、なかなか進まないみたい。みんなを「笑わカス」ことや「おどろカス」  
ことが得意なんだけど、そのあとで「笑っテラ」とか「おどろいテラ」とか言ったりして時々ひんしゅくを買う。将来はイカスキャラクターもんになろうと思っテラ。

みんながタイヨーの  
キャラクターたちを  
応援してくれて  
うれしいニヤ★



応募方法

『食べタイヨー！ 知りタイヨー？』  
ご意見・ご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 ナレッジチーム 食べタイヨー編集部  
★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 姫翠さん

まちがいさがしに挑戦！ 全部で10個!! 見つかるかな？



鹿嶋店 京子さん



牛堀店 美之紀さん



銚子店 彩和子さん

開運! 指輪

# お家で作る簡単 厚焼きチョコクッキー



**材料**

<12個分>  
A ホットケーキミックス 200g／卵 1個  
オリーブオイル 大さじ2  
チョコ 適量

1 Aの材料をボールに入れ、へラでよく混ぜる。  
混ざったら手で生地をひとまとめにし、12等分にして丸める。

2 チョコを①の生地で包み軽く押さえ平らにする。

3 フライパンを熱しキッチンペーパーでサラダ油(分量外)を薄くしく。②を並べ入れ、フタをして弱火で5分焼く。

4 表面が乾いてきたらフライ返しで裏返しフタを外してさらに3分焼く。続いて側面も焼いたら出来上がり!

## おいしいポイント!

★サックサクでどんどん食べちゃいます!  
秋っぽく生地にサツマイモやカボチャを混ぜても美味しいよ!



ホットケーキミックスでカンタンに出来るよ!



ケーキのようなホットケーキミックス  
200g×2袋

エクストラバージンオリーブオイル 600g

## 豆知識情報

### 植物の血液型?の豆知識

#### 植物にも血液型がある!?

植物にも人間と同じく『A型』『B型』『O型』『AB型』が存在します。でも植物に血液はありませんよね?では、どのように判別するかというと植物の中にある血液型類似物質である「糖たんぱく質」という成分を検査することでABO式判別ができるようです。秋になると紅葉して色が変わる植物として代表的なのはカエデです。カエデは別名モミジとも言いますが、実は以前『食べタイヨー!知りタイヨー?20号』の豆知識コーナーでもお話ししましたが、植物学上同じ種類なのです!特に色が変わることでカエデの仲間をモミジと言います。モミジは血液型によって色の違うそうです。『AB型』は黄色に、『O型』は赤色になります。ちなみに植物の血液型の割合は『O型』が8割、次に『AB型』が多いそうです。『O型』…ダイコン、エノキ、キャベツ、葡萄、イチゴ、梨  
『AB型』…バラ、スモモ、ソバ  
『A型』…アオキ、ヒサカキ、キブシ  
『B型』…アセビ、イヌツゲ、セロリ  
血液型があるなら、植物も人間と同じように相性もあるのかな?  
私は『A型』なので『O型』の葡萄や梨との相性はバツチ!  
ついでに食べ過ぎちゃいますね…まさに食欲の秋です。



## 編集後記

ご愛読ありがとうございます

### 今回はプレゼントが盛りだくさん! 皆さんのご応募が楽しみです!!

皆さんこんにちは!暦の上ではもう秋ですね!

秋と言えば「食欲の秋」「紅葉の秋」「スポーツの秋」「読書の秋」「芸術の秋」など色々な秋の楽しみがあります。

私は、お酒を片手におつまみを食べながらほろ酔い気分になるのが週末のお決まりになっています。

今回の32号で紹介した『雷鳥・しぐれ揚げ』をつまみながら、『月桂冠』のお酒で一杯、なんて…秋の夜長に最高ですね~(笑)  
でも、そんな生活を続けていては体調が心配になる年頃なので、今年は「スポーツの秋」にしようかな…?

それとも、最近本を読む機会が減っているし、秋の夜長に読書もいいなあ…なんて色々悩んでしまいます。

今年の夏の気温の高さは30年に一度の「異常気象」だったそうで、残暑が続き、皆さんの体もお疲れになっている事と思います。  
これからだんだんと涼しくなり過ごしやすくなる秋!!

夏の疲れを取りながら、色々な「秋」を楽しんで下さいね!

『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32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頂きます。重複でのご応募は無効となります。

### タイヨーの 店舗紹介 28



タイヨー第28号店  
**ビッグハウス茂原店**

2009年12月 OPEN

営業時間/9:00~21:30

住所/千葉県茂原市

東茂原16-3

☎/0475-27-8777

#### 店長から一言

いつもビッグハウス茂原店をご利用頂き、誠に有り難うございます。

地域にとって必要とされるお店であり続ける様、従業員一同精進してまいります。

#### 店長の好きな惣菜は?

暑い季節は旨辛麻婆丼をよく食べていました。  
程よい辛さと旨味が食欲を引き立てます。



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。

□丸美屋 □月桂冠 ※応募は20歳以上の方に限ります。 □山中食品 □ハナマルキ □もやしストラップ

②タイヨー、またはビッグ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

③32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9月1日~平成30年10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頂きます。

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。