

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 33 号 33_13018102

<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

年末年始準備号! 早めの準備で安心!! タイヨー「年越しカレンダー」

『ほしいも』のご紹介!
使った、甘くておいしい
茨城県産の『紅はるか』を



お正月に不可欠な鏡餅の豆知識が満載!

- ▲「キッコーマンしょうゆの力」知れば知るほどしょうゆが好きになる!
- ▲S&B シーズニングスパイスで世界各国の料理に大変身!
- ▲タイヨーのとりくみ「お子様向け季節のイベント」ご紹介

ほしいもギフトBOX



プレゼント!

キッコーマン

100名様



プレゼント!

たいまつ食品100名様

お正月にはお餅!

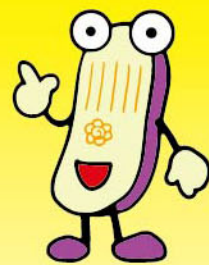


プレゼント!

エスビー食品120名様



タイヨ- 干し芋



冬のひたち野を吹く乾いた西風と、穏やかな太陽のもとで育てられた美味しいさつまいもを丹精込めて、こだわって干し芋にしました。そのままでも召し上がれますが、焼いたり揚げたりすると一層風味を増して美味しくなります。

生産者の
米屋さんからの
メッセージ

タイヨ-干し芋の特徴

食味が良好で糖度が高く甘みが濃い『紅はるか』を通常の倍以上の乾燥時間がかかる『丸干し』で仕上げた商品です。一度に食べきれないこともあるので上部にチャックをつけました。少しずつ食べられるから、仕事の合間やおやつにも最適です。

紅はるかのこと

1 どんな品種なの？

紅はるかという品種のさつまいもですが、2010年に品種登録された比較的新しい品種です。外観は優れており、その上蒸しにしたときの糖度が高く、とても美味しいさつまいもです。名前の由来は既存のさつまいもの食味などの特性より「はるか」に優れていることから命名されました。

2 味の特徴は？

焼きいもにすると、しっかりとした甘さが口全体に広がります！水分もしっかりとあるので、のどに詰まらない滑らかな口当たりになります。

3 主な産地は？

全国的に広く作られています。各地でオリジナルブランドも作られており、これから、さらに人気が出てくる品種です。



干し芋が出来るまで

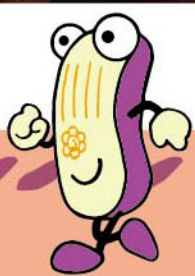
- 1 さつまいもを洗う**
寒い時期に収穫されたものは糖度が高く、甘くておいしい干し芋になります。
- 2 さつまいもをふかす**
ふかしが少なかったり、ふかしすぎても甘みが抜けてしまうので慎重に行います。
- 3 さつまいもの皮をむく**
ふかしたての熱々のさつまいもの皮を手際よくむいていきます。
- 4 さつまいもをスライス**
皮をむき終わったら、順次スライスします。(平干しの場合)
- 5 乾燥させる**
天候や気温に左右される、昔ながらの天日干しもありますが今は乾燥機です。
- 6 乾燥具合をチェック**
紅はるかのように、やわらかい食感の干し芋は乾燥具合の判断が難しいです。
- 7 パックに詰めて完成**
干し芋造りは例年7月頃～9月の終わり頃まで続き、12月にピークを迎えます。
- 8 出荷してお店へ GO!**

※ここでご紹介した製造工程は基本的なもので、これ意外にも色々な方法があります。

干し芋の種類



平干し
干し芋の定番といえば平干しです。扱いやすく、長期保存する為の冷凍保存にも適しています。ストーブやオーブントースターでちょっと加熱すると甘味が増して美味しくなります。



角切り
2～3cm程度の短冊状に切った物を言います。平干しや丸干しの食感とは違い、スナック感覚で食べやすいです。



丸干し
平干しに比べて厚い分、乾燥にかかる期間は倍以上の為、手間と技術を要します。外側は糖分が表面に浮き出て結晶化し、内側は水分を残し、ねっとりとした食感が味わえます。平干しよりもさつまいもの風味をより味わえます。

干し芋ギフト

タイヨ-の丸干し干し芋が3個入ったオリジナルギフトになっています。価格もお買い得なのでお世話になったお客様への手みやげギフトに！年末年始の親戚へのお手持ちギフトにいかがですか？



キッコーマン しょうゆの力

しょうゆは食べ物を保存したり、美味しさを増幅させたり、変化を持たせる不思議な力がある日本人にとって最も親しみのある万能調味料です。今では世界100ヶ国以上で使用されています。知れば知るほどしょうゆが好きになります。



しょうゆのきまり

- 大豆を使っていること。
- 大豆または大豆と穀物などで作った麴を使うこと。
- すんだ液体であること。

しょうゆのおいしさは、色・香り・味の三位一体

味

しょうゆは甘味、酸味、塩味、苦味、旨味の5つの味をバランスよくふくんでおりコクと深みのある味わいをつくり出しています。

香

しょうゆには、バニラコーヒー、焼き栗や果物、そして花の香りなど300種類以上の香りがふくまれ、それらが一体となったおいしそうな香りは世界中の人々に愛されています。

色

しょうゆの色はあざやかな赤橙色です。醸造している間や火入れによってできるメラノイジンが、この美しい赤橙色をつくり出します。



※基本的なしょうゆの製造行程です。種類によっては変わります。



しょうゆのいろいろな効果

- 消臭効果** 魚を漬けておくと生臭みが少なくなる。
- 加熱効果** 焼きおにぎり、焼き鳥などの香ばしい香り。
- 静菌効果** しょうゆに漬けておくと、日持ちが良くなる。
- 対比効果** 甘い煮豆、アイスクリームなどに加えると甘味が引き立つ。
- 抑制効果** 塩辛い梅干し、塩鮭などにたるとまろやかになる。
- 相乗効果** だしとしょうゆが合わさった時により美味しさが増す。

知っておくと便利!

意外と知らない!?

しょうゆの賞味期限と保存方法

	ガラス瓶	ペットボトル	いつでも新鮮ボトル
開封前の賞味期限	24ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
開封後の保存の目安	冷蔵所1ヶ月	冷蔵所1ヶ月	常温3ヶ月

※冷蔵所とは…基本的には冷蔵庫を指します。(床下収納などが冷蔵所に近いですが、夏場は高温になる為該当せず)



簡単アクアパッツァ
 【材料】2人分
 白身魚(切身) 2切れ/オリーブオイル 大さじ1/2
 にんにく(みじん切り) 1片分
 特選丸大豆しょうゆ 大さじ1/2
 イタリアンパセリ 適量
A トマト 1個/赤唐辛子 1本/水 1カップ

【作り方】
 ① **A**のトマトは1.5cm角に切る。
 ② フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて中火にかける。
 ③ 香りが出たら白身魚を入れ、強火で焼きつける。
 ④ **A**を加え、蓋をして12~13分煮る。
 ⑤ しょうゆで味を調べ、あれば刻んだイタリアンパセリを加える。



カチャトーレ
 【材料】4人分
 鶏もも肉(骨つき) 600g/オリーブオイル 大さじ1
 ワインビネガー 大さじ4
 特選丸大豆しょうゆ 大さじ2
 イタリアンパセリ 適量/水 2カップ
A 塩 少々/こしょう 少々

【作り方】
 ① 鶏肉は関節のところで2つに切り、**A**をすりこんでおく。
 ② フライパンにオリーブオイルを熱して鶏肉を皮を下にして入れて、こんがり焼く。
 ③ ひっくり返して両面焼く。
 ④ 鍋に鶏肉と水2カップ、ワインビネガーとしょうゆを入れて蓋をし、火にかける。
 ⑤ 煮立ったら火を弱めて20~30分煮る。
 ⑥ 器に盛りつけて、ざく切りにしたイタリアンパセリをふる。レモンを添えてもよい。

種類	特徴	用途・メニュー
こいくちしょうゆ	日本のしょうゆの80%以上で、全国各地でつくられる一般的なしょうゆ。関東で発達し、幅広く料理に使える。原料は大豆と小麦半々で作る。	煮物やしっかりした味付けのお料理に。「ぶり大根」や「豚の角煮」など。
たまりしょうゆ	主に中部地方でつくられるしょうゆ。原料のほとんどが大豆で小麦は少量。とろみと強いうまみ、独特な香りが特徴。てりやき、せんべい、つくだ煮などに使われる。	お刺身やお寿司のつけ醤油としてそのまま使用する他、加熱するときれいな赤みを帯びる特徴を活かして、照り焼きや佃煮作り、うなぎや焼き鳥のたれなどにもおすすめです。
しろしょうゆ	愛知県碧南地方で生まれ、うすくちよりもさらに色の薄い琥珀色のしょうゆ。味はあっさりしながら甘味が強く、独特の香りがある。原料は主に小麦。	色の薄さと香りを活かして、食材の色を活かした料理がおすすめです。醤油特有のうま味やコクが抑えられ糖分が高いのが特徴で、お吸い物や茶碗蒸しをはじめ、お漬物やうどんつゆにも向いているようです。
うすくちしょうゆ	兵庫県龍野で生まれ、主に関西で使われる、色が薄く香りのおとなしいしょうゆ。食塩の量はこいくちより1割程度多めで、素材を活かした煮物などに使われる。	素材の色を活かして、色良く仕上げたいお料理に適しています。野菜中心の煮物や、炊き込みご飯などに使用すると、茶色くなりすぎず上品な仕上がりに。
さいしこみしょうゆ	山口県柳井地方で生まれる。しょうゆ麴を食塩水でなく生揚げしょうゆで仕込む。色、香り、味ともにこく、主に刺身に使われる。「甘露しょうゆ」とも言われる。	色、味、香りが濃く、どろりとした濃厚な味わいが特徴の再仕込み醤油は、お刺身やお寿司、冷奴など、卓上で使用するのがおすすめです。

しょうゆの種類・用途

プレゼント!

キッコーマン商品 5点セットを100名様に!



につぼんがおいしい!



たいまつ

年末準備

鏡餅

鏡もち 豆知識

Q なぜ鏡餅というの?

A 鏡餅は、昔の鏡に由来します。昔の鏡というのは丸い形をした銅鏡ですが、鏡というのは、天照大神から授かった三種の神器のひとつであり、伊勢神宮をはじめ、鏡をご神体としているところもたくさんあります。鏡餅は年神様の依り代ですから、ご神体としての鏡をお餅で表し、「鏡餅」と呼ばれるようになりました。また、鏡餅の鏡は「鑑みる」つまり、良い手本や模範に照らして考えるという意味の言葉にあやかって、「かんがみもち」と言っていたものがだんだん「かがみもち」という言葉に変化してきたという説もあります。※諸説あります。



Q なぜ丸い餅なの?

A 丸い形は、昔の丸い鏡を模しており、魂(心臓)の象徴とも云われています。



Q なぜ鏡餅を飾るの?

A 鏡餅は、新年の神様である「年神様」の依り代です。そもそも一連のお正月行事というのは、新年の神様である「年神様」を家に迎えて・もてなし・見送るための行事ですが、お迎えした年神様の居場所が鏡餅です。鏡餅の役割は、それだけではありません。年神様は、新しい年の幸福や恵みとともに私たちに魂を分けてくださると考えられてきました。その魂の象徴が鏡餅です。魂というところが驚きですが、生きる力、気力だと思ってください。



Q なぜ充填タイプ(一体型)が良いの?

A 隅々までお餅が入ることで、円が満ちており1年が何も問題がなく(欠ける事無く)幸せに過ごせるようになどの意味が込められています。



Q なぜ2段に重ねるの?

A 丸餅を2段に重ねることは、円満に年を重ねるという意味で、大小の餅は陽の太陽と陰の月を表し福德重なるという意味もあるそうです。また、夫婦相合などの意味が込められています。



干支ってなあに?

干支とは「十干」と「十二支」が合わさったものを「干支」と呼びます。「十干」は10種類、「十二支」は12種類あり、どちらも毎年順番に変わっていく為自分と同じ干支がくるのは「60年に一度」となります。

十干
甲・乙・丙・丁・戊
己・庚・辛・壬・癸



十二支
子・丑・寅・卯
辰・巳・午・未
申・酉・戌・亥



亥年の意味

「亥」とされる猪の肉には万病さえも防ぐ、予防する力があるとされており亥年には「無病息災」の意味もあるとされています。



プレゼント!
2個セット
100名様



杵つきもち おひとつパック まる 360g



きなつき 豆もち 300g

タイヨーで取り扱いしているたいまつ食品の商品をご紹介します



お鏡餅 橙 160g



謹賀新年 切り餅 小 100g



お鏡餅 福招き 干支 160g



お鏡餅 福招き 招き猫 160g



2018
2019

年越しカレンダー

2019年は
イノシシ年



日	月	火	水	木	金	土
2018 11/25 先負	26 仏滅	27 大安 ビッグポイントデー ポイント5倍	28 赤口 調味料 売り出し開始	29 先勝	30 友引	12/1 先負
2 仏滅	3 大安 本日大安	4 赤口 ビッグポイントデー ポイント5倍	5 先勝 ビッグポイントデー ポイント5倍	6 友引 正月事始め すす払いや神棚、仏壇 などの大掃除を計画的に 始めましょう。	7 大安 本日大安	8 赤口
9 先勝	10 友引	11 先負 ビッグポイントデー ポイント5倍	12 仏滅 ビッグポイントデー ポイント5倍	13 大安 お正月の 準備期間	14 赤口	15 先勝 チャージデー チャージポイント 2倍 年賀郵便特別扱い開始 年賀状は25日くらいまでに 出しましょう。
16 友引	17 先負	18 仏滅 ビッグポイントデー ポイント5倍	19 大安 ビッグポイントデー ポイント5倍	20 赤口	21 先勝	22 友引
23 先負 天皇 誕生日	24 仏滅 振替休日	25 大安 X'mas	26 赤口 ビッグポイントデー ポイント5倍	27 先勝	28 先勝 「八」は「末広がり」の縁起 の良い数字。 鏡餅やお正月飾りを飾り ましょう!	29 先負
30 仏滅	31 大安	2019 1/1 全店 休業	2 全店 営業 書き初め	3 3日とろろ	4 そろそろ 仕事始め	5 お正月
6 先負	7 七草がゆを食べて お正月のごちそうで 疲れた胃を整えましょう。	8 先勝 ビッグポイントデー ポイント5倍	9 先勝 ビッグポイントデー ポイント5倍	10 先勝	11 鏡開き 大安	12 先勝

1月11日は鏡開きです!!

鏡餅は、新しい年の幸せや健康をもたらすといわれている「年神様」にお供えするお餅です。鏡開きは、お供えした鏡餅をおさがりとしていただくことで、神様から力をもらう行事です。

お正月準備品チェックリスト

準備や買い忘れがないかチェックしましょう!

調味料

- 砂糖 塩 酢 醤油 だし(パック) そばつゆ 味噌 みりん 清酒 わさび からし しょうが
ニンニク 鷹の爪 七味唐辛子 重曹 だしの素 屠蘇散(とそさん)

花・お飾り

- 正月用生花 正月用榊 正月用仏花 お飾り 車用お飾り 松飾り

雑貨

- 祝い箸 ポチ袋 カセットガス ジッパー付き保存袋 ラップ ホイル ホイルケース ふきん スポンジ
ろうそく 線香 チャッカマン キッチンペーパー ティッシュペーパー トイレトペーパー 石けん
シャンプー コンディショナー 入浴剤 室内用芳香剤 トイレ用芳香剤 歯磨き粉 歯ブラシ 洗濯洗剤
柔軟仕上げ剤 ベビー用粉ミルク ベビーフード 紙おむつ おしりふき

お酒・ドリンク

- 日本酒 ビール 発泡酒 ウイスキー 焼酎 ワイン 炭酸水 ミネラルウォーター ソフトドリンク 煎茶
コーヒー 紅茶 ココア 甘酒

おせち関係

- 黒豆 田作り 栗きんとん 紅白かまぼこ 焼板かまぼこ 伊達巻 昆布巻き 錦玉子 棒鱈甘露煮
穴子八幡巻き 牛肉八幡巻き 煮しめ 花百合根 紅白なます 酢ばす 菊花かぶら 千枚漬

最近『スパイス』に注目をしてカレーや激辛料理をテレビ・情報誌などで取り上げることが多くなってきています。今回、紹介します S&B シーズニングスパイスシリーズは「簡単」「時短」で本格的な料理を作ることのできる商品です。

2、3ステップで世界各国の料理に大変身！是非チャレンジしてみてくださいね！



シーズニングとは

シーズニングの「シーズン」は直訳すると「季節」ですが「味付けする」「調理する」という意味もあります。『シーズニングスパイス』はスパイスとハーブに塩や調味料をブレンドしたもので、味つけ・風味づけが手軽にできる便利なアイテムです！



はーぶ

シーズニングスパイスの特徴

①どんな商品なの？

特定のメニュー用にブレンドされた“メニュー専用シーズニング”。量も2人前使い切りで手軽です！

②スパイスとハーブの香りが決めて！

どの商品も味の決め手は、スパイス&ハーブ。エスビー食品ならではのこだわりの香りで、本格的な風味を再現しています。

③少ない材料、しかも2~3ステップで完成！

どれも数種類の少ない材料を用意するだけ。初めてトライする国の料理だって、特別な調味料を準備する必要がありません。

④作ってみたかった世界の料理がいろいろ選べます！

話題のお店や旅行先で食べたメニューなど、50種を超える様々なメニューをご用意。国別、エリア別のメニューに色分けされていて世界の料理が楽しめます。



これからのポジョレー & クリスマスに向けての★パーティーメニューのご提案



アヒージョ



【材料2人前】
マッシュルーム 100g
冷凍むきえび 70g
オリーブ油 大さじ4
本品 1袋(5g)

バエリア



【材料2人前】
白米(洗っておく) 1合
鶏もも肉(ひと口大) 100g
冷凍シーフードミックス 100g
赤パプリカ(ひと口大) 1/4個
水 160ml/サラダ油 小さじ2
本品 1袋(4g)

チョレギ サラダ



【材料2人前】
サニーレタス 5枚
ごま油 大さじ2
本品 1袋(6g)

塩だれちぎり キャベツ



【材料2人前】
キャベツ 1/8個
ごま油 大さじ1
本品 1袋(4g)

豚の角煮



【材料2人前】
豚バラブロック(2cm幅) 150g
水 1/4カップ
本品 1袋(10.5g)

マジックソルトでいつもの料理が大きく変わる

サクサクと柔らかい食感で塩味がまろやかなこだわりの岩塩をベースに、スパイス&ハーブをバランスよくブレンドしたスパイス&ハーブ岩塩です。

自然な香りや味わいと華やかな彩りが、料理のおいしさや満足感をアップし、塩だけで味付けをするよりも塩分を控えながら、いろいろな料理をおいしく仕上げることができます。

こんなときにサッとひと振り♥

下ごしらえに！
材料の下ごしらえの時にパッとひと振り。

調理中に！
材料を炒める・和える・焼く時にひと振りですぐに本格味の味わいに。

召し上がる直前に！
召し上がる直前にひと振り。ちょっと贅沢な味わいに。

お刺身のマジックソルトカルパッチョ

【材料2人前】
刺身の盛り合わせ 2人前
S&B マジックソルト 小さじ1
オリーブオイル 大さじ1と1/2
レモン 1/6個

【作り方】

- 刺身(鯛、まぐろ、あじなど)はなるべく器に重ならないように盛る。
- ①にマジックソルトを振りかけ、オリーブオイルをかけてレモンのくし形切りを添える。



チキンのマジックソルトソテー

【材料2人前】
鶏もも肉 2枚
S&B マジックソルト 適宜(小さじ1-2程度)
オリーブオイル 大さじ1
レモン 1/2個

【作り方】

- 鶏もも肉は肉の厚い部分に浅く包丁を入れて左右に広げ、全体を均一な厚さにする。
- フライパンにオリーブオイルを入れ、①の皮目から入れて中火でじっくりと皮がきつね色になるように焼く。
- マジックソルトを振って裏返し、ふたをして5-6分加熱する。ふたをとって、皮目にもマジックソルトを振る。
- 器に盛り、レモンを添える。お好みでレタスやオレガノを添える。



エスビー商品
秋冬新商品
4点セット
120名様に
プレゼント!



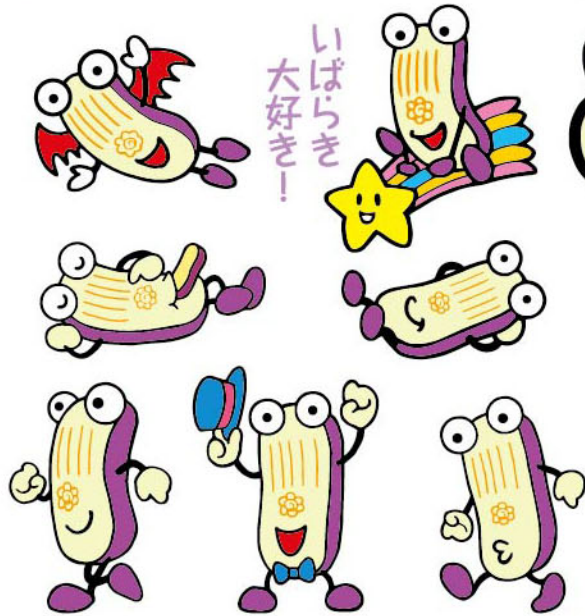
マイレバートリーシーズニング



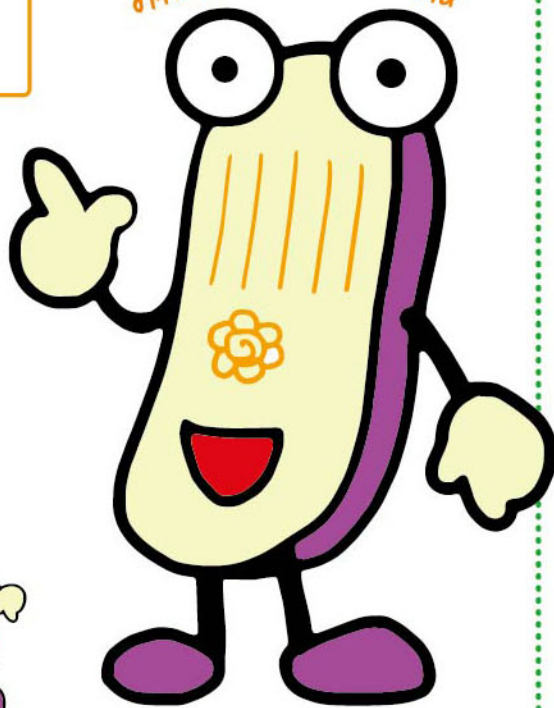
タイヨーのほしいもキャラクター

タイヨーのほしいもキャラクター『ほしもん』です

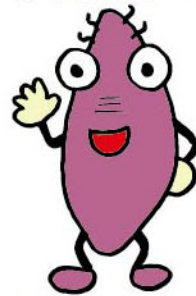
タイヨーいちのお手軽キャラ
みんなもおぼえて描いてね



いばらき
大好き!

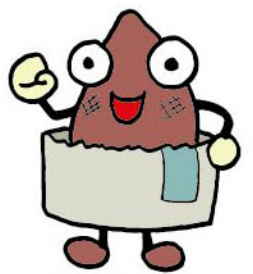


さつまいもの
さつもんで〜す



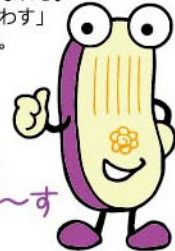
さつもん
だれとでも仲良くなれる。
言葉の最後に「ごわす」
と言うクセがある。

やきいもの
やきもんで〜す



やきもん
なぜか女性人気が高い。
いつもホクホクしている。
優しい口調で言葉も甘い。

ほしいもの
ほしもんで〜す



ほしもん
グループのセンターで、
人を笑わせるのが大好き。
会話の内容は薄っぺらい?

三人そろって トリオ・ザ・い〜もん

さつまいもの化身で結成されたお笑いトリオ。
キョーレツな個性の持ち主の集まり。
でも本人たちはキャラが薄いと悩んでいるらしい。

ほしもん

<生まれも育ちも茨城県>

◆花マルがチャームポイント◆

ほしもんは茨城県産の糖度が高く美味しい『紅はるか』から生まれた干しイモの化身。さつもん、やきもんの2人とお笑いグループ『トリオ・ザ・い〜もん』を組んでいる。ボケ担当でキョーレツな個性の持ち主。楽しいことや人を笑わせることが大好き。でも笑わせるより笑われることの方が多いのはご愛敬。おしゃべりが得意だけど時々意味不明なことを言うクセがある。普段はおっとりしていて、トークはとっても柔らかく、スイ〜で濃厚★。憎めないキャラクターで一部のマニアに指示されている。持ちネタは「干しイモだから何でも欲しいもん!」…業界から干されないとイねっ!

タイヨーのとりくみ
マジはんばないニヤ〜



タイヨーの取り組み

タイヨー、ビッグハウスでは季節のイベントにあわせて、お子様にここでしか手に入らないタイヨーオリジナルグッズを配布しています。いつもらえるか?は、ご来店してからの楽しみです。

10月はハロウィン
グッズを配布
しました



組み立てセット
自由帳



次は
クリスマス
かな?



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 ナレッジチーム 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。

タイヨーオリジナルの組み立てセットは難易度が高めですが、お子様とのコミュニケーションツールとしてご家族やお兄さん、お姉さんとにぎやかに会話しながら工夫して楽しんでいただければ、との願いが込められています。



ビッグハウス茂原店にはフォトスポットが出現!
元気な子ビッコたちがみんな仲良く記念撮影



仲良くふたりとも
もらえたよ



わたしも
がんばって
つくもん



ハロウィン
グッズ
たせ!

自由帳になにを
描こうかな?

みんなうれ
そうだな〜

いしな〜
ほしな〜



こにゃっく



カスモンテラオ

お家で作る **簡単** ハニーマスタードで ローストポーク



材料 <2人分>
豚ヒレブロック 500g/ハニーマスタード 大さじ3
【盛りつけ用】
お好みの野菜/お好みでハニーマスタード

★ 豚ヒレブロック全体にハニーマスタードをぬり、3時間冷蔵庫で寝かせる。

❷ ①をフライパンで全体の表面に焦げ目が付くまで焼く。

❸ ②を耐熱皿に載せラップをして、電子レンジで8分(800w)加熱する。

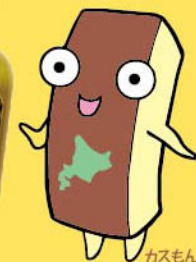
❹ 食べやすい大きさに切り、皿に盛りつけたら出来上がり。

タイヨーには
ポークキャラが
4人もいるのよ
みんな知ってた?



TONKATONKA
(TONKAZ)

今回使用した
マスタードはこちら!



MAILLEハニー

マイルドな辛みと、はちみつのかさのバランスがとれた絶妙な味わいです。なめらかな舌ざわりの食べやすさが特徴で、鶏肉だけではなく、サラダやパーティーメニュー等の幅広い料理にお使いいただけます。料理のアクセントに活躍します。

豆知識情報

冬の必需品?の豆知識

カイロって日本生まれだったの!?

12月1日は「カイロの日」って知っていましたか?!

この日が「カイロの日」になったのは12月1日がカイロの需要が高くなる時期である12月の最初の日であることが由来となっています。1991(平成3)年に制定された記念日です。ちなみに漢字で書くと懐炉(かいろ)、正に読んで字のごとくです。カイロの歴史はとても古く、江戸時代に石を温めてから懐に入れていた「温石(おんじや)」から始まり明治、大正と進化を遂げて1978年に使い捨てカイロが発明されました。そこから一気に普及していきました。

「カイロって温まるまでに時間がかかる!」という声も多くありますが、実はちょっとしたことで早く温くなるんです!

それは息を吹きかけたり、振ることで酸素を取り込むと素早く温まります!是非お試しください!
これから気温が下がってきますので、早めにカイロの準備をして体を温めましょう!



編集後記

ご愛読ありがとうございます

年末年新準備号はいかがでしたか?皆様のお役に立てれば幸いです。

皆さんこんにちは!
2018年もあとわずかとなりましたね。
そして来年の2019年は年号が「平成」から変わります!
私はようやく平成〇〇年と西暦〇〇〇〇年が一致してきたところだったのに…
次の年号はなにになるのでしょうか?
2020年にはオリンピックもあるし…色々と考えちゃいますね。
私は昭和60年生まれなのでギリギリ昭和です。(おっと!年齢がバレちゃう…)
昭和・平成と駆け抜けてきましたが、新しい年号でもしっかりと自分を出して生きていきたいです!
タイヨーも皆様のおかげで2019年4月で創業53年目を迎えます。
お客様に「より良いものをより安く」をモットーに従業員一同、考え・行動し精進してきました。
これからも皆様の食卓に一品でも多くのお料理が並ぶように、地域にタイヨーがあって良かったと言ってもらえるように努力し頑張っていきます。
2019年も皆様にとって良い年となりますようにご健康とご多幸を願っています。

『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33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。

❶ 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"/> S&B	<input type="checkbox"/> たいまつ	<input type="checkbox"/> キッコーマン	<input type="checkbox"/> もやしストラップ	タイヨーオリジナル <input type="checkbox"/> キャラクターハンカチ ※色はお選びいただけません。
------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	--

❷ 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

❸ 33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?

❹ 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30年11月1日~平成30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。	

❺ さつまいもは焼き芋派? 干し芋派?

※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 29



タイヨー第29号店
ビッグハウス印西店
2011年11月 OPEN

営業時間/9:00~21:00
住所/千葉県印西市大塚3-5
☎/0476-36-7771

店長から一言

いつも、ビッグハウス印西店をご利用頂き、誠に有り難うございます。
お客様から「ありがとう」と言われるお店を目指し従業員一同、皆様のご来店をお待ちしています。

店長の好きな惣菜は?

当店のおすすめはメンチカツです!
ジュシーで食べごたえがあるメンチカツは子供から大人まで大人気の一品です!

TONKAZは
メンチカツも
大好きだゾー

