

食べタイヨー! 知りタイヨー?

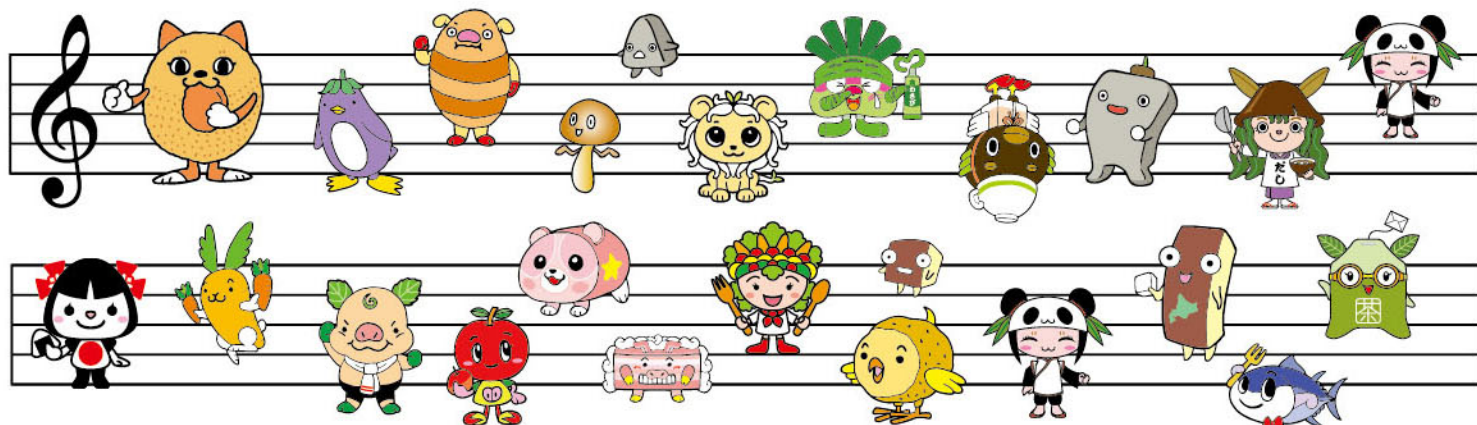


FREE PAPER
ご自由にお持ちください

特集

マジでおいしい!真面目においしい!! タイヨーPB 「ぽん酢醤油」

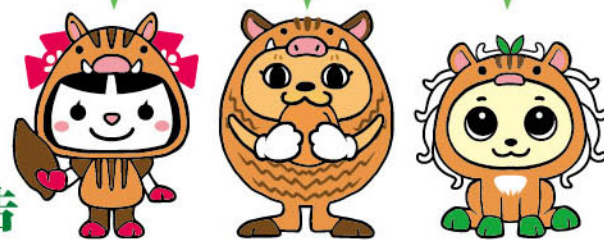
千葉県
の老舗醤油店が
精魂込めて作り上げた
『ぽん酢醤油』ご紹介!



みなさん『節分』をどれくらい知っていますか?

- 季節の行事『節分』豆まきや恵方巻きの豆知識
- スカッと爽やか!『コカ・コーラ』の歴史をご紹介
- 新キャラクターのご紹介と『ねころっけ』CMデビュー!?!のご報告

本年もタイヨーをよろしくお願い致します!



タイヨー惣菜×ぽん酢醤油



プレゼント!

日清フーズ 100名様



プレゼント!

中日本冰糖 60名様



プレゼント!

コカ・コーラ 60名様



タイヨーおすすめ!



ぼん酢

柚子と檸檬と橙使用
マジでおいしい

ちば醤油株式会社 <千葉県香取市>

創業は嘉永7年(1854年)。
昭和39年、株式会社大村屋と株式会社飯田本店が合併し、ちば醤油は誕生しました。以来、しょうゆ・たれ・つゆ・などの加工調味料及び「小舟漬」などの漬物を作り続けています。
また近年地元の玄米にこだわった酢作りも始め、今日では北総地域の中核企業として活動しています。



ちば醤油からのメッセージ

わたしたち、ちば醤油は、みなさんの口に入る食品を造っています。ですから、手間とひまがかかっても、工程が複雑になろうとも、お客様の信頼にお応えします。例えそれが、お客様にお伝えづらい、地味でぎめ細かい作業であっても、多くの社員が、真剣にお客様の安心と安全を守る努力を怠りません。わたしたちは、安心して安全な製品を作るために、いくつかの公的ライセンス(認証)を取得しています。お客様に安心と安全をお約束するための、ちば醤油の、ほんのわずかな自慢です。



どうやってつくるのかな?

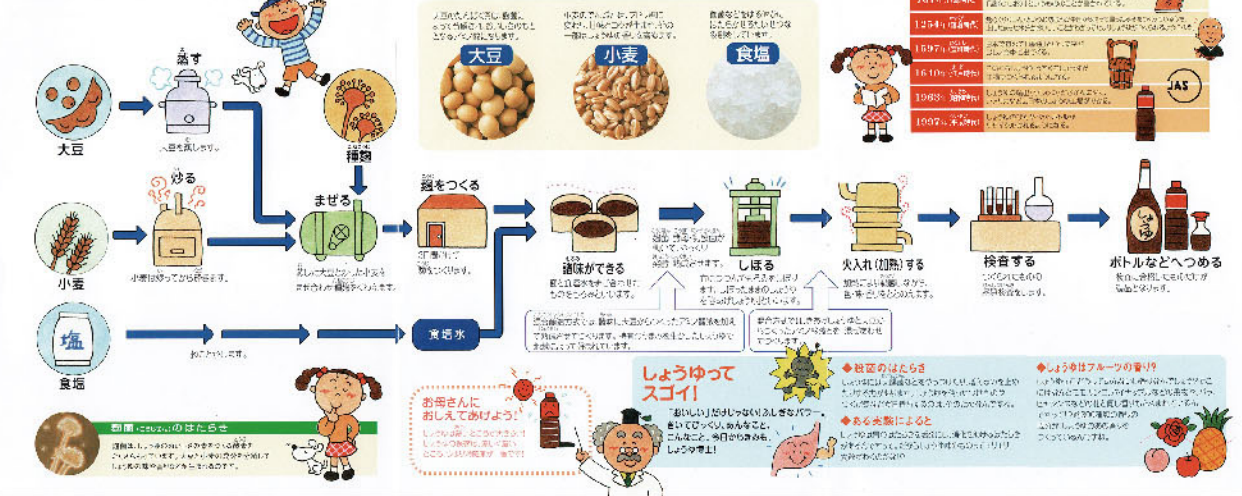
原料からどうやって、おいしいしょうゆができるのか、その大切なひみつをちゃんと知っておこうね。

しょうゆの原料は?

みなさんは、しょうゆがどんな原料からつくられるか知っていますか?その主役は大豆と小麦そして食塩です。

しょうゆはどこから来たの?

「日本の味」しょうゆはどのくらい前から使われていたのかな?



吉田健一 部長



おいさを創る
ちば醤油
hiba Shoyu



ちば醤油の入り口付近に置かれて
いる昔の『醤油樽』
醤油工場見学に来場した子供に
配布される『醤油が出来るまで』
のパンフレット



化学調味料不使用で安心・安全

鍋物・餃子・魚料理・肉料理何にでも良く合います。タイヨーの惣菜、食材でお気に入りの組み合わせを見つけてください。



Coca-Cola

今回は誰もが一度は飲んだことがあるコカ・コーラの特集です。歴史や豆知識など、思わずへえ～と言いたくなるような、誰かに話をしたくなる内容です。これを読んで今日からあなたもコカ・コーラ通に!!



コカ・コーラの歴史

アメリカ南部ジョージア州「アトランタ」にて薬剤師のジョン・S・ペンバートン博士により誕生



「いつでも、どこでも、だれでも飲める」ように、瓶詰での販売を開始



日本での製造、販売がスタート
(東京飲料株式会社)



ペットボトル入り「コカ・コーラ」の発売開始



1886年

1892年

1899年

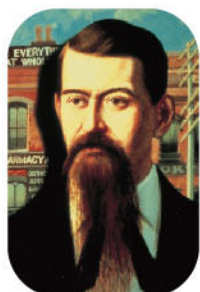
1915年

1957年

1962年

1978年

2007年



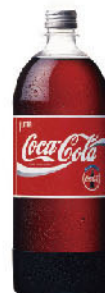
ザコカ・コーラカンパニーが設立され販売と同時に広告活動がスタート



暗やみで触っても地面で砕け散っていてもわかる「コカ・コーラボトル」の誕生



自動販売機が登場。コカ・コーラボトルの



「カロリーゼロ・保存料ゼロ・合成着色料ゼロ」の「コカ・コーラゼロ」が誕生

日本とコカ・コーラの出会い

1910年代

日本では輸入品として販売

「コカ・コーラ」と日本人の出会いは、なんと大正時代(1910年代)にさかのぼります。「コカ・コーラ」は当初、輸入品として明治屋などで売られていたため、入手は一部の人に限られていました。ハイカラな飲み物として高村光太郎や芥川龍之介など文化人にも愛されていました。

1914(大正3)年に詩人・高村光太郎が発表した詩集「道程」の中に収録された「狂者の詩」の中で「...コカコオラ、THANK YOU VERY MUCH 銀座二丁目三丁目、それから尾張町(中略)コカコオラもう一杯」と紹介されています。また1925(大正14)年作家・芥川龍之介がしたためた手紙の一節にも「コカ・コーラ」が登場します。当時は庶民にとって「コカ・コーラ」は非常に高価なものでした。



1945年

連合国軍関係者しか手に入らなかった

「コカ・コーラ」は、第二次大戦の終戦直後の日本では、連合国軍関係者だけにしか販売が許可されていませんでした。1945(昭和20)年10月には、ザコカ・コーラ エクスポート コーポレーションの日本支社が発足し、国内6カ所にボトリング工場を設置しました。炭酸ガスとシロップの製造工場も完成し、連合国軍関係者に日本で現地生産した「コカ・コーラ」の供給を開始しました。

1956-1957年

日本でも産声を上げる

「日本のコカ・コーラの父」と呼ばれる高梨仁三郎氏。1947年、「コカ・コーラ」の味に魅せられ、その事業に着目したものの、当時は輸入制限があったため叶いませんでした。1956年に原液輸入が解禁されると、東京飲料株式会社を設立。翌年には、「コカ・コーラ」のレギュラーサイズ(190ml)の製造・販売を開始しました。1957年に、東京飲料株式会社は、ザコカ・コーラ カンパニーとボトラー契約を結び、事業拡大を図りました。また、同年6月には、ザコカ・コーラ エクスポート コーポレーションの日本法人として、現在の日本コカ・コーラ株式会社の前身となる日本飲料工業株式会社が設立されました。



日本のコカ・コーラの父 高梨仁三郎氏



東京飲料株式会社

ボトルの変遷

皆さんがよく知っているボトルも長い時間をかけてこのように進化してきました。時代のトレンドに合わせて進化することで、手にする皆さんに常に愛されてきました。



コカ・コーラの豆知識

Q1 コカ・コーラが生まれたのはどこの国?

A アメリカ合衆国のアトランタ州で生まれました。最初は「薬局」で販売されたそうです。

Q2 コカ・コーラは世界で1日何杯飲まれているのかな?

A 1日19億杯飲まれています。発売当初は1日平均9杯でした。

Q3 コカ・コーラが入っているボトルは何をモデルに作られたの?

A カカオ豆がモデルとされています。1915年に誕生したので100年以上経っているんだね!

Q4 コカ・コーラのレシピはどこにあるの?

A コカ・コーラの本社であるジョージア州アトランタにある「ワールドオブコカ・コーラ」内にある特別な施設の中に保管されています。



コカ・コーラのレシピはアトランタの施設の金庫に厳重に保管されています。

コカ・コーラ 60 名様
グッズ 5点セット

ロゴスポーツ タオル

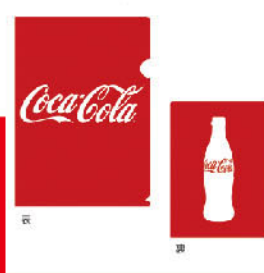
Coca-Cola

コカ・コーラ レギュラー 300ml

コカ・コーラ ゼロ 300ml

デイリートートバック

クリアファイル



通な情報 教えます!

コカ・コーラ社では商品と呼ぶ時に「コーク」と呼びます。これは「コーラ」では全ての「コーラ飲料」を表すからです。入社当時はコーラと言ってしまい怒られたそうです...これから商品と呼ぶ時は「コーク」と言ってみては!! 「コークと言えばコカ・コーラ」

Coke

みんなが大好きなママー パスタの美味しいお話!

皆さんはパスタの太さを使い分けをしていますか!?今回はパスタ特集です。普段から当たり前に使っているパスタとソースの関係を調べてみました。太さの違いで食感やソースの絡め具合も大きく変わります!ぜひ試してみてくださいね!



パスタに関する豆知識

Q1 パスタとスパゲティ、マカロニって一緒じゃないの?

A パスタというのは小麦粉で練った麺類の総称的な呼び方ですので、スパゲティ・マカロニもパスタになります。
★スパゲティ…直径が2mm前後の細長い麺
★マカロニ…直径2.5mm以上の大きさの管状(その他の形状も含む)

マカロニ形



Q2 どうしてスパゲティを茹でるときに大量の水が必要なの?

A スパゲティ100gに対して水は1L必要とされています。これは鍋の中で麺が踊り、全体に均一に火が通る為に必要な量です。また、茹でている最中は決して触らないで下さい。水の流れて麺が自然と踊り、均一に火が通ります。

Q3 スプーンを使って食べるのはマナー違反!?

A イタリアではスプーンを使うのは、フォーク1本で上手に食べられない子供だけと言われています。日本は麺類をすする文化なので、スプーンを使ったほうがキレイに食べられるような気はしますが…?

Q4 ナポリタンは日本で生まれたってホント!?

A ナポリタンは1927年に横浜のホテル「ニューグランド」で誕生したと言われています。ポロネーゼはポローニャ地方、ジェノベーゼはジェノバ地方と地域の名前が由来になっているものもたくさんあります。

パスタ♥パスタソース



ベストマッチングを楽しもう!

あっさりソース

- スープパスタ
- ボンゴレビアンコ
- ペペロンチーニ
- バジルソース
- 和風きのこ など

- ミートソース
- アラビアータ
- ナポリタン
- ボモドーロ
- たらこ・明太子 など

とってりソース

- カルボナーラ
- チーズクリーム
- 鶏と野菜のクリーム
- トマトクリーム など

1.4mm-
(ゆで時間約5分)

1.6mm-
(ゆで時間約7分)

1.8mm-
(ゆで時間約11分)

ロングパスタの太さ



日清フーズ商品 4点セットを100名様にプレゼント!



マ・マー早ゆで3分スパゲティ1.6mm500g



マ・マーリッチセレクト ミートソース200g



マ・マーリッチセレクト カルボナーラ200g



マ・マー水溶性小麦粉の とうみ上手100g

キャベツを使ったパスタ

キャベツとエビのナポリタン

【材料】

ナポリタンソース 1袋
マ・マー スパゲティ 1.6mm 200g
キャベツ (一口大) 2枚
むきエビ (冷凍でも可) 10尾
オリーブオイル 大さじ1/2



【作り方】

- ① 沸騰したお湯に塩(分量外)を加え、スパゲティを茹でる。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、むきエビとキャベツを炒める。
- ③ ②にナポリタンソースを加え、温める。
- ④ ③に茹で上がったスパゲティを加えて、混ぜる。

ねころっけ



キャベツと玉ねぎの pasta

【材料】

マ・マー スパゲティ 1.8mm 200g
にんにくのみじん切り 2片分
玉ねぎのみじん切り 1/3個分
キャベツ 5枚/ベーコン 4枚
赤唐辛子 1本/塩 少々
オリーブオイル 大さじ4~5



【作り方】

- ① キャベツは4cm角に切っておきます。ベーコンは5mm幅のザク切りにする。
- ② フライパンににんにく、玉ねぎとオリーブオイルを入れてしんなりするまで炒め、ベーコンと赤唐辛子を入れてさらに炒める。
- ③ ベーコンがカリッとなったらキャベツを入れ、軽く炒めて塩で味をととのえる。
- ④ 茹でたてのスパゲティと茹で汁少々を加えてあえる。

あさりを使ったパスタ

フロッコリーとあさりのパスタ

【材料】

マ・マー スパゲティ 1.4mm 160g
フロッコリー 1/2個
あさり(殻付き) 300g
にんにく 1/2片
赤唐辛子 小1本
白ワイン カップ1/2
オリーブオイル 大さじ2
塩 少々/こしょう 少々



【作り方】

- ① フロッコリーは小房に分け、にんにくはみじん切り、赤唐辛子は種を取り小口切りにし、あさは砂抜きをする。
- ② 沸とうした湯に塩をひとつまみ加え、表記時間を目安にスパゲティを茹でる。茹で上がる2~3分前にフロッコリーを加え、一緒に茹でる。
- ③ フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れ炒め、香りがしたらあさりを加えて炒める。白ワインを注ぎ、ふたをして、蒸し煮にする。
- ④ あさりの殻が開いたら、②のスパゲティとフロッコリーを加え、さっと炒め合わせる。塩、こしょうで味をととのえ、器に盛りつける。

和風ボンゴレ

【材料】

マ・マー スパゲティ 1.6mm 400g
あさり(殻付き) カップ4
しょうが 小1片
バター 大さじ2
酒又は白ワイン カップ1/2
しょうゆ 大さじ2
塩、こしょう 各少々
万能ねぎ 5本
のり(細切り) 1/2枚



【作り方】

- ① あさは砂抜きをし、殻を良く洗う。
- ② しょうがは細切りにする。
- ③ スパゲティは塩を入れたたっぷりのお湯で歯ごたえ良く茹でる。
- ④ バターを熱してしょうがを炒め、香りが出たらあさりを加える。さっと炒めて酒を注ぎ、フタをする。
- ⑤ あさりの殻が開いたらスパゲティを加え、しょうゆ、塩、こしょうで味を調える。みじん切りにした万能ねぎを加えてさっと混ぜ合わせ、器に盛り、のりをのせる。





中日本冰糖 氷砂糖

氷砂糖の世界

春夏の梅酒や季節の果実酒を漬けるときに使われる「氷砂糖」ですが、実は様々な料理に使うことができます。

スッキリとした甘さであり、素材を引き立てるので和菓子などに多く使われています。氷砂糖を知ること新しい発見があるかも!?

氷砂糖の特徴



1 素材の味を引き立てます

氷砂糖は純度が高いため雑味を感じさせるものはありません。そのため氷砂糖で作る料理は素材の味や風味が生かされ、上品に仕上がります。素材本来の味を活かすため和菓子の老舗や高級料亭に使われています。

2 非常食として

氷砂糖はすばやく体内に吸収されるので、疲労回復に効果的です。非常用として備えておけば安心です。防災時に疲れた時の一服の清涼剤として有効です。

氷砂糖は、そのまま飴のように食べるのもおすすめです。

氷砂糖をなめずにかじりんこしてるの?



氷砂糖を使ったおすすめのレシピ

つやが出る黒豆

- 【材料】約4人分
 氷砂糖 250g
 黒豆 250g
 水 6カップ
 しょうゆ 大さじ2
 塩 小さじ1
 重曹 小さじ1/4



- 【作り方】
 ① 黒豆 250g をよく洗い、水気を切る。
 ② 水 6カップに、氷砂糖、しょうゆ、塩、重曹を加え火にかけ、沸騰させてから火を止める。
 ③ 一晩おいた後、再び沸騰させアクを除きながら弱火で柔らかくなるまで煮詰める。煮汁から豆が出ない様、水を足していき、完成。

旨味が広がる角煮

- 【材料】約4人分
 氷砂糖 30g
 豚バラ肉 600g
 水 4カップ
 ネギ(青い部分) 2本
 しょうが 1かけら
 大根 1/2本
 酒 100cc
 しょうゆ 50cc



- 【作り方】
 ① 豚バラ肉 600g に塩少々をこすりつけ、フライパンで、肉の表面を焼きつけます。焼けたら 2cm幅に切る。
 ② 鍋に水 4カップを入れ、肉、ネギ、生姜を加えて、ひと煮立ちさせ、弱火にして1時間ほど煮る。(時々、アクと脂を取り除く。)
 ③ ネギと生姜を取り除き、半月切りにした大根 1/2本を加える。
 ④ 酒 100cc、氷砂糖 30g、しょうゆ 50cc を加え、煮立ったら弱火にして、落しふたをし、さらに 30分ほど煮る。
 ⑤ 煮汁が少なくなったら強火にし、汁をからめて火を止める。器に盛り、お好みで練り辛子を添えたら完成。

氷砂糖ってなあに?

氷砂糖とは、砂糖の一種です。サトウキビと甜菜(てん菜)を原料とし、自然の成分をそのまま結晶させるという古典的な製法で生産される100%自然食品です。

9世紀の初めに日本に伝えられたとされ、日本で本格的に製造されるようになったのは、明治にはいつてからのことです。

見た目が氷とよく似ているため、氷砂糖と呼ばれています。製造法により、ごつごつした形のロック冰糖と、砂糖本来の結晶の形をしたクリスタル冰糖に分かれます。氷砂糖はグラニュー糖を原料としてさらに結晶化しているので純度が高く、無色透明でスッキリとした甘味で切れも良いため、梅酒づくり以外にも煮豆、すき焼き、煮物料理に使うことができます。

氷砂糖 ロックとクリスタルの違い



氷砂糖ロック

ロック冰糖は昔ながらの製造法で、約2週間程度かけてゆっくりと結晶を育てる方法で出来たものをいいます。こうして出来上がった冰糖は3~5センチぐらいの結晶になります。ロックタイプは水に溶けやすい性質のため、漬け込む期間の短い果実シロップなどに向いています。



おすすめの使い方

梅シロップを作る時に最適です。ピネガーやシロップ、お菓子づくりなどに最適です。



氷砂糖クリスタル

小さな粒子の氷砂糖を種結晶として回転式ドラムに入れ、糖液に浸してドラムを回転させながら、結晶を大きく育てる製法の氷砂糖がクリスタル冰糖です。糖液と空気とに交互にふれさせることで、3~4日と比較的短い期間で結晶をつくることができます。結晶の形状が、グラニュー糖の結晶をそのまま大きくしてできた十六面体の形が「クリスタルタイプ」と呼ばれています。



おすすめの使い方

煮物料理に適しています。食べやすい大きさのため、そのまま飴のように食べる事が出来ます。



氷砂糖で 割り下を作る すき焼き

- 【材料】約4人分
 <すき焼きのわり下作り>
 氷砂糖 50g
 水 2カップ
 酒 2/3カップ
 しょうゆ 1/2カップ
 すき焼きの具 お好みで



- 【作り方】
 ① 鍋に酒 2/3カップ、氷砂糖 50g、水 1カップを入れて煮立てる。
 ② しょうゆ 1/2カップ、水 1カップを加えてさっと煮立てて、そのまま冷やす。ここであまりグツグツ煮つめないのがコツです。
 ③ 牛脂をすき焼き鍋になじませ、まずネギと肉を強火で焼き、割り下を入れる。続いてしらたき、焼き豆腐などを順に加えていく。様子を見ながらわり下を足して煮たら完成。



神奈川県指定銘菓
和作『億万両』6個入
60名様 プレゼント

餡に氷砂糖を使用しています。



ご応募の際のお願い!

誠に勝手ながら、『億万両』はあまりお手持ち出来ない商品ですので、ご応募は当選されましたら、2、3日以内にお受け取りに来られるお客様に限らせて頂きます。

季節の行事 節分

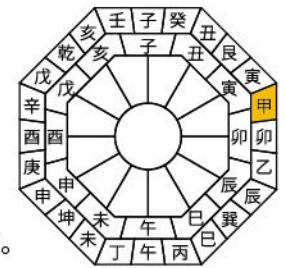
皆さん、2月3日は節分です。暦の上では新しい一年の始まりとしてとても大事な日です。節分は豆まきをしたり、恵方巻きを食べたりしますが、その意味を知っていますか?? 意味を知ることにより理解し、楽しめるようになります。しっかり読んで節分を楽しみましょう!

平成最後の
恵方は『東北東』



節分ってなあに?

日本には四季(春、夏、秋、冬)がありますので、季節の変わり目というのは年に4回あります。各季節の始まりは、立春、立夏、立秋、立冬と季節の始まりです。それぞれの前日が節分と呼ばれています。節分は年に4回あることとなりますが、現在の節分は2月3日の1回です。それは、旧暦では、立春が一年の始まりとされており、その前日の節分が一番になったと考えられています。これから始まる新しい一年の前に鬼を払い、「不幸や災いのない一年になるように」との願いを込めてこの時期に節分が行われるのです。



なんで豆まきをするの?

昔、京都にある鞍馬山から鬼が出てきて、都を荒らしていました。そのときに鬼の魔力を封じて追い払う為に炒った大豆を使いました。その言い伝えから、この一年悪いことがないように「鬼は〜外、福は〜内」と言いながら豆をまくようになりました。豆を食べる数は、自分の年齢+1粒(数え年分)とされています。

恵方ってなあに?

歳徳神という、その年の良いことを司る神様がいる方角です。その神様がいる方角に向かって願い事をすれば、万事に吉とされています。そちらを向いておしゃべりしないで恵方巻きを一本食べれば幸運がやってくると言われていました。



節分の食べ物としては、『豆・こんにゃく・けんちん汁 そば・くじら・いわし・恵方巻き』の7つが有名です。

こんにゃく



こんにゃくを食べる風習は、四国地方で始まったと言われています。昔から、こんにゃくは「お腹の砂下ろし」「胃のほうき」などと呼ばれ、体内の毒素を体外へと排出し、身を清めることを目的として、大掃除の後や冬至、節分などに食べられていました。

そば

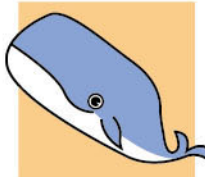


昔は節分が大晦日だったため、年越しそばと同じ意味で、節分にお蕎麦を食べる風習が残っている地域があります。



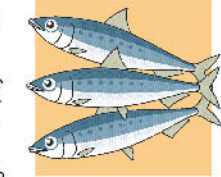
最近では年越し
うどんも長くと
アタリみたくい
よ

くじら



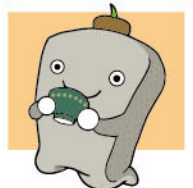
節分の日にくじらを食べる風習があります。これは大きい物を食べることが縁起がよいとされているためです。そして、大きなくじらにあやかり、「志を大きく」、「心を広く」などの大きな幸福を願う意味が込められています。現在では、刺身はもちろん、竜田揚げや鯨汁などにして食べられています。

いわし



いわしの臭いは、鬼(邪気)が嫌いな臭いとされており、鬼を追い払う効果があると考えられていました。そのため、節分の日には、いわしを塩焼きにして、その頭を柵の枝に刺した「柵鯛」が戸口に飾られ、鬼が家に侵入するのを防いでいたのです。

けんちん汁



けんちん汁は、大根、人参、ゴボウ、里芋、こんにゃく、お豆腐などを、一旦ゴマ油で炒めてから煮込む汁物です。冬の行事のお供として、暖かい汁物をという事で関東では食べられていました。



けんちん汁と豚汁の大きな違いはけんちん汁は最初に具材を炒めているというところです。元々けんちん汁は精進料理ですのでお肉は入っていませんでしたが現在では、多くのご家庭でお肉も使用することが多くなってきています。

ほっこりするけんちん汁

- 【材料】2人分
木綿豆腐 1/3丁 (100g)
大根 60g
にんじん 20g
ごぼう 15g
こんにゃく 1/4枚
「水」2カップ
A「本だし」小さじ2/3
「うす口しょうゆ」小さじ1/2
B「みりん」小さじ1/2
「塩」小さじ1/4
ごま油 小さじ1
小ねぎ 適量



- 【作り方】
①豆腐はキッチンペーパーに包み、30分ほどおいて水きりする。大根、にんじんは3~4mm幅のいちょう切りにする。
②ごぼうはささがきにし、5分ほど水にさらして水気をきる。こんにゃくはスプーンでちぎって塩少々(分量外)でもみ、水洗いする。水からゆで、沸騰したら5分ほど中火でゆでて水気をきる。
③鍋にごま油を中火で熱し、豆腐以外の材料を入れて油がまわるまで炒める。
④Aを加え、煮立ったらアクを取り、フタをして火が通るまで10分ほど煮る。
①の豆腐をひと口大にちぎり入れ、Bを加えてひと煮する。
⑤椀に盛り、小ねぎを散らしたら完成。

オススメ商品!

水煮を使えばあっという間にけんちん汁が作れます。国産野菜がたっぷり入っています。



豚汁・けんちん汁野菜水煮

青果売場に
置いてあるのよ!



お家で作る簡単 炊飯器で簡単 ガトーショコラ



材料 <炊飯器一回分>
板チョコ 150g / 牛乳 100cc / 卵 1個 / バター 5g
ホットケーキミックス 100g / 粉砂糖 お好み

1 板チョコを湯せんで溶かして、バターと牛乳を入れる。

2 牛乳が混ざったら卵とホットケーキミックスを入れる。

3 混ぜたら炊飯器に入れて炊く。普通炊きで行い、柔らかすぎたらもう一度炊く。

4 炊き上がったからお皿に移して、お好みで粉砂糖をまぶして完成。



おやつが
たくさん
嬉しいな!

ちょっと豪華に

いちごと
生クリームで
ケーキ風に



豆知識情報

冬の必需品?の豆知識

インフルエンザ予防には紅茶!?

寒くなり、ウイルスが活性化してくる季節となりました。ウイルス対策として特に紅茶にはウイルスの活性を奪う作用があると言われています。紅茶の飲用頻度が高いほど、インフルエンザの発病率が低くなることも傾向として見られます。多くの紅茶にはカフェインが含まれていますが、カフェインレスの紅茶でも効果は変わらないことが確認されていますので小さなお子様や妊婦の方にはカフェインレスの紅茶がおすすめです!

また、使い終わったティーバッグを使つての「うがい」も効果的です。

2杯目の紅茶は、飲むには美味しくありませんがウイルスを無力化させる力は十分にあります。「紅茶うがい」を活用してみたいはいかがですか?

※効果効能は個人差がありますので必ずしも予防になるわけではありません。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

マジでおいしい真面目な『ぼん酢醤油』のご紹介はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!
2019年が始まりましたね!!今年は何にか新しいことを初めてみようかな??いつもそんなことを考えながらまた年末を迎えています...今年こそは!!34号はいかがでしたか!?小さい頃から飲んでいる『コカ・コーラ』の特集してみました。まさか発祥が...ちょっとした通な情報ですので明日から周りにお話をしてみようね。また、パスタの使い分けなど、ちょっとしたことで大きく料理の味は変わります!!色々とチャレンジしてみてください!!『食ベタイヨー!知りタイヨー?』ではこれからも情報を通して皆さんの食卓がより楽しく、美味しく、幸せな時間となって頂けるような掲載を心掛けていきます。掲載内容で希望がありましたら教えてください。毎月、アンケート内容は共有をし、活かしております。タイヨーにご来店頂いているお客様たちとの共同制作をしている気持ちで誌面作りをしていますのでご協力よろしくお願い致します。

『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34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がご希望ですか? □に1つだけチェックをご記入下さい。

日清フーズ 中日本 コカ・コーラ もやし タイヨーオリジナル
 冰糖 コカ・コーラ ストラップ キャラクターハンカチ
※応募条件あり 詳しくはP5参照 ※色はお選びいただけません。

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

③ 34号の食ベタイヨー!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?

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
応募期間	平成31年1月2日~平成31年2月28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。	

タイヨーの 店舗紹介 30



タイヨー第30号店
ベストリカー土浦北店
2012年9月 OPEN
営業時間/10:00~20:45
住所/土浦市真鍋4丁目2277-2
☎/029-869-9671

店長から一言

開店7年目を迎えた土浦地区の2店舗目の比較的新しい店舗です。バイク屋さんの居抜き店舗ですので変わった外観をしています。少数精鋭で頑張っています。

店長の好きな惣菜は?

長く味を守り続けているスタミナ餃子が好きです。残念なことに仕事中には食べられません。(察して下さい...)

※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。