

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

祝!
新元号

タイヨーPB オススメ2種類の納豆比較 令和のスタートは納豆!?

違いをご紹介!
『茨城県産極小粒納豆』と
タイヨーPB『水戸の味逸品』と



令和元年! 新しい時代もタイヨーで!!

- エバラ商品でお肉や野菜をおいしく漬けよう!
- ポッカレモンで学ぶ「レモンのこと」
- インドアグリーンで生活をもっと豊かに!

プレゼント!

エバラ6点セット **100**名様



ポッカ4点セット **100**名様



タイヨーキャラクター
キーホルダー3種類セット **50**名様



タイヨーオリジナル納豆

タイヨーオリジナル納豆が発売されました。
茨城県笠間市にある水戸フーズの工場で製造されています。
より多くのお客様にお手にとってもらえるようにお買い得価格とな
っています。昔から納豆は体に良いとされてきましたが、
近年でもさらに納豆の良さは注目されています。



納豆が出来るまで



[1] 原料保管
受け入れ後の大豆を保管する。



[2] 計量
サイロを通して大豆を計量し、
洗浄工程へ送り込む。



[3] 浸漬
浸漬前後の大豆。
右側が浸漬後の大豆です



[4] 浸漬
洗浄後の大豆を一定時間浸漬する。



[5] 蒸煮
圧力釜で大豆を高圧・高温で
煮る。



[6] ホッパー移送
納豆菌を噴霧しながら煮あがった大豆を
ホッパーに落とし込む。



[7] 落とし込み
煮豆を充填工程へ落とし込む。



[8] 充填
煮豆を容器へ充填する。



[9] たれ・からし投入
たれとからしを容器へ投入する。



[10] 溶着
容器本体と蓋を熱溶着により密封する。



[11] 発酵
発酵室にて一定時間発酵・冷却させる。



[12] 包装
個包装ラベルに賞味期限を印字し、
包装する。



[13] 梱包
包装後の商品を45パックずつ
コンテナへ収納する。



[14] コンテナ倉庫
ここで出荷の順番をまち、箱詰め作業のあと
タイヨーに配送されます。



今回お世話になった横山さんと手口さん

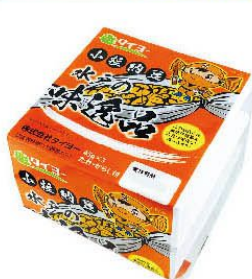


株式会社水戸フーズ

項目

金砂郷食品株式会社

タイヨー
PB納豆の
違い



アメリカ・カナダ	粒の産地	国産
小粒	粒の大きさ	極小粒
45g×3pk	容量	40g×3pk
あり	たれ・からし	あり (たれは化学調味料不使用)
大豆本来の美味しさを感じて もらいたいという想いから 食感を「かため」にしています。	こだわり 特徴	極小粒でなければできない 特有の粘りや国産大豆なら ではの口に含んだ時の旨味と なめらかさが広がります。



納豆の豆知識



自宅で自家製納豆を作ることができる!?

納豆菌を市販の納豆から取り出し、10から15粒に熱湯大さじ2をかけ、よく混ぜます。上澄みの液体に納豆菌が含まれています。煮上がった大豆に回しかけ、熟成をすることで好きな大豆で納豆を作ることができます。

納豆の名前の由来

「納豆」という文字が最初に文献に出てくるのは平安時代のことです。「寺の納所（台所）で作られたので納豆というようになった」とか、桶や壺に納めて貯蔵していたからとか、神様に納めた豆だからとか、さまざまな説がありますが、「納所で作られた豆」で「納豆」という説が有力になっています。

納豆と生卵は相性が悪い!?

「納豆」と生卵と言えば定番の組み合わせのように感じますが、生卵の「白身」の中にある成分が納豆の中にある成分の吸収を妨げてしまいます。ですので納豆と食べる時は「卵黄」だけを入れて食べるのがオススメです！



納豆ごはんは冷ましてご飯が良い!?

納豆に含まれるナットウキナーゼという菌は熱に弱く、一定温度以上では死滅してしまいます。多くの健康効果をもつナットウキナーゼを摂取するためには、ご飯と納豆を別々の器に盛り食べましょう。

ビニールシートに納豆がつかない方法



1 蓋を開けてタレとカラシを取り出します。ビニールシートの端を少し引っ張り出して蓋を閉めます。



2 そのまま蓋を押さえながら引っ張ると、納豆が付きません！



3 これで納豆を食べるのがもっと楽しくなりますね。

納豆の種類

「納豆」と言ってもいろいろな種類があります。一緒に入れる具材も地域によっても違いがあり、家庭によっても違います。近年、海外の方が多く来日をしてしますので、彼らに合わせた納豆も研究されています。粘りや匂いが苦手な方も多くいるので粘りが少なく大豆感を残したものが受け入れられるようです。今回は大きく一例を載せています。タイヨー本社がある茨城県では「しょぼろ納豆」というのが特産品です。自家製で作っても良いですしお店でも販売していますので、食べたことがない人は試してみてくださいね！

イメージ画像	種類と特徴	旨味	粘り
	小粒納豆 明治時代に水戸で早生品種の小粒大豆が多く生産されるようになったことから主流になりました。ごはんにもっとも合うと言われています。	強い	強い
	大粒納豆 江戸時代までは大粒納豆がメインでした。ご飯にかけるというよりも、そのままおかずとして食べられるようです。	強い	弱い
	ひきわり納豆 砕いてから発酵させるので皮がなく、粒納豆とは食感が異なります。発酵スピードも速いため、風味も独特です。	強い	強い
	しょぼろ納豆 納豆に刻んだ切り干し大根を混ぜ味付けした茨城県の特産品です。そばろ、おぼろとも言われます。	強い	弱い

いつもの納豆+酢で口当たりなめらかなフワトロに変身!!



納豆に酢を加える。



はしなどでよくかき混ぜる。



細くクリーミーな泡が立ったら出来上がり。

納豆に酢を加えるだけ!?

納豆に「酢」を混ぜて完成というカンタンなレシピですが様々な効果効能があると話題になっています。納豆が苦手という人も酢の効果で納豆独特の匂いや粘りが軽減され、食感もフワフワトロトロになります。酢の種類もお好みの味付けにして楽しんでみてね！

こころ、はずむ、おいしさ。

エバラ

お肉や野菜をおいしく楽しく漬けよう!

梅やらっきょうを漬ける季節になってきました。旬の果実を漬けて果実酒を作ったり、「漬ける」楽しさが広がる季節でもあります! 普段はたれとして使っている「黄金の味」を使ってお肉を漬けてよりおいしく食べたり、「浅漬けの素」を使って野菜を食べやすくしたり! ちょっとした一工夫をするだけで、おいしく・たのしく食べることができます!



漬け込み焼肉とは?

お肉をたれに漬け込んだのち、焼いてから食べる方法です。肉質の硬い赤身肉や、臭みが気になるお肉を食べるときによく合います。また、噛む力が弱い高齢者の方やお子様にもおすすめの調理法です。

フライパンで作る! おいしい漬け込み焼肉の焼き方



漬け込み焼肉のおいしさを構成する3つのポイント

ポイント1 食感 やわらかくジューシーに仕上がる

おいしい焼肉に大事なものは、やわらかくジューシーな「食感」です。食用のお肉は通常、pH5.5~6.0の状態です。これはもともと保水性が低く、水分やうまみが含まれる肉汁が流出しやすい状態。加熱するとどんどん肉汁が出て、硬くなってしまいます。肉汁を逃さないためには、お肉を買ってきたらできるだけ早めに、たれに漬けておくのがおすすめです! たれに含まれる有機酸の働きにより、筋繊維に隙間が生じ、そこに糖やアミノ酸が入り込んで、肉汁の流出を抑えるとともにジューシーなお肉になるのです。

ポイント2 うまみ お肉とたれが生み出すうまみの相乗効果

お肉には核酸系のうまみ成分であるイノシン酸が多く含まれています、そのまま焼いて食べてもおいしいのですが、イノシン酸はアミノ酸系のうまみ成分であるグルタミン酸と合わせることで、うまみが何倍にも強く感じられるという特徴があります。たれには、しょうゆや香味野菜由来のグルタミン酸が多く含まれています。だからたれとお肉と一緒に食べることでうまみの相乗効果が起き、お肉のうまみをさらに引き出してくれるのです。

ポイント3 香り 焼くことで醸し出される食欲をそそる香り

お肉を焼いたときに発生する食欲をそそる香りはアミノ酸と糖が引き起こすメイラード反応によるものです。お肉を素焼きにするだけでもメイラード反応は起きるのですが、それほど活発な反応はみられません。ところが、糖やアミノ酸を多く含むたれに漬けてお肉を焼くと、メイラード反応やカラメル化反応が同時に活発に起こり、食欲をそそる独特な香りがたくさん生み出されるのです。

黄金漬け焼きマヨチキン



【材料】3~4人分
鶏もも 2枚(約500g)
エバラ黄金の味 大さじ5
マヨネーズ 大さじ5



【作り方】
①「黄金の味」とマヨネーズを混ぜ合わせる。
②鶏肉は一口大に切り、①に加えてよくもみ、常温で約10分漬けておく。
③フライパンを熱し、②の鶏肉の皮目を下にして並べ入れ、中火でこんがり焼くまで焼く。(余分な脂をキッチンペーパーなどで拭き取りながら焼くと、きれいな焼き色になります)
④裏返して約1分焼き、蓋をして弱火で4~5分蒸し焼きにして、出来上がり。

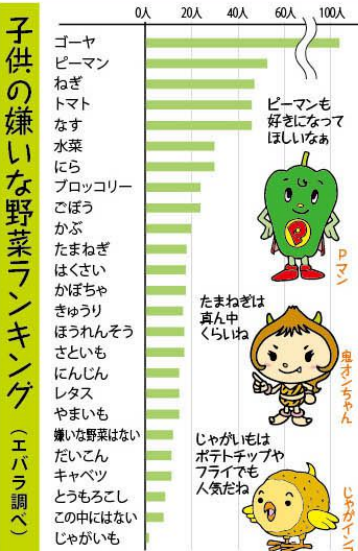
黄金漬け焼きビネガーステーキ



【材料】3~4人分
牛肉(ステーキ用) 2枚(約500g)
エバラ黄金の味 大さじ4
酢 大さじ2/サラダ油 適量

【作り方】
①「黄金の味」と酢を混ぜ合わせ、牛肉を入れ、常温で約30分漬けておく。
②キッチンペーパーなどで肉の表面についたたれを軽く拭き取る。
③フライパンに油を熱し、②を強火で約30秒、弱火で1~2分焼き、裏返したら強火で約30秒、弱火で1~2分、お好みの焼き加減まで焼いて、出来上がり。
POINT 残った漬けたれを軽く煮詰め、お好みで肉にかけてお召し上がりください。

浅漬けで子供のキレイな野菜をスキにできる3つの理由



- 理由その1 「母乳」の味がおいしい味。子ども達は本能的に、甘味・塩味・旨味を好みます。**
「母乳」の栄養成分はエネルギー(主に炭水化物=甘味をもつ)、ミネラル(代表としてナトリウム・食塩=塩味をもつ)、たんぱく質(主にアミノ酸=旨味をもつ)です。浅漬けは野菜に3味がプラスできるから、子ども達も喜んで食べるのです。
- 理由その2 子供の味覚は大人の約3倍ともいわれています。だから野菜の「苦み」や「青臭さ」に敏感です。**
子どもの口の中には「味蕾」という味を感じるセンサーが舌だけでなく、上あごの表面・のど・舌の裏側・ほほの内側などあらゆるところにあるため、野菜の「苦み」や「青臭さ」を強く感じてしまうのです。浅漬けは子どもが好きな甘味・塩味・旨味が野菜の中にしっかりとしみ込んでいるから野菜の苦みや青臭さを感じにくくします。
- 理由その3 子どもの「噛む力」は大人の約1/2以下。かたい野菜は逆効果?!**
噛む力(咬合力)は成人男性が約60kg程度なのに対し、小学校低学年男児は約30kg程度という報告もあり、子どもの噛む力は圧倒的に弱いのです。そんな時は「浅漬け」! 野菜を揉んだ浅漬けは、生野菜より柔らかく、繊維質はそのまま。程よいかたさが残るので、アゴを鍛えるのに丁度良い食感です。

【監修: 寺本浩平(寺本内科・歯科クリニック理事長/日本大学歯学部摂食機能療法学講座兼任講師)】

釜揚げしらすのペロンチーノ

【材料】2人分
スパゲティ(乾燥)200g/釜揚げしらす 80g
アスパラガス(斜め切り)4本/ベーコン 2枚
にんにく(薄切り)1かけ/赤唐辛子(小口切り)少々
エバラ浅漬けの素 50ml/オリーブ油 大さじ2



【作り方】
①鍋に湯を沸かし、スパゲティをゆで、ゆであがりの1分前にアスパラガスを加えて一緒にゆであげる。
②フライパンにオリーブ油・ベーコン・にんにく・赤唐辛子を入れて火にかけ、香りが出たら①・しらす半量・「浅漬けの素」を加えて炒め合わせる。
③皿に盛り、残りのしらすをのせて、出来上がり。

好きな野菜

じゃがいも、とうもろこし、トマト、かぼちゃなど甘みのある野菜が人気のようです。みずみずしく食べやすいきゅうりも上位にきています。近頃は、品種改良で甘みの強いものが作られるようになった野菜もあるので、その影響もあるかもしれません。

嫌いな野菜

ゴーヤ、ピーマン、ねぎなどの苦みの強い野菜が上位に目立ちます。

「浅漬けの素」ご紹介				
	浅漬けの素 レギュラー 500ml	浅漬けの素 昆布だし 500ml	浅漬けの素 鰹だし 500ml	浅漬けの素 さわやか甘酢 500ml
合う野菜	きゅうり、白菜、トマト、ゴーヤ	なす、レタス、オクラ(茹で)	セロリ、小松菜、みょうが	にんじん、キャベツ、パプリカ

プレゼント! 6個セット100名様



レモンの豆知識

なぜ黄色なの?

柑橘類の黄色い色は果皮に含まれるフラボノイドによるものです。色は果実の酸性度に応じて変化する色素によって濃さが出ている。

なぜすっぱいの?

「酸っぱい」と感じる酸味の成分『クエン酸』が豊富に含まれているからです。

レモンの選び方

表皮がつるんとキレイで、皮に張りがあるのが果汁の豊かなレモン。反対に表皮がデコボコしているものは、内部の白い皮が多く、果汁の少ない場合があるそうです。さわった時に表皮がプヨプヨとゆるんでいるのは、鮮度が落ちている証拠です。「もし、同じ大きさのレモンでどちらにするか迷ったら、ずっしり重みのあるものを選ぶと良いです。」

意外と知らない? レモンの絞り方

レモンは皮を下にして、しぼる。レモンは皮の部分のみに香り成分が含まれているので、くし切りレモンは皮を下に向けてしぼると香り豊かな果汁になります。



レモンに含まれる「機能性成分」

- ビタミンC
キレイのミカタ
- 天然クエン酸
すっぱいのもと
- ポリフェノール
注目の健康成分
- リモネン
爽やかな香り成分

レモンのクエン酸とカルシウムは相性抜群!



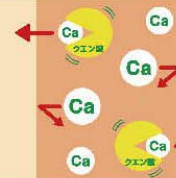
カルシウムはからだに欠かせない栄養素です。レモンに含まれるクエン酸にはカルシウムを溶けやすい形に変えるチカラがあります。それを「キレート作用」といいます。



キレートレモンはこの効果の名前を採用しているんだね!

ジョン(ボンルモン)

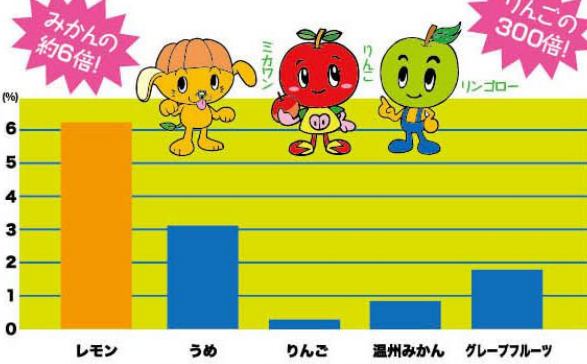
キレート作用のしくみ



クエン酸がカルシウムを包み込んで溶けやすい形に変えます。

レモンのクエン酸含有量

レモンのクエン酸含有量は果実の中でトップクラス!



出典元:1997年 最新 果汁・果実飲料辞典(社)日本果実協会監修

レモンの消臭効果

お魚料理におすすめのレモンの使い方

レモンにはお魚の独特の臭みの成分をやわらげる働きがあります。お魚料理の仕上げや下ごしらえ、調味液などにレモンを使ってみましょう。

- 仕上げにレモン果汁の入った調味液を使う。
- 焼く、煮る、揚げるの前の下ごしらえにレモン果汁を直接ふりかける。
- 魚を洗うときにレモン水で洗う。

レモンラッシー

- 【材料 1人分】
牛乳 150ml
ポッカレモン 100 大さじ2
はちみつ 大さじ1



【作り方】
グラスに全ての材料を入れ、よく混ぜ合わせる。お好みで氷を浮かべる。

注意 レシピにはちみつが含まれます。1歳未満の乳児には与えないでください。

生たこの簡単カルパッチョ

- 【材料 4人分】
たこ(生)刺身用 200g
A
塩レモンのたれ 大さじ2
オリーブオイル 大さじ2
黒こしょう 適量



【作り方】
① たこを薄切りにし、器に並べる。
② Aをまぜあわせ①にかける。
(お好みでハーブをトッピングする)

7月2日は
半夏生です

タコときゅうりのレモンの酢和え

- 【材料 1人分】
タコ(ゆでたもの) 100g
きゅうり 1本
レモンの酢 大さじ3



【作り方】
① たこを薄切りにする。
② きゅうりは塩(分量外)をして板ずりし、薄い輪切りにする。(塩は洗い落とさないでおく)
③ ①と②を混ぜ合わせ、レモンの酢を加えて和える。
👉 冷蔵庫で30分くらい冷やすと味がしみこみ、よりおいしくいただけます。

ポッカレモン100



保存料無添加。濃縮還元レモン果汁100%。生レモンを切る、搾るの手間がいらず、いつでも手軽に使えます。レモン1個分=30ml。

塩レモンのたれ



レモンの果皮、果肉、果汁と塩を使用して作った塩レモンのたれなので、レモンを塩で漬け込んだような味わいでお肉をさっぱり食べることができます。

レモンの酢



レモン果汁を発酵させて作ったレモンの酢を使用しています。レモン果汁と甘味を加え、まるかたで飲みやすく仕上げました。

ポッカ商品・グッズ
プレゼント!!

4点セット100名様!

ポッカレモン100 70ml
塩レモンのたれ
オリジナルボールペン
オリジナルクリアファイル

インドアグリーンを楽しむ

タイヨーの花部門で多くの観葉植物を取り扱っています。観葉植物は葉の形や模様、色など一つとして同じものはないように思います。生育に関しても難しいことはそこまでないですが、ちょっとした知識と工夫でより元気に育ってくれます。インドアグリーンを取り入れることで生活を豊かに。



ガーラちゃん

観葉植物ってどんな植物？

観葉植物は形状や色合い、斑などの模様を楽しむ植物で、部屋に「彩り」を添えてくれるインテリアグリーンです。多くの植物が熱帯や亜熱帯が原産地域ですので日本の環境で自然に育てることは難しいですが、冬は室内で管理し、夏は直射日光を当てないなどの工夫をすることで育てることができます。

観葉植物の基本知識

観葉植物の選び方

室内に置く観葉植物は室内のどこに置くかで選択が変わってきます。一番のポイントは「採光」の環境です。リビングであれば太陽光を好む植物、バスルームなどには耐陰性の強い植物にすることです。また、植物によってマイナスイオンを発生する種類もあります。寝室に置くことで心地よい睡眠を促してくれるかもしれません。



観葉植物の育て方

観葉植物の育て方で重要となるのが「置き場所」「水やり」「湿度」になります。



りりーちゃん

置き場所

「採光」の環境により変わります。品種により原産地が異なりますので、光の好みも違います。植物の性質に適した置き場所にします。

弱日当たりタイプ

- ★ガラス窓から少し離れている
- ★室内でも明るい場所

日当たりタイプ

- ★窓を通して十分な明るさを保てる
- ★午前中に、直射日光が差し込む
- ★夏の時期の太陽や西日は避ける

日かげタイプ

- ★窓から離れ自然光があまり届かない
- ★窓のないスペースである
- ★近くに明るい照明が確保できる

水やり

土の表面が乾く前にたっぷりと与えてあげるのが基本です。生育環境や季節によって回数を変えていきます。

- ★タイミングは土の表面が乾く前に。
- ★たっぷりとあたえることも心がける。
- ★夏場であれば、毎日あげても大丈夫。

湿度

熱帯や亜熱帯地方が原産が多いので耐性に弱いものが多いです。冬の間はそれぞれの品種の耐寒性に合わせて置き場所を変えてください。

※お花や植物は一部お取り扱いのないお店があります。ご了承ください。



チースちゃん

空気をきれいにする観葉植物

観葉植物には空間にグリーンを取り入れることにより、心地よい環境になるのはもちろんですが、品種によっては空気をきれいにしてくれるものがあります。

特に効果が高い2品種をご紹介します。これらの品種はマイナスイオンを発生して精神を安定させる効果や空気中に水分を蒸散させる加湿効果なども持ち合わせているのも魅力的です。

ポトス



シックハウス症候群の原因となる揮発性の有害物質のほとんどを吸着し、空気をきれいにする効果の非常に高い植物です。

サンセベリア



空気清浄効果の高い50種類のエコプラントの中でも最上位。マイナスイオン効果やリラクゼーション効果もあります。

育てやすい観葉植物

育てやすい観葉植物を選んでみました。採光環境を記載していますのでそれに適した植物を選択してください。

弱日当たり	半日陰から明るい日かげのような、直接日光が当たらない明るい空間で育てるのに適した品種
日当たり	室内やベランダの日当たりの良い場所で育てるのに向いている品種
日かげ	窓のない部屋やバスルームなど、自然光があまり差さない環境でも育つ、光に対する許容のある品種

弱日当たり



アジアンタム 冬越冬温度 5℃以上

日当たり



ガジュマル 冬越冬温度 5～6℃以上

日かげ



アンスリウム 冬越冬温度 12℃以上



ディフェンバキア 冬越冬温度 8～10℃以上



クロトン 冬越冬温度 10℃以上



ポトス 冬越冬温度 7～10℃以上

タイヨーの納豆キャラクター②

タイヨーの納豆キャラクター② 『ナトニン』です



なとみん



ナトニン

ナトニン(納豆忍)

<茨城県水戸市出身>

◆言わずと知れた天下の水戸納豆◆

水戸光圀に仕えた、あの有名な忍者「風車の矢七」一族の末裔とのウワサ。刀の代わりに納豆混ぜ棒を持っている。得意の忍術は「あと引くねばねばの術」で納豆によく似たねばねばのクモの糸みたいなアミを投げて敵を捕獲する。だけど今はなかなか敵がないから、実践で使うことはめったにないんだって。負けず嫌いで座右の銘は「ねば一ぎぶあつぷ!」つまり負けを認めないよってこと。タイヨー PBの先輩納豆『なとみん』とは幼なじみで「なとみんネネ」と呼んで慕っている。なとみんに「追いつき追い越せ」と日夜店頭でガンバっている。

キャラクターグッズは非売品だからアンケートに答えて応募するのが一番確実かニヤ?

ねばねば編集長



お楽しみ間違い探しめりえ 左右の絵の中に間違いが10ヶ所あります。



応募方法

「食ハタイヨー! 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3-1-27
株タイヨー ナレッジチーム 食ハタイヨー編集部

★お送りいただいた方にはオリジナルグッズをプレゼントします。

お家で作る簡単 ゴロゴロ野菜の 黒酢炒め

ミツカンカンタン黒酢▶



- 1 豚バラ肉(ブロック)を一口サイズに切り、片栗粉を全体にまぶす。
- 2 玉ねぎをくし切りし、他の野菜は全部一口サイズに切る。
- 3 フライパンに油を熱し、①を焦げ目がつくまで焼き、一度皿に取り出す。
- 4 再びフライパンに油を熱し、レンコン、ニンジン、たけのこを先に入れ焼く。
- 5 軽く焼き目がついた④に残りの野菜を入れ軽く混ぜ、②を入れる。
- 6 ⑤にミツカンカンタン黒酢を入れ、全体的にとろみがでてきたら完成。

＜2人分＞
材 豚バラ肉(ブロック)300g/たけのこ(水煮) 200g/レンコン 100g
料 ニンジン1/2個/玉ねぎ 1個/パプリカ 1/2個/ナス 2個
ネギ 1/2本/ミツカンカンタン黒酢 200ml/片栗粉 適量/油 適量

ここでしか
手に入らない!

タイヨー
キャラクター
ラバーキーホルダー
3種類セット



50名様

豆知識情報

色に関する豆知識

色を知ることによって食事をより楽しく!!

食材や料理の色、背景の色、お皿の色、様々な「色」に食欲は左右されます。赤、オレンジ、黄色などのいわゆる「暖色系」は食欲をそそる色として神経を刺激します。

オレンジ色の明かりの下で見る料理がおいしそうに見えるのはそのためです。また、緑といった暖色と寒色の中間色も食欲をそそる効果が期待できます。逆に青、紫、灰色、黒などの「寒色系」は食欲をなくす色になります。例えば「青いカレー」や「黒いトマト」がもしあったとしても食欲はそそられないと思います。

人間は本能的に色で「食べたいか・食べたくないか」を判断しているのです。さらに、料理や食材自体に目が行ってしまいがちですが、それらを載せるお皿やテーブルや明かりなども重要な役割を果たします。五感をフルに使って食事を楽しみましょう!!

五感 聴覚
視覚 嗅覚
味覚 触覚

編集後記

ご愛読ありがとうございます

令和最初の『食ベタイヨー!知りタイヨー?』はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!36号はいかがでしたか?
タイヨーのプライベートブランドの納豆も発売されました!!お試しください。
これから、気温が高くなり、蒸し蒸ししてくる季節になります。レモンを効率的、効果的に摂取することで夏を乗り切りましょう!!
サッパリしたくなったら浅漬です。とても美味しいです!!
さて、ちょうどこの号を編集しているときに新元号の発表がありました。昭和から平成に変わる時はまだまだ物心がついていない頃でした。今回の新しい元号に変わるときはしっかりと理解をし、受け止められたのでとても嬉しく思います。この瞬間に立ち会えたことにも感動しています。この号が発行されるのは5月~6月ですから、すでに新しい元号がスタートしていますね。
タイヨーも「昭和」「平成」と、荒波を乗り越えてきましたが、「令和」の時代も「まごころを食卓へ」をモットーにしっかりと突き進んでいきたいと思っています。

『食ベタイヨー!知りタイヨー?』編集部



新しい時代もお客様の
食卓のために頑張るニヤ!

食ベタイヨー!知りタイヨー? 第36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いません。

★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。		⑤ 本誌に対するご意見感想をご記入下さい。	
<input type="checkbox"/> エバラ食品 6点セット	<input type="checkbox"/> ポッカレモン 4点セット	タイヨーキャラクター <input type="checkbox"/> ラバーキーホルダー 3種類セット	
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 36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?			
ふりがな	年齢	性別	
氏名	歳	男・女	
住所	〒 -		
電話	ご利用店舗名	店	
④ サラダには何をかけますか? (ドレッシングであれば味も、塩、マヨネーズ、オリーブオイルなど)	応募期間	令和元年5月1日~令和元年6月30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 32



タイヨー第32号店
ビッグハウス鉾田店
2014年3月 OPEN
営業時間/8:00~22:00
住所/鉾田市滝浜482-1
☎/0291-52-8811

店長から一言

メロンの生産量日本一の鉾田市にて旬の食材を豊富に取り揃え常に鮮度・価格ともに喜んで頂けるお店を目指しています。

店長の好きな惣菜は?

新しくなったとんかつ弁当です。食べやすい厚さになり、価格もお安くになりました。ぜひお試しください。



TONKA
TONKA