

食べタイヨー! 知りタイヨー?

まごころを食卓へお届けする情報誌

第40号 40_10100202

<http://www.super-taiyo.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

2020年もタイヨーをよろしくお願ひします!!

キヤツシユレスで5%還元

流れを詳しく解説!
国推奨『キヤツシユレス消費者還元事業』
コジカカードでの5%還元



皆様にとって
良い一年で
あります
ように!



タイヨーの活動報告『よつば食堂』

- 少量サイズで具材付き『お椀で食べるシリーズ』
- とんかつのルーツやおいしく作る方法教えます
- 高カカオポリフェノールの『チョコレート効果』



プレゼント!

日清食品 5点セット 100名様



プレゼント!

明治 THE Chocolate 2点セット 100名様



プレゼント!

タイヨー グッズセット 50名様



※めいぐるみはどれかひとつですランダム封入の為種類は選べません。

おいしい、の その先へ。



おなじみのあの味がお椀サイズになった『お椀で食べるシリーズ』。皆さんは食べたことがあるでしょうか？実は隠れた人気商品です。新たな袋麺の食シーン提案を考え、開発された『お椀で食べるシリーズ』は、



少量サイズに具材付きなので、おにぎりのお供に、あと一品のおかず、汁物として…様々な食卓にお供できます。ご家庭でコンパクトにストックでき、便利にご利用いただける新提案の袋麺をぜひお試しください！

「お椀で食べるシリーズ」が創造する新たな食シーン



簡単食・小腹が空いた時に
間食や夜食に

献立のあと一品!!
おかず代わりにほしいときに
量が足りない時、汁物代わりに



「お椀で食べるシリーズ」商品特徴

商品	お椀 チキンラーメン	お椀 カップヌードル	お椀 どん兵衛 ゆず仕立てうどん	お椀 カップヌードル シーフードヌードル	お椀 カップヌードル 味噌	お椀 どん兵衛 ゆず香る鯛だしおそうめん
量	31g (麺重量30g)	32g(麺重量28g)	30g (麺重量28g)	34g (麺重量28g)	34g(麺重量28g)	32g (麺重量28g)
めん	お馴染みのチキンラーメンのめん	カップヌードルならではのコシとつるみのある麺	どん兵衛ならではのもちりとしたストレートめん	カップヌードルならではのコシとつるみのある麺	カップヌードルならではのコシとつるみのある麺	どん兵衛ならではの、すすり心地のよいおそうめん
スープ	お馴染みのチキンラーメンのスープ	お馴染みのカップヌードルのスープ	ゆずを利かせたお吸い物仕立てのスープ	お馴染みのシーフードヌードルのスープ	甘みのある麦味噌ベースに白赤の3種類の味噌を合わせたカップヌードル味噌のスープ	鯛だしとゆずの風味が特長の、すっきりとしたつゆ
具材	花形かまぼこ かきたま ねぎ	エビ 味付豚肉 味付豚ミンチ スクランブルエッグ ねぎ	ねぎ きざみあげ 花形かまぼこ	イカ カニカマ キャベツ スクランブルエッグ ネギ	味付豚ミンチ コーン ニンジン ネギ	彩りのある花形かまぼこ かきたま ネギ

もう一品プラスするのにちょうどいいサイズ!!



従来の商品と比較をすると、「お椀で食べるシリーズ」は多過ぎず少な過ぎず、献立のもう一品にちょうどいいサイズというのわかります。



麺重量
20g



ミニ・マグサイズ

- ★少量なのでおやつ感覚
- ★シールつきで子ども向け



麺重量
30g

ミニカップ

- ★カップ麺を食卓に出すのに少し抵抗がある
- ★毎日食べるにはコストと保管スペースが気になる



麺重量
85g

レギュラー袋

- ★量がしっかりあるのでこれだけで一食となる

日清
カップヌードル
5点セット
100名様!



カップヌードル



カップヌードル
シーフード



カップヌードル
カレー



カップヌードル
チリトマト



カップヌードル
シークレット

届いてからのお楽しみ!

とんかつを知る!

今回は、とんかつについて調べてみました。調べてみると意外と歴史は浅く、試行錯誤をへて生まれたということがわかりました。基本的な作り方からキャベツとの関係、タイヨーでさらにお買い得価格になりました「とんかつ商品」を掲載しております。



TONKATONKA (トンカツー)

とんかつのルーツ

①来日当初は「ポークカツレツ」だった!?

「とんかつ」の語源をさかのぼると、フランス料理の「コートレット」(cotelette)に行き当たります。コートレットとは、子牛、羊、豚などの骨つき背肉(ロース)のこと言います。英語では「カットレット」といい、これを、日本では言いやすく「カツレツ」と呼ぶようになりました。1860(万延元)年に出版された福沢諭吉の『華英通語』には、既に「吉列(かつれつ)」との当て字が登場しています。豚を使ったカツレツ、すなわち「ポークカツレツ」の「ポーク」がのちに、日本語の「豚(とん)」に言い換えられて、「とんかつ」になったと言われています。1872(明治5)年に出版された仮名垣魯文の『西洋料理通』下巻には、「ホールクコツトレット」という料理が記されている(「ホールク」とはポークの意)。調理法をみると、ここで紹介されている料理は、いわばポークソテーのようなものになります。

タイヨーではとんかつに合わせる千切りキャベツもオリジナル商品お買い得商品をご用意しています。とんかつを食べるとき一緒にどうぞですか?



千切りキャベツ(180g)



千切りキャベツ ミニ(100g)

②ポークソテー風の料理から大量の油で揚げる料理へ

当時カツレツは肉を一枚一枚ソテーして、オーブンに入れて加熱する手のかかる料理でしたが、炒め焼きに近いものだったポークカツレツは、天ぷらをヒントにパン粉をつけて大量の油で揚げる調理法が変わっていき、工程が簡単になったことで益々広まっていきました。こうして誕生した、揚げもの料理としてのカツレツは、やがて全国に広まっていきました。

知らなかったトン

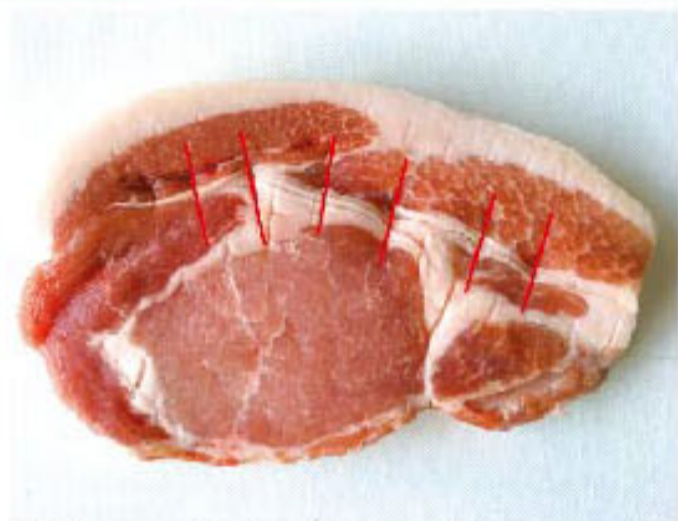


③箸で食べられるポークカツレツ「とんかつ」が誕生

ナイフとフォーク、洋風の料理など、食べ慣れていない人が当時は多くいました。一生懸命にナイフやフォークを使うのですが、力を入れすぎてお皿から落としてしまったり、衣服を汚してしまったりする人が続出したと言われています。そんな経緯を経て、誰でも食べやすくあらかじめ切っており、お箸で気軽に食べられる「とんかつ」の食べ方が定まっていって言われています。文明開化とともに伝わった「コートレット」は70年近い年月の間に、「カツレツ」という洋食になり、さらには昭和初期頃、「とんかつ」という和食へと変身を遂げました。その後、カツカレーやカツ丼、カツサンドなど様々な形となって現在でも愛される料理の一つとなっています。

基本のとんかつの作り方

【材料】2人分 豚ロース(切り身) 2枚/揚げ油 適量/塩、こしょう 少々 小麦粉 適量/卵 1個/パン粉 適量



①豚ロースを筋切りする。



④170℃に熱した油に入れる。



②両面に塩、こしょうをふる。



⑤5分から6分揚げる。



③小麦粉→卵→パン粉の順でまぶす。



完成。

食べ合わせのルーツ

当時の日本では生の野菜を食べる習慣もなかったのですが、戦争で若いコックが兵役で取られてしまったために、手間がかからないものにしようとした結果として生まれた組み合わせでした。

ご存知の通り、千切りのキャベツは口がさっぱりして、とんかつの油っぽさを消してくれます。当時のお客さんからも歓迎されて、とんかつとキャベツは定番の組み合わせとなりました。

キャベツと一緒にどうぞ



※諸説あります。

実は理にかなっている?

この組み合わせは味だけでなく、栄養面でも理にかなったものでした。キャベツには「キャベジン」という成分が含まれています。胃薬の名前にもなっていますが、この成分は胃腸の働きを良くしてくれる効果があり、とんかつを食べた後の胸焼けや胃もたれを防いでくれると言われています。

また、キャベツにはビタミンCと食物繊維も豊富に含まれています。ビタミンCにも胃の粘膜の調子を整えてくれる働きがあり、食物繊維は油分の吸収を抑えてくれます。コロッケや唐揚げ、カキフライなどの揚げ物とキャベツの組み合わせも同様に栄養面でもバッチリです!

うちで揚げ物を作るときは、忘れずにキャベツも一緒に食べましょう!

タイヨーのとんかつを使った商品



カツ丼



ソースカツ丼



とんかつ弁当



とんかつ

チョコレートのひみつ

チョコレートがカカオから作られていることは多くの方が知っていると思いますが、今回はその成分である「カカオポリフェノール」のお話です。少し専門的な内容ですが、思わずへえ〜っとなってしまうようなお話になっています。一般の方も体験できる明治「Hello,Chocolate」の体験レポートもご紹介！

ポリフェノールとは？ ポリ（沢山の）フェノール（-OH 水酸基）がついた物質の総称です。

● **なぜ、植物のなかでポリフェノールが作られるのか？**

諸説色々ありますが、植物が自身を紫外線による害から守るためや敵（動物）に「苦み」を感じさせて、必要以上に食べさせないようにする為と言われています。



● **チョコレートに含まれるカカオポリフェノールとは？**

緑茶、赤ワインをはじめ、ポリフェノールが含まれた食べ物はいろいろありますが、チョコレートの材料、カカオ豆にもカカオポリフェノールがたっぷり含まれています。実はこのポリフェノール、自然食品から摂取することが意外に難しいことはあまり知られていません。では、比較的効率よく摂取できるものはないのでしょうか？実は、それこそ素材を丸ごと使うことができるカカオ豆なのです。ポリフェノールが豊富に含まれ、しかも気軽に利用しやすい食べ物、その代表がチョコレートやココアというわけです。



【画像提供元：株式会社明治】

高カカオポリフェノールの「チョコレート効果」の知って得する知識やヒミツ

ポイント 1

「チョコレート効果」はカカオポリフェノールをたっぷり含んだ「健康を考えるチョコレート」

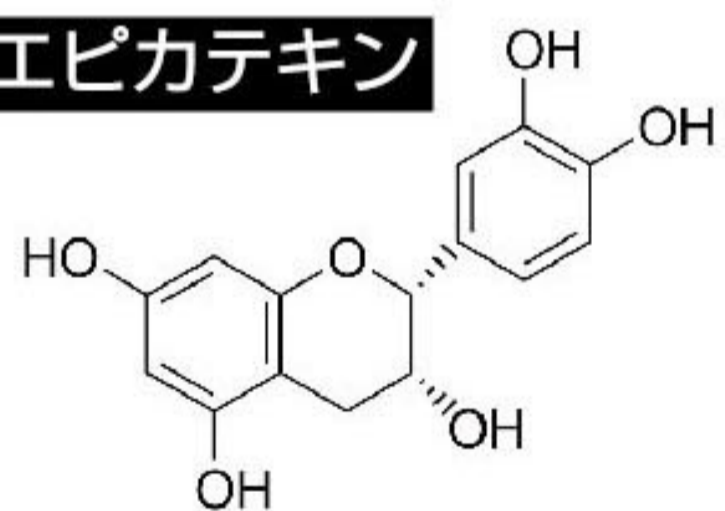
明治のチョコレート効果（カカオ86%の場合）は、なんと100gあたり2,940mgものカカオポリフェノールが含まれているのです！カカオポリフェノールの一部にはエピカテキンが含まれています。

ポイント 2

カカオポリフェノールは体にとどめておくことができない。

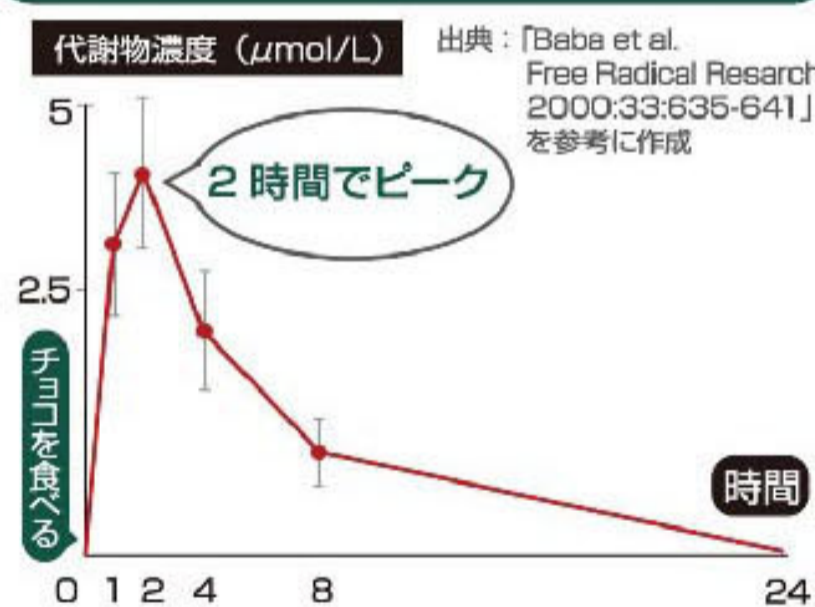
複数の種類が認められる健康成分ポリフェノール。実は体内にとどめておくことはできません。カカオから抽出される「カカオポリフェノール」に含まれるエピカテキンも同様で高カカオチョコレートを食べてから2時間後には血中濃度がピークに達するものの、徐々に体外へ排出され、24時間後にはほとんどなくなります。高カカオチョコレートを1日数回にわけてコツコツお召し上がりください。

エピカテキン



エピカテキンとは、カカオポリフェノールに含まれるカテキンの一種になります。

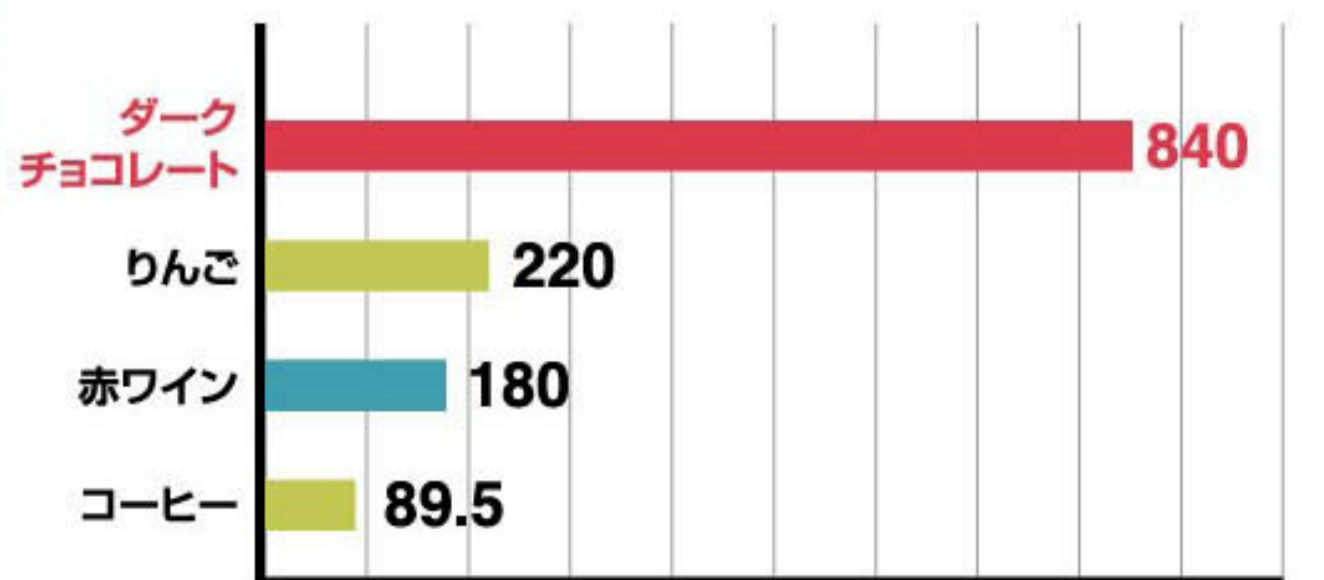
エピカテキンの血中濃度変化



ポイント 3 カカオポリフェノールは **チョコレート効果**で。

チョコレートはカカオが原料に使われています。そのカカオにはポリフェノールがたっぷり含まれています。しかも高カカオチョコレートなら同じ100g中で840mgと、非常に含有量が高いのです。だから、より効率的に摂取できるのです。

植物性食品中のポリフェノール量



Scalbert A and Williamson G. J Nutry 130:20735-855, 2000.

	チョコレート効果 カカオ 72%	CACAO% 72%	1枚 (5g) に含まれるポリフェノール量 127mg 1箱 (75g) に含まれるポリフェノール量 1,905mg
	チョコレート効果 カカオ 86%	CACAO% 86%	1枚 (5g) に含まれるポリフェノール量 147mg 1箱 (70g) に含まれるポリフェノール量 2,058mg
	チョコレート効果 カカオ 95%	CACAO% 95%	1枚 (5g) に含まれるポリフェノール量 174mg 1箱 (60g) に含まれるポリフェノール量 2,088mg

ポイント 4

知っていますか？ **カカオポリフェノール1日摂取量の目安。**

一般的には、1日に200kcal程度の間食が適量（厚生労働省）だと言われていますので、おいしく健康に食べたいなら1日3枚から5枚を目安に毎日コツコツ食べてみてください。はじめて食した際に苦みや濃さを感じる方は、まずは2枚程度からスタートさせ少しずつ慣らしていくのがよいでしょう。

ポイント 5

チョコレート効果は **カカオ由来の食物繊維たっぷり**。

チョコレート効果には、体に嬉しい食物繊維が10.9g（カカオ86%1箱70gあたり）含まれております。

GI値ってなあに？

GI値とは「グリセミック・インデックス」(Glycemic Index) の略称です。食べた食品が、消化された際にどのくらい血糖値を上昇させるかを示した食後血糖値上昇の指標です。GI値が低いほど糖質の吸収がおだやかと言われています。

GI食品の分類

GI値	分類
70以上	高GI食品
56~69	中GI食品
55以下	低GI食品

チョコレート効果は「**低GI食品**」です。

	チョコレート効果 カカオ 72%	GI値 29
	チョコレート効果 カカオ 86%	GI値 18

健康を考えるうえで、こまめに栄養をとりつつ、血糖値を安定させることも大切です。血糖値を安定させるには、低GIを意識した質のよい間食が重要です。

知る、触れる、楽しむ。
チョコレートのぜんぶ。

Hello, Chocolate

by meiji

のご紹介

CONTENTS

ここだけのチョコレート体験をあなたに。
Hello,Chocolateが贈る、2つのコンテンツをご紹介します。

ハローチョコレートツアー

カカオとチョコレートの基本が五感で楽しめる体験を用意しています。

- カカオ農園VR体験や、音響と映像で楽しむ新感覚テイastingなど、ここだけのカカオ体験ができます。
- カカオニブの試食 などもありチョコレート好きにおすすめのツアーです。

※施設内を移動することはありませんので、安心してどなたでもご参加できます。
※事前予約制1回500円(2019年12月現在)

ハローチョコレートレッスン

チョコレートをより深く味わうためのヒントをさまざまなテーマごとにお伝えします。
カカオ、チョコレートの魅力や奥深さについて見る、触る、食べる、香りかぐ・・・
さまざまな体験をとおり、楽しみながら学ぶレッスンです。もっとチョコレートが
好きになるような情報や楽しみ方のアイデアを明治の社員さんが教えてくれます。

- テイasting編
- マリアージュ編
- ドリンク試食 など

※レッスン名・内容は予告なく変更することがあります。
※レッスンは有料・事前予約制です。料金はコンテンツによって異なります。



VR体験でカカオ農場の収穫や出荷の様子が360度見回せてリアルに体験できます。まるでその場にいるような感覚になります。

※VRは「Virtual Reality」の略で、「人工現実感」や「仮想現実」と訳されています。

顔にマスクを付けてVRの準備完了!



初めてのVR体験、ドキドキしたけど楽しかったニャ!!

フローラル、フルーティ、ナッティのチョコレートを五感で味わうなんて、不思議な感じだったけど、奥深かったニャ★



カカオ豆をローストしたあと細かく砕いて粉碎するんだニャ〜



アクセス

〒104-0031 東京都中央区京橋2-4-16
TEL: 0120-055-067

◀ 詳細、お申し込みはこちら...もしくは で検索



いろんな種類のチョコレートの食べ比べ体験もできます。

ツアーの終わりにはおみやげがもらえるニャ♡



ツアーを案内してくれた櫻井 佳洋さん&今井 杏奈さん

「チョコレート効果を使ったレシピのご紹介」

チョコフレンチトースト

「チョコレート効果」でいつものフレンチトーストをアレンジ♪カカオの華やかな香りとコクをたっぷりとお楽しみいただけます。

【材料】2人分
厚めに切ったバゲットなどのフランスパン 4切れ
バター(有塩でも無塩でも可) 大さじ1
【卵液】
明治「チョコレート効果カカオ95%」1かけ
卵 1個/牛乳 180ml/砂糖 大さじ3
【トッピング用】
明治「チョコレート効果カカオ95%」1かけ
はちみつ 適量



【作り方】

- 1 今回は、明治「チョコレート効果カカオ95%」を使います。
- 2 【卵液】を作る。
耐熱ボウルに「チョコレート効果」を刻んで、砂糖と牛乳大さじ2を入れて混ぜる。
- 3 ②を電子レンジ(600W)に20秒かけ、取り出してよく混ぜ、溶かす。
- 4 ボウルに卵を割りほぐし、③を加えて泡立て器でよく混ぜる。
- 5 ④に残りの牛乳を加えてよく混ぜ、フランスパンを入れて20分以上浸す。
- 6 フライパンにバターを中火で溶かし、卵液をしみこませた⑤を並べる。
- 7 焼き色がついたら上下を返し、火を弱めてふたをし、5分ほど蒸し焼きにする。
- 8 ⑦を器に盛り、おろし金ですりおろした【トッピング用】の「チョコレート効果」をたっぷりふりかけ、はちみつをかける。

グラノーラのチョコスコーン

粗く刻んだ、明治「チョコレート効果カカオ86%」と、フルーツグラノーラの食感が楽しいスコーンです。

【材料】直径6cm 8個分
バター(食塩不使用) 80g/砂糖 80g/塩 小さじ1/4/牛乳 120cc
明治「チョコレート効果カカオ86%」4枚
【A】強力粉 200g/薄力粉 50g/ベーキングパウダー 小さじ2
【B】フルーツグラノーラ 50g/明治「チョコレート効果カカオ86%」10枚

【下準備】

【A】は合わせて2回ふるっておく。
明治「チョコレート効果カカオ86%」(10枚)は粗く刻んでおく。
材料は全て冷やしておく。
天板にクッキングシートを敷いておく。
オーブンに予熱を入れておく(200℃)。

【作り方】

- 1 ボウルに【A】をふるい入れ、バター・砂糖・塩を加え、コルヌで細かく刻みながら混ぜる。
- 2 バターが細かくなったら両手ですりあわせ、全体が黄色っぽくなるまでなじませる。
- 3 牛乳を2回に分けて加え、その都度コルヌで切り混ぜる。【B】を加えさらに切り混ぜる。
- 4 ラップに包み、20×15cmの大きさにめん棒で伸ばし、冷蔵庫で冷やす(30分〜)。
- 5 丸抜き型(6cm)で抜き(8個)、天板に並べ、明治「チョコレート効果カカオ86%」(4枚)を散らし、オーブンで焼く(200℃ 18〜20分)。
- 6 焼き上がりを確認し、粗熱を取る。



THE
Chocolate
2点セット
100名様



ザ・チョコレート
ビターアソートパウチ
40g



ザ・チョコレート
ミルクアソートパウチ
40g



5%還元!!

キャッシュレスで

国推奨『キャッシュレス消費者還元事業』で
タイヨー全店でコジカカードに現金を事前チャージ
してお会計時に電子マネーで支払いするだけで…

※キャッシュレス消費者還元事業 消費者還元期間：2019年11月21日～2020年6月末(予定)

電子マネーで
5%還元
されます!

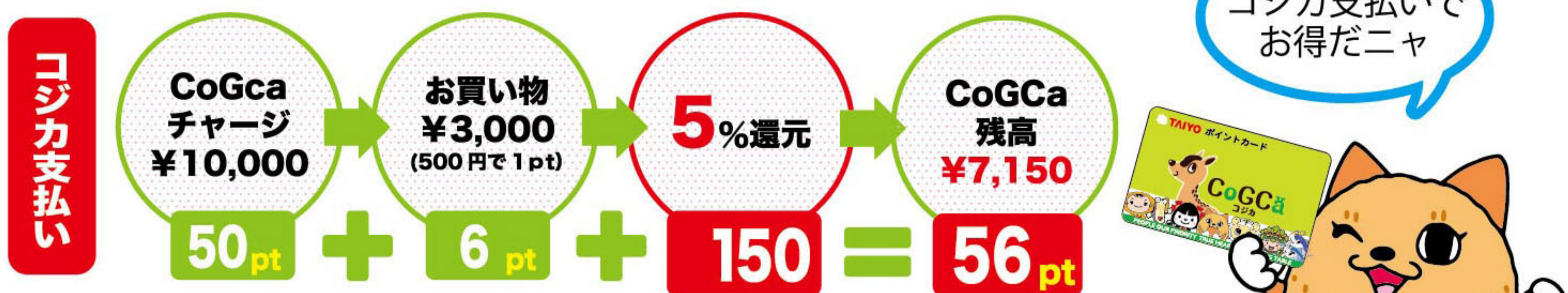
コジカカードでの5%還元の流れ



例えば今までのお会計だと…



キャッシュレス還元期間でのお会計だと…



現金での支払いは対象外になりますので、
ぜひ、この機会に電子マネーをご利用下さい!



タイヨー食育活動報告

NPO法人あっとホームたかまつが行なっている「よつ葉食堂」と私たちタイヨーの関わりを報告します。



NPO法人あっとホームたかまつについて

活動コンセプト

NPO法人あっとホームたかまつでは、「よつ葉食堂」を通じて、好奇心を育みチャレンジする心と体、自立した子供の育成を目指しています。子供たちには“一方的に料理を提供する”のではなく、大人と一緒に調理をしたり、後片付けも必ずしてもらいます。将来役立つ調理技術を身につけるだけでなく、自分で考え準備をし、友達にも作業方法を教え、みんなで食事をし、お皿を洗って食器棚へ仕舞う所まで実際に体験してもらうことで、食べられる幸せと感謝の気持ちを育みます。

代表の根本さんが大切にしていること

「よつ葉食堂」の約束事として子供たちに伝えていることは、支援してくださっている方々への感謝の気持ちを忘れないこと。大人がお膳立てして手取り足取り教えるのではなく、子供たちも一緒に考えて、時には友達をサポートしながら、みんなで取り組むこと。子供たちには「自分で考える力」を高める活動の場を、大人が提供してあげることが重要だと考えています。

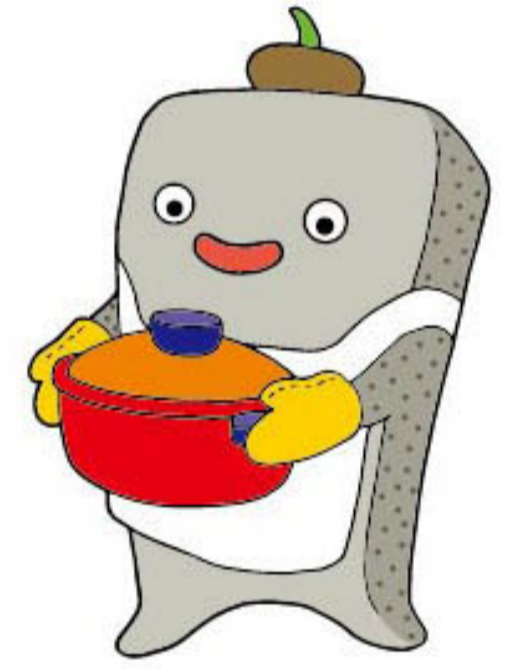
タイヨーとよつ葉食堂の繋がり

タイヨーの支援

タイヨーが「よつ葉食堂」の活動を知ったのは、2018年5月頃です。「調理や後片付けを通して、自立心を養う」というコンセプトに共感し、食材の提供や活動の手伝いをしています。11月の「よつ葉食堂」では、クリームシチューとサンドウィッチを作りました。サンドウィッチは、タイヨー自慢の「ブランロール」を使い、ハムやチーズを挟みました。クリームシチューには、秋の旬のバナシメジをたくさん入れました。初めてバナシメジを食べられた、と喜んで教えてくれた子供さんもいて、我々も励みになりました。

タイヨーの献立では、ほぼ毎回、子供たちに簡単な調理を体験してもらっています。節分には、「まきす」を使って恵方巻き作り、七夕には七夕そうめんの飾りつけ、好きなおかずを自分で詰めたお弁当作り、昨年のクリスマスの会ではケーキのデコレーションなど、小学校低学年の子も、エプロン姿で一生懸命調理をしています。

季節の行事のいわれやその時に食べる料理を知ったり、春夏秋冬・季節を感じる料理を手作りして味わうことで、食の楽しさを感じてもらいたい！タイヨーの新鮮な食材を使って学び、おいしさを味わってもらいたい！食に携わる企業として、このようなモットーで微力ながら協力をさせていただいております。



タイヨー従業員の参加

タイヨー従業員の参加

タイヨーではベトナムからの研修生を雇用しています。彼女たちにも日本のことを知ってもらいたいと子供たちと一緒に茶道の教室にも参加してもらいました。とても楽しそうでした！



協力メーカーのご支援

タイヨーの協力メーカーからもご支援を頂き、子供たちの為に食だけではなく、安全に生活をするための知識を体験してもらい、食という行為から様々なことを知ってもらいたいと思います。

石鹸などの協賛品を頂き、しっかりと学ぶ



テーブルもキレイにふかなくちゃね♡



開催や連絡先について

開催日：毎月最終週水曜日
流れ：だいたい15時頃に下校をしてきて宿題と調理体験を行い17時頃から食事をし、18時半から19時に保護者の方がお迎えに来て解散になります。
会場名：鹿嶋市高松公民館
会場所在地：〒314-0028 茨城県鹿嶋市木滝478-53
駐車場：有
料金：無料
定員：30名程度（小学生）
予約：不要
問い合わせ先：NPO法人あっとホームたかまつ
連絡先：090-8303-7442（根本）

タイヨーの 取り組み☆

タイヨーでは季節のイベントごとにその時しか手に入らないオリジナルグッズをお子様限定で配布しています。みんなもタイヨーに遊びに来てね!



似顔絵や本誌のご意見ご感想、オリジナル自慢のレシピなどもどしどしお便りくださいニャ!

ねころっけ編集長



簡単レシピ大募集!!

みなさんが考えたオリジナル簡単レシピを教えてください。

●募集要項
官製ハガキに住所、氏名、年齢をご記入の上以下の内容を書いて、右に記載の住所までお送り下さい。

- ①お名前：(ニックネーム)
- ②ご利用店舗：
- ③メニューのコンセプトやポイント
- ④メニュー名：
- ⑤レシピ内容：(できるだけ5工程以内で)

採用された方にはタイヨーオリジナルグッズをプレゼントします!!

応募方法

「食ベタイヨー!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
株式会社タイヨー 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グッズをプレゼントします。

豆知識情報

英語の月の呼び方の豆知識

どうして英語の月の呼び方が2ヶ月ずれているの?

実はよく考えると不思議な英語の月の呼び方。ちょっと難しいですが小ネタになるから読んでみて! 英語の10月は「October」です。そしてこの由来はラテン語の「8」を表す「Octo」から来ています。つまり、元々現在の10月は8月だったのです。なぜこんな現象が起こったかと言うと、元々現在の暦の起源ができた古代ローマ時代は、一年は12か月ではなく、10か月と考えられていました。1年は10ヶ月(304日)と、冬のあいだの「何も日付がない61日」として、現在の3月が1月と考えられていたのですが、のちに一年は12か月となり、1月と2月が追加された為、2か月のずれが生じているのです。9月から全てズレが生じています。9月の由来は7を意味する「septem」から、10月は8を意味する「octo」から、11月は9を意味する「novem」から、12月は10を意味する「decem」からになっています。皇帝の名前が由来になっていることもあります。7月はローマ皇帝の「ジュリアス・シーザー」もしくは「ユリウス・カエサル」、8月は初代ローマ皇帝である「アウグスティヌス(Augustus)」への敬意を表すために、Augustに変更されたなどの説があります。子供の頃に当たり前に習って、言葉の意味に疑問を持たなかったけど、よくよく考えるとつじつまが合わないことってありますね。ぜひ、周りに話してみても!

編集後記

ご愛読ありがとうございます

2020年もよろしくお願い致します。

皆さんこんにちは!! 40号はいかがでしたか!? 皆様にとって大きなお話としてタイヨー全店は「キャッシュレス・消費者還元事業」企業の対象となりました。来年の6月までの予定ではありますがコジカカードでお買い物して頂くとお客様に5%還元されます!是非、この機会にコジカカードをお願いします。惣菜ではとんかつが大変お求めやすくなりました!定番のとんかつからカツ丼まで、今後もバラエティを増やしていく方向です。ぜひ一緒にカップヌードルもいかがですか? 学生の頃は、「ラーメンは飲み物」と言いながらお弁当とカップヌードルと一緒に食べていたのを思い出しました…今ではもう苦しくてできないですね。2月は「バレンタイン」です。友達にあげる友チョコなどありますが、お父さんやお世話になっている人へ「チョコレート効果」はどうですか?低GI商品ですので、相手への思いやりが感じられますね。きっと喜ばれますよ! お詫びになりますが、前号で「簡単レシピ」の募集を掲載しましたが、送り先の住所の掲載を忘れてしまいました。大変申し訳ありませんでした。今月号にはしっかりと掲載されていますので、是非是非ご応募をお待ちしております! 1月・2月と寒さのピークになりますが、体調に気をつけて春に向かって乗り切りましょう! 2020年もタイヨー・ビッグハウス、ベストリカー、情報誌「食ベタイヨー!知りタイヨー?」をよろしくお願ひ致します。

『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40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。		⑤本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。	
<input type="checkbox"/> 日清食品 5点セット	<input type="checkbox"/> 明治製菓 2点セット	<input type="checkbox"/> タイヨーオリジナル 今治ハンカチタオル ぬいぐるみセット (ぬいぐるみの種類は選べません)	
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。			
<input type="checkbox"/> 月1~2回未満 <input type="checkbox"/> 週1回 <input type="checkbox"/> 週2~3回 <input type="checkbox"/> 週4回以上			
③40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お正月のお雑煮のこだわりの食材は?		応募期間	令和2年1月2日~令和2年2月29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 36



タイヨー第36号店
タイヨー学園の森店
2017年5月 OPEN
営業時間/8:00~22:00
住所/茨城県つくば市
学園の森2丁目14番3
☎/029-896-7881

店長から一言

つくばエリアはJAXAを始め様々な研究施設があります。未来の発展と、地域貢献を目指し、従業員一同精進して参ります。是非、ご来店お待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

価格も一新した(毎日1枚198円)トンカツがイチオシです! とんかつ弁当も合わせてとても価値ある逸品です。