

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 44 号 44_1380022

<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

秋の夜長に「木の実」の良さを再認識!
ナツツを食べて元気な毎日!

自宅時間が多いため今だから、
「午後の紅茶」でゆっくり
アフタヌーンティーしましょ



ローリングストックで無駄なく賢い備蓄

◆ オタフクが「デーツ」をオススメする理由!?

◆ ビールと発泡酒と新ジャンルの違い!!

◆ タイヨー「森の木の実」のキャラクター紹介!

プレゼント!

オタフク

100名様

プレゼント!

5本セット



プレゼント!

キリンビール 100名様

プレゼント!



プレゼント!

もやしストラップ &
厄除け缶バッヂ



4点セット



お好み焼



ぼくも
景品だよ

景品だよ



森からのおくりもの

今回、「ついつい食べちゃうシリーズ」

に新しい仲間が生まれました！

カシューナッツ、アーモンド、クルミがそれぞれ仲間入り。

さらにノンオイルレーズンも♪

ナッツ類には多くの栄養素があります。

体に取り入れることで体を良い状態に保つことができます。
あなたに合った子たちと仲良くナッツ生活を始めませんか♪



素煎りミックスナッツ

食塩、油を使わずにローストしたアーモンド、カシューナッツと生クルミをミックスしました。アーモンドとカシューナッツは別々に最適な焼き具合で、焙煎してからミックスをしていますので、それぞれのコクと甘みが引き立ちます。3種類のナッツが一度に味わえるお得な逸品です。



アーモンド

食塩、塩も油も使用せず、そのまま素煎りしているのでアーモンド本来の甘みと豊かな風味が特徴。

更にアーモンドは低糖質で、ビタミンやミネラルなどの栄養素をたっぷり含んでいます。



クルミ

ナッツ類の中でも特にクルミに多く含まれるオメガ3脂肪酸には、悪玉コレステロール値や中性脂肪値を下げる効果があることがさまざまな研究でわかっています。



製法のこだわり

密封したオープンのような釜で、ナッツ本来の旨みと香りが生きるよう、素材によって最適な温度管理を行い、風味を逃がさずこだわりの焙煎方法で仕上げています。

カシューナッツ



食塩・油不使用で、カシューナッツならではの味わいをお楽しみ頂けます。更にカシューナッツの栄養特性は、アーモンドに似て脂質の約60%が一価不飽和脂肪酸のオレイン酸ですが、たんぱく質と糖質が多く、またビタミンB1やマグネシウム、鉄、亜鉛、銅などのミネラル類も豊富です。



レーズン



天日干しでカリフォルニアの太陽の恵みをたっぷり浴びたレーズン。トンプソン種使用、種なしで皮が薄く、甘く美味しいことが特徴。植物油無添加でオイルコーティングしていないので、パン、お菓子作り、ピニガー漬けなど様々な用途に使用出来ます。

クルミの話



今回、発売された商品の中から「クルミ」と「アーモンド」についてのお話です！栄養価も高いので是非、毎日ひとつかみ食べてください！

クルミは栄養バランスのよいスーパーフード！

体に良い脂肪のオメガ3脂肪酸、抗酸化物質が豊富に含まれるほか、ビタミン、ミネラル、たんぱく質や食物繊維など、体に良い成分や栄養素がぎゅっと詰まっています。

低糖質でグルテンフリー！

良質な脂肪と食物繊維、食感が満腹感を与えるので小腹がすいたときにぴったり、ダイエット中でも安心のヘルシースナックです。ナッツ類の中でも特にクルミに多く含まれるオメガ3脂肪酸には、悪玉コレステロール値や中性脂肪値を下げる効果があり、糖尿病や心臓血管疾患、肥満やメタボなど生活習慣病予防のリスクを下げたり、脳活にもよいことがさまざまな研究でわかっています。

毎日ひとつかみのクルミを食べましょう！

クルミは、健康に良い成分が手軽に補給できるスーパーフードです。毎日、ひとつかみのクルミを食べることを習慣にしましょう。

小腹がすいたときにそのままつまんだり、サラダやヨーグルトのトッピングとして簡単に食べることができます。碎いたクルミを挽肉の代わりにお料理に加えたりパン粉の代わりにクラストとしても使えます。



出典：カリフォルニア クルミ協会

クルミ入りサーモンロール

おしゃれなビジュアルも嬉しい栄養価が高いクルミ入りサーモンロール♪



【材料】2人分

スモークサーモンの切り身 4枚 (70g)
玄米（炊いたもの） 80 g / クルミ 80 g
カイワレ大根 10 g / レモンの薄切り 80 g

A しょうゆ 5 g / 水 10 g
料理酒 10 g / 水 10 g

【作り方】

- ① Aを鍋に入れて煮立て、クルミを入れ照りを出す。
- ② 玄米を丸め、スモークサーモンを巻いて立たせる。
- ③ ①とカイワレ大根を②にのせ、レモンの薄切りを添えたら出来上がり。
※そのまま食べても、冷やしてもOK。

クルミのかぼちゃサラダ

冷やしても美味しい♪
クルミを加えて風味も満腹感もUP！



【材料】4人分

カリフォルニアクルミ 30 g
レーズン 30 g / カボチャ 1/4個
マヨネーズ 大さじ2 / パセリ 適量

【作り方】

- ① カリフォルニアクルミをフライパンで乾煎りした後、粗く刻む。
- ② 1cm角に切ったカボチャを耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて電子レンジ(500W)で約5分間加熱する。
さらに中身をかき混ぜ、3分間加熱する。
- ③ ②のかぼちゃにレーズン・カリフォルニアクルミ・パセリを加え、マヨネーズで和えたら出来上がり。
※そのまま食べても、冷やしてもOK。

森からのおくりものはここで製造しています。

金鶴食品製菓株式会社

「お客様のご要望をよりよい商品にお客様の笑顔を大切に常にお客様の心に応える行動に徹し、社会に貢献する」を理念に安心・安全な品質にこだわった商品をお客様に届けます。



カシューナッツの実

密封したオープンのような釜で、ナッツ本来の旨みと香りが生きるよう、素材によって最適な温度管理を行い、風味を逃がさずこだわりの焙煎方法で仕上げています。

カシューナッツ



食塩・油不使用で、カシューナッツならではの味わいをお楽しみ頂けます。更にカシューナッツの栄養特性は、アーモンドに似て脂質の約60%が一価不飽和脂肪酸のオレイン酸ですが、たんぱく質と糖質が多く、またビタミンB1やマグネシウム、鉄、亜鉛、銅などのミネラル類も豊富です。



レーズン



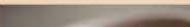
天日干しでカリフォルニアの太陽の恵みをたっぷり浴びたレーズン。トンプソン種使用、種なしで皮が薄く、甘く美味しいことが特徴。植物油無添加でオイルコーティングしていないので、パン、お菓子作り、ピニガー漬けなど様々な用途に使用出来ます。

アーモンドの栄養素

手のひら一杯のアーモンド(約23粒)で、エネルギーとなるタンパク質(6g)、空腹感をなくす食物繊維などの栄養素が含まれています。

食物繊維とタンパク質

食物繊維とタンパク質は、食後に満足感を与えてくれます。28gあたりの含有量を比較すると、アーモンドはナッツの中で食物繊維(4g)とタンパク質(6g)を最も多く含んでいます。



良い脂肪

栄養豊富なアーモンドは、体重管理と健康なコレステロール値の維持に役立ちます。28gに含まれる脂肪は不飽和脂肪酸が13g、飽和脂肪酸がわずか1gです。

栄養の宝庫

アーモンドはナッツの中でタンパク質、食物繊維、カルシウム、ビタミンE、ビタミンB2、ナイアシンを最も多く含んでいます。特にマグネシウムを豊富に含む(28gあたり76mg)食品の一つであり、カルシウム(同75mg)、カリウム(同200mg)などの重要な植物性ミネラルの宝庫でもあります。

もともとアーモンドはグルテンも乳成分も含んでいないため、食事制限などにより摂取できない栄養素を、アーモンドとアーモンド製品からおいしく取り入れることができます。

出典カリフォルニア・アーモンド協会

ナット加工 工場



ロースター投入前原料一時置き
ロースター投入前の原料一時置き風景。



熱風ロースター内部
生原料が熱風でロースト加工されているところ。



ロースト後冷却コンベア
ロースターから出てきた煎りたて原料は金属のメッシュコンベアで吸引冷却されつつ搬送される。



ロースト後 目視選別工程
ロースト後の原料を手作業で目視選別。



ロースト後 サン付きコンベア
ロースト後の原料を目視選別コンベアから金探ウェイトチェックへ橋渡し。



自動計量器
選別後の合格品が設定された重量まで自動で計量される。
その後2階で個包装用に再軽量。



ロースト後原料の
合格品の計量
自動計量器の原料投入口。
混合したい原料を別々の原料ホッパーへ投入する。



自動計量器
自動包装機へシートされる。
(画像はカシューナッツです)



自動包装機 製品排出
自動包装機から包装加工された製品が排出され、X線検査機、金属探知機・ウェイドチェックへと搬送。
(画像はミックスナッツです)

小さな幸せを、地球の幸せに。

Borderless Happiness



OTAFUKU

デートで続けるヘルシーな生活

皆さん、デートを知っていますか？話題の中近東原産のドライフルーツで、多くの栄養があり注目されています！多くの品種がある中、中近東で贈答用にも使われている高級品種の「マジョール種」を使用し、品質にもこだわっています。

そもそも、なんでデートをオタフクソースが販売をしているの？？？

その答えは今回のページの中に隠されています。見つけてみてね♪
さあ！1日数粒からのデート生活を始めてみませんか？



デートってなに？



デートは中近東諸国で古くから多くの人に食べられている「なつめやしの実」

中近東・北アフリカなどの乾燥した砂漠地帯を中心に栽培されているヤシ科の高木で樹高は15から20mになり、樹齢は100年ほどで、苗木を植えて5年ぐらいいから実をつけ始めます。

品種は数百種類と言われています。他のドライフルーツと異なり、収穫後に乾燥工程があるのではなく、デートは樹上で熟してそのまま乾燥させ収穫する天然のドライフルーツです。収穫の際に選別し、日本国内で包装・加熱殺菌してお届けします。

デートの豆知識

女性に嬉しい栄養素が豊富

食物繊維やミネラルが豊富で健康や美容に気を使う女性を中心に入気が高まっています。



クレオパトラが美容のために食べていた！？

デートは、イスラム教の聖典コーランに「神の与えた食物」、キリスト旧約聖書に「エデンの園の果実の実」と記載されており、「生命の樹」のモデルはなつめやしであると言われています。クレオパトラも美容のために食べたと言われています。

オタフクソースとデートの関係



オタフクソースとデートの出会いは1975年。当時お好みソースはどうすればコク深い甘みと、独自の旨味をだせるか試行錯誤の中でたどり着いた答えが、デートでした。以降、デートの持つ甘みだけではなく、栄養価にも着目し、お好みソースに欠かせない原料として使い続けています。

デート＆ナッツのシリアル



【材料】1人分

コーンフレーク（プレーン無糖）1カップ（40g）
オタフク デートなつめやしの実（粗みじん切り）大さじ2
くるみ（碎いたもの）大さじ2
かぼちゃの種（お好みで）大さじ1
牛乳 150ml

【作り方】

- ① デート（2粒程度）はキッチンバサミなどで半分に切り、種とヘタを取り除いて、粗く刻んでおく。（7mm角程度）
- ② 器に、コーンフレーク、刻んだデート、くるみ、お好みでかぼちゃの種を入れ、牛乳をかけたら出来上がり。



デートが甘味のアクセントになります！
お好みで具材を変えてみてください♪

デートとチーズ＆ナッツのカナッペ



【材料】2人分

オタフク デートなつめやしの実 6粒
クリームチーズ 適量
ナッツバター（アーモンドバター、ピーナッツバターなど）適量
お好みのナッツ（くるみ、カシューナッツ、アーモンド、など）適量
シナモンお好み

【作り方】

- ① デートは縦半分にして、種を取り出す。
ナッツ類は小さめに碎く。
- ② 種の入っていたくぼみの部分に、お好みでクリームチーズやナッツバターを塗り、その上に砕いたナッツをのせる。
お好みでシナモンをかけたら出来上がり。

おつまみやおやつに♪
ワインのお供にもぴったり！



4点セット 100名様！



デートなつめやしの実
150g 袋



非売品!! デートくん
フィギュア



お好みソース
500ml



お好み焼こだわりセット
4人前

プレゼント！

※形状は変わることがあります。



違いを知って
楽しく賢く
飲もう!

皆さん、知っていましたか?

10月より酒税法が改正されます。

商品によって税率が変わりますので価格が変更する商品があります。そこでお客様に理解をしてもらいたく表を作成してみました!

まずはビール、発泡酒、新ジャンルの違いを知ってもらい、さらに料理に合わせて飲み分けして楽しんでみて下さい!

今回紹介した商品はタイヨーの惣菜との相性もバツチリです!! 夕食におつまみにいかがですか!? 是非、お試しください!



カキフライ

秋の定番 おかず、おつまみに。



カニクリームコロッケ

とろーりクリームが口の中に広がります。



本麒麟

ホップの爽やかな苦みが効いた、力強いコクと飲みごたえ。



黒胡椒香る ジューシー 合鴨ロースト

ピリっとした黒胡椒がアクセント。

ビールと発泡酒と 新ジャンルの違い



- ①麦芽の使用比率
- ②副原料の違い
- ③製法または原料の違い

によります。

	定義	商品
ビール	麦芽、水、ホップを主原料に、米・コーン・スターチなどの副原料を加えて発酵させたものをいいます。麦芽の使用比率が50%以上という決まりがあり、副原料の使用割合も、重量比で麦芽の5%までに制限されています。	一番搾り ラガー ハイネケン
発泡酒	麦芽又は麦を原料の一部とした酒類で、麦芽の比率が50%未満であること、もしくは副原料の使用割合が5%を超えるものと定義されています。	淡麗 グリーンラベル プラチナダブル
新ジャンル	「第3のビール」と呼ばれることもあります。発泡酒に麦由来のスピリットを加えたものか、麦や麦芽以外のものを原料にしているものを指します。酒税法上では、「その他の醸造酒(発泡性)①」「リキュール(発泡性)①」に分類されます。 ※これはあくまでも日本での定義であり、国際的な定めではありません。その結果、海外ではビールとして普及しているものが、日本では発泡酒として取り扱われることもあるのです。	その他の中醸酒(発泡性)① リキュール(発泡性)① のどごし(生) 本麒麟 のどごし ZERO

酒税法改正のスケジュール



新ジャンル
売価イメージ

¥2,285

¥2,520

更に変更

例えば……2020年9月までチラシ売価1ケース2,285円ののどごし(生)350mlが、10月からは1ケース2,520円程度に値上がりする見込みです。

※増減税額を市場平均売価に転嫁した場合の見込み金額。

※実際の酒税改正後の売価水準は異なる可能性があります。

6点セット 100名様!!



プレゼント



一番搾りができるまで



素材
たっぷり水を含ませた麦を発芽させ、ビールの原料となる「麦芽」をつくります。



① 糖化
(仕込1) 糖化
麦芽を碎いて、ゆるやかに温度を上げ、「もろみ」という麦のおかゆをつくります。



② 麦汁ろ過
(仕込2) 麦汁ろ過
もろみをろ過し、最初に流れ出たものが「一番搾り麦汁」です。



③ 煮沸
(仕込3) 煮沸
ここでホップを加え、ビール独特の香りと苦みを生み出します。



④ 発酵
十分に冷やした麦汁に酵母を加え、発酵タンクで低温発酵させます。



⑤ 貯蔵・ろ過
1~2ヶ月ほどタンクで低温貯蔵し、おいしく熟成させます。



⑥ パッケージング
厳しい検査に合格したビールだけが、ケースに詰められて出荷されます。



適正量の備蓄をしましょう!

近年、台風や地震などの自然災害や新型コロナウイルスなどの未知の災害も多く発生しており、当たり前の日常を維持していくことが大変な時代になってきています。今回ご紹介するのは、そんな災害時に少しでも対応ができる様に備蓄についてまとめました。聴いたことがあるかもしれません、「ローリングストック」という方法があります。

読んで頂き、少しでも準備をしてもらえばと思います。

ローリングストックってなあに? + + + + + + + + + + + +

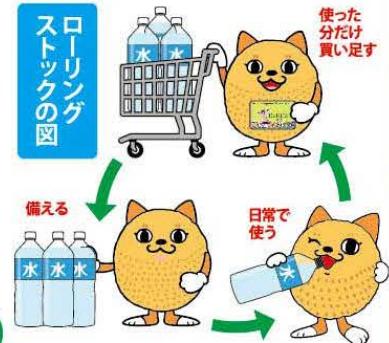
保存食を備蓄しておくことも、もちろん大切なこともあります。日常の中に食料備蓄を取り込むという考え方もあります。普段から少し多めに食材、加工品を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を家に備蓄しておく方法をローリングストックと言います。ローリングストックのポイントは、日常生活で消費しながら備蓄することです。食料等を一定量に保ちながら、消費と購入を繰り返すことで、備蓄品の鮮度を保ち、いざという時にも日常生活に近い食生活を送ることができるはずです。

ガスコンロの必要性

ローリングストックで日常の食材を多めに準備しておいても、災害時はガスや電気、水道が止まり、食材を調理できないことが想定されます。そんな時役に立つのが「カセットコンロ」です。過去の災害で被災された方の多くが、避難生活の際に温かいものが食べたかったと語っています。日常的に使用する保存食、飲料水、ウェットタオル、カセットボンベ、乾電池、使い捨てカイロなどは、常に一定量、家庭に置いておくようにすると、突然の災害にも対応しやすいでしょう。日常で使いながら、常にガスボンベは一定量を確保しておきましょう。ガスボンベは一本で約65分間燃焼させることができます。

災害時は「衛生」が大切!

災害時は食中毒や病気が起こりやすい状態となります。食事の際や食後の衛生面に気を配りましょう。



マウスウォッシュ

水不足等の理由により歯磨きができにくい状況になります。口内雑菌と共にものを飲み込むと体調不良になることがあるためマウスウォッシュで口内を清潔に保ちます。

食品用ラップフィルム

食器を洗うことのできない環境下でも食器をラップにくるんで、その上に食べ物を乗せれば衛生的に食事が可能です。

アルコール消毒

手が洗えない環境でもアルコール消毒があれば消毒可能で衛生的です。

そもそもなにを備蓄すれば良いの?

災害時は「必要になって買い足す」という当たり前のことできなくなります。ライフライン(電気、ガス、水道など)が止まる可能性もあります。その時にある程度の備蓄ができていると焦らずに対応できると思います。では、備蓄リストを見てみましょう。あくまで目安のリストになります。家庭ごとに追加をして漏れがないようにしましょう。

缶詰やレトルト食品が備蓄食に適しているのはどうして?

- | | |
|--|--|
| | 理由① 調理済みなので、開封をするだけで温めなくてもおいしく食べられます。
理由② 必要な分を必要な量だけ準備できます。
理由③ 種類が豊富なので、好きなものが選べます。
理由④ 保存料・殺菌剤は使われていませんので安心・安全です。加圧・加熱殺菌されているので常温で長期保存が可能です。 |
|--|--|

お魚からお肉、果物と様々な缶詰があります。近年、味もおいしく副菜だけでなく、主菜にもなります。色々と試して、好みの味を探してみてね!



どれくらい備蓄すれば良いの?

家族構成	水の目安	食品の目安
一人暮らし	9リットル	米1キロ、缶詰9個、栄養補助食品3個
二人暮らし	18リットル	米1.5キロ、缶詰18個、栄養補助食品6個
夫婦+子供1人	27リットル	米1キロ、食パン1袋、缶詰27個、栄養補助食品9個
夫婦+子供2人	36リットル	米1キロ、食パン2袋、缶詰36個、栄養補助食品12個
夫婦+親(高齢者)1人	27リットル	米1キロ、おかゆ9袋、缶詰27個、栄養補助食品9個
夫婦+親(高齢者)2人	36リットル	米1キロ、おかゆ18袋、缶詰36個、栄養補助食品12個

1 必需品

水	カセットコンロ	ガスボンベ	トイレットペーパー

常備薬・市販薬	懐中電灯	タンク	処方薬

2 準必需品

ラップ	備えあれば 憂いなし!	レトルト食品	缶詰

ラジオ	除菌ウェットティッシュ	野菜ジュース	予備バッテリー

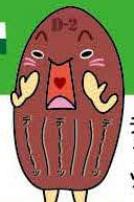
3 家庭によって

お薬手帳	老眼鏡	オムツ・ミルク・離乳食

タイヨー『木の実』のキャラクター

森からのおくりもの『木の実』のキャラクター

デーツも仲間に入れてえ～!!

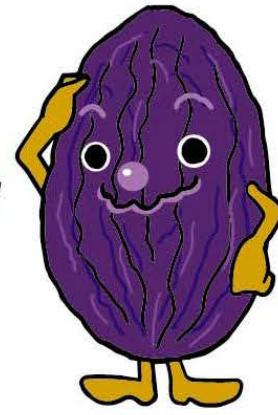
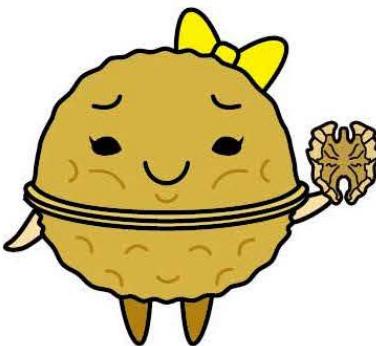
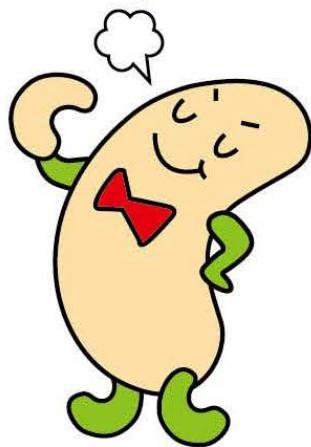


オカ・シューナッツ

アーモンドー・ショウ

ミラ・クルミ

レーズンズン



その形から日本では
勾玉の木と呼ばれた？

探究心旺盛で謎解きが大好き!
目標はクイズ番組出場で優勝!!
「おかしゅーなっつ? (おかしな!)」が口癖

世界中に100種類の仲間がいるんだって！

どんな料理とも相性が良く、皆から引っ張りだこで慕われている。「あ～もんどうしよう? (あーもーどうしよう)」が口癖

仲良くすれば“ミラクル”
がおきる！？

昔から薬としても使われたクルミ。いつもそばにいると、元気になれ
る不思議ちゃん「ミラクルミラクル♪」が口癖

日光浴が大好き！

クイックエネルギー（即効性のある栄養食品）と言われ、すぐに体力回復できるから、スポーツ選手や登山家たちにも大人気！
「すんすん元氣！」が口癖

コロナ自粛で大変だけど、いつか
終わることを願って、よく食べて
よく寝て、毎日元気に過ごすニヤ



応募方法

【食へタイヨー！ 知りタイヨー？】
ご意見ご感想やキャラクター似顔絵

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グッズをプレゼントします。

まちがいさがしに挑戦!! 全部で10個! 見つかるかな?



お家で作る簡単 アンチョビの ポテトグラタン



<4人分>
★マッシュポテトの素 80g / ★水(お湯)320ml
★バター 25g / ★塩 適量
アンチョビ4~5枚 / チーズ 適量 / 乾燥パセリ 適量

① ★の材料をボウルに入れ、マッシュポテトをつくります。

② ①を耐熱皿に入れ、平らにします。

③ ②にアンチョビを並べ、上にチーズと乾燥パセリをかけます。

④ ③をオーブントースターでチーズが溶けて軽く焦げ目が付くぐらい焼いたら出来上がり。

できればジャガイモからマッシュポテトを作る方が良いのですが、野菜の高騰が続くので、今回はあまり予算をかけない「マッシュポテトの素」を使ったレシピを紹介しました。
お子様にはアンチョビを入れないで作ってあげると食べやすくなります♪



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下さい。

●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、7ページ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)
- ⑥料理の出来上がり画像。

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!!

豆知識情報

食器の色の豆知識

洋食器は「白」和食器は「黒」が多い理由

フレンチ料理やイタリアン料理などで使う食器は「白」が多い。これはどうしてなのでしょうか? 「白」は料理が映える色であり、食材やソースの色が白いお皿を背景にすることで、とても美しく見えます。言わば食器がキャンバスであって料理が絵なのです。
一方、日本料理では黒い食器がよく使われます。「黒」は他の色と組み合わせることで、相手の色を強調する働きがあります。たとえば、黒い器に「黄色」や「赤」の食材を置くと、より鮮やかに、より明るく見えます。日本料理は四季折々の食材を色鮮やかに盛り付けて、その素材の美しさを楽しむ料理でもあるので、そこで食材を色鮮やかに見せる黒い器は欠かせないものになります。
また、「黒」には味覚を刺激して、味わいを深く感じさせる心理効果があると言われています。白い器よりも黒い器で食べるほうが味に奥行きを感じさせることができます。素材本来の味を楽しむ日本料理にとって、微妙な味を深める黒い器はとても大事な演出道具になります。
黒い器以外にも日本料理では多彩な色の器が使われています。
朱塗り(赤)のお碗、織部(緑)の鉢、古伊万里(青)の皿など、色相では「黄色」「藍色」「茶色」「金」「銀」など食材の美しさにあわせて器の色彩も楽しむことができます。
コロナ禍もあり、料理にかけられる時間も増えている方も多くいると思います。美味しい料理はもちろんですが、器にこだわることでさらに美味しく感じさせることができます。是非試してみてね!

編集後記

ご愛読ありがとうございます

食欲の秋、読書の秋…みなさんはどんな秋をお過ごですか?

皆さんこんにちは!! 44号はいかがでしたか? 新しくPB商品としてナツツたちができます! ドライフルーツは栄養価も高く、手軽に食べられますので是非お試しください。
また、「デーツ」をご存知だったでしょうか? 最近、メディアにも取り上げられる機会が増えています。ひときわ栄養価も高いので合わせて食べてみて下さいね♪
飲料として「午後の紅茶」のお話も載せました。9月になり、残暑は残りますが季節は「秋」になってしまいます。「読書の秋」と言われるように午後のひと時に、午後の紅茶と一緒にこの情報誌を読んでもらえばと思います。ちなみに私は「無糖」派です。ほぼ毎日飲んでいるくらい好きです。また秋の夜にはおつまみにピールですね! 酒税の改正があります。よく読んで、損をしないようにお買い物をして下さい。
昨年も大型台風で地域や店舗が停電になってしまい、お客様には大変迷惑をおかけしました。今年は上陸しないことを祈るばかりです。
コロナ禍の中でも商品供給の面でご迷惑をおかけしましたが、ストック品は消費をして回して貯めていくことが大切です。過度なストックは本当に必要な人のために渡らなくなってしまうことがあります。お願いにはなりますが皆さんとの心の余裕によって多くの人に行き渡ります。適正量のストックで乗り切りましょう。
今年はコロナもあり、あっという間に秋になってしまいました…そして、もう冬。2020年もあとわずかです! も既に色々なことで忘れられない年となっていますが、悔いを残さないように残りの数ヵ月も楽しみましょう!
これからもタイヨー・ビッグハウス、ペストリーカー、情報誌『食べタイヨー! 知りタイヨー?』をよろしくお願い致します。

『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44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。

タイヨーの 店舗紹介



タイヨー第1号店 タイヨー神栖店

1966年4月 OPEN

営業時間/8:00~23:00

住所/茨城県神栖市

大野原2-31-31

☎/0299-92-0219

店長から一言

皆様に喜ばれるお店を目指し、安心・安全・楽しいをモットーに従業員一同、お客様のご来店を中心お待ちしています。

店長の好きな惣菜は?

北海道小麦を使用し、バターで仕上げたほんのり甘味、焼くとふんわり、焼かずともしっとり美味しい!「北のたより」食パンは超おすすめ!です。

タイヨーの
パンは美味しい
って評判よ★



★お願ひ★ 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。

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。

オタフク キリン飲料 キリンビール もやしし ストラップ&缶バッヂ

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

③44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

⑤あなたの心を落ち着かせる・リラックスさせる一杯はなんですか?
(例:紅茶、お茶、コーヒーなど)

応募期間 令和2年9月1日~令和2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。

*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。