

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

数種類のスパイス入りタイヨーあらびきウインナー! 天然羊腸ポリュームタイプ!

皆様から送っていただいた
キャラクターの似顔絵を
センター見開きで二挙公開!



タイヨーアプリが使いやすくなって新登場!

- 数種類のスパイスを入れた天然羊腸使用のあらびきウインナー
- 夏野菜を食べて元気に!中華スタミナ料理で夏バテ知らず
- 9年連続シリアルブランド売り上げNo.1「カルビーフルグラ」

プレゼント

昭和産業 5点セット 100名様



プレゼント

カルビー 5点セット 100名様





数種類のスパイスを入れた 天然羊腸使用のあらびきウインナー

タイヨープライベートブランドに新しい商品が仲間入り！
600gの大容量タイプなので朝食に、ランチ、
夕食にと様々なシーンで活躍できますね。
そのまま焼いて食べても美味しいですが、
調理に使ったりパスタなどで野菜と一緒に
炒めてはいかがですか？是非試してみてくださいね♪



タイヨー
あらびきポークウインナー
600g



1 ポリュームタイプですので、たっぷりお使いいただけます

さまざまなメニューにたっぷり使える！朝食のパンや白いごはんとも相性抜群♪
パスタに入れたり野菜と炒めたり、色々な料理に使ってもお肉の旨みが広がります。
マジックカットパッケージのため開封しやすい。

2 原料肉は豚肉のみ

ジューシーな味わいのポークあらびきウインナーです。
弾けるような食感をお楽しみいただけます。

3 天然羊腸を使用

スモークの豊かな香りと表面はパリッと張りがあり、弾けるような食感をお楽しみいただけます。

4 ジューシー感をプラスする特殊製法

ウインナーに最適な数種類のスパイスを配合し特殊工程を施しジューシーな仕上がりとなっています。



おすすめの 調理方法

焼き

油をひかずに中火でじっくり焼いてください。

タイヨーウインナーとの相性ピッタリな商品を使ったメニューをご紹介します♪

キャベツとウインナーの 深煎りごま焼きそば



【材料】2人分
中華麺(蒸し) 2玉
キャベツ 3枚
もやし 100g
ピーマン 2個
にんじん 1/6本
タイヨーウインナー 6本
紅しょうが 適量
ごま油 大さじ2
キュービー 深煎りごまドレッシング 大さじ6



- 【作り方】
- キャベツはひと口大に切る。ピーマンは細切りにする。にんじんは皮をむき、短冊切りにする。ウインナーは2/3の位置に8本のたこ足になるように切り込みを入れる。
 - 耐熱容器に中華麺をのせてラップをかけ、レンジ(500W)で約1分加熱する。
 - フライパンにごま油をひいて熱し、①ともやしを入れて炒める。野菜がしんなりしてきたら、ドレッシング大さじ3を加えてさっと炒める。
 - ③に②を入れてほぐしながら炒め、残りのドレッシングを加えて、味をからめる。
 - 器に④を盛りつけ、紅しょうがをのせたら出来上がり。

キャベツたっぷりペペロンチーノ



【材料】2人分
スパゲティ 200g
キャベツ 2枚
エリンギ 1本
タイヨーウインナー 4本
塩 適量
キュービー 3分クッキング
パスタを手作りオイルソース
ガーリック&赤とうがらし 大さじ4



- 【作り方】
- キャベツはざく切りにする。エリンギは長さ半分になり、薄切りにする。ウインナーは斜め切りにする。
 - スパゲティは塩を加えた熱湯で袋の表示より1分短く茹でる。
 - フライパンにオイルソース大さじ2を入れて火にかけて、①を炒める。
 - ③に②を加えてさっと炒め、残りのオイルソースを加えて全体からめ、味をととのえたら出来上がり。

ジャーマンポテト



【材料】4人分
じゃがいも 3個
玉ねぎ 1/4個
タイヨーウインナー 6本
にんにく(みじん切り) 1/2片分
MAILLE 種入りマスタード 大さじ1と1/2
塩 少々
ブラックペッパー 少々



- 【作り方】
- じゃがいもは皮をむき、6等分に切って耐熱皿にのせラップをかけて、電子レンジ600Wで5〜6分加熱します。玉ねぎは薄切り、ウインナーは斜め3等分に切ります。
 - フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを入れ香りが出たら、①を入れサッと炒めます。火を止めて、種入りマスタードを加え、塩、ブラックペッパーで味を調えたら出来上がり。

夏野菜を食べて元気に! 中華・スタミナ料理で夏バテ知らず!

夏野菜には栄養がたっぷり含まれています!
しっかり食べて夏バテをしない体に!
今回は昭和産業商品と夏野菜を使って美味しく
楽しく中華・スタミナ料理を食べましょう!

どうして夏バテになるの?

いよいよ夏本番。
冷たい物ばかり摂りすぎると、胃腸が冷えて消化機能が弱まり、
食欲減退・体のだるさ・疲れやすさの原因になります。
また、汗と一緒にミネラルが体外に出ることで、熱中症や
夏バテが起こります。

夏野菜を食べよう

夏野菜には、体に必要な栄養素がたっぷり含まれています。
たくさん汗をかく季節には、夏野菜をしっかり食べて、
夏バテ知らずの体をつくりましょう!

夏野菜の効果

赤・緑・黄色の彩りが食欲を刺激。野菜に含まれるさまざまなビタミンが、
体の調子を整えてくれます。体内の活性酸素を除去する酸化ビタミンは、
肌の老化やがん予防、紫外線対策にも効果的。

昭和産業 5種類 100名様



もう包まない!
混ぜ餃子の素

主な夏野菜のご紹介



トマト

ビタミンC・E、カロテン豊富。
健康と美容の味方です。
赤色素のリコピンは、老化防止・
がん予防に効果的。



きゅうり

水分とカリウムを多く含み
汗をかく季節にピッタリ。



なす

水分が多く、むくみ予防に効果的。
皮に含まれる成分には、動脈硬化
予防や抗がん作用が期待できます。



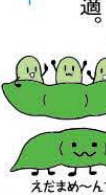
ゴーヤ

風邪予防、疲労回復、肌荒れ予防に
効果的なビタミンCが豊富。
むくみ解消に役立つミネラルも
たっぷり。



えだまめ

カリウムとタンパク質が多く、
夏バテ予防に役立ちます。
ビールのお供に最適。



キャベツ

ビタミンCが豊富。ビタミンKも
多く含まれ、出血時の血液凝固や
骨の形成に役立ちます。



ピーマン

ビタミンCが豊富。
風邪予防や肌の健康維持に
役立ちます。



かぼちゃ

緑黄色野菜の代表。
栄養豊富で免疫力がアップします。
風邪予防でビタミンCや老化防止の
ビタミンEも豊富です。



こめ油で揚げる夏野菜天ぷら



【材料】 3~4人分
かぼちゃ 1/4個
ピーマン 2個
茄子 2本
天ぷら粉黄金 100g (1カップ)
水 150ml (3/4カップ)
油 (健康こめ油) 適量



- 【作り方】
- かぼちゃはわたを取り除き、ラップに包みレンジ (600w 1分程度) で加熱後、1cm幅に切る。
※竹串で刺しスッと入る程度まで加熱。
 - ピーマンは半分に切り、種を取り除く。
 - 茄子は縦半分に切り、上の方(※ヘタ)を1~1.5cm 残し、下から縦に4本位切り込みを入れる。
※少しずらすと扇のように開く。
 - ポウルに天ぷら粉黄金を入れ、水を入れ混ぜ合わせる。
油の温度を170℃~180℃(油に箸先で衣を落とし、中ほどからフワリと浮き上がる程度) に温める。
 - それぞれの野菜に衣を付けて揚げたら出来上がり。

パスタでジャージャー麺



【材料】 3~4人分
スパゲッティ1.6mm (結束タイプ) 3束~4束
塩 大さじ 1
挽肉 150g (豚挽き肉または合い挽き)
油 (オレインリッチ) 適量/酒 大さじ 1
胡瓜 1本/トマト 1個
卵黄 4個 (※お好みで温泉卵でも可)

- A 味噌(中甘) 100g/甜麺醬 大さじ 2
砂糖 大さじ 1/水 3/4カップ
- B ショウガのみじん切り 1かけ分
ネギのみじん切り 10cm

- 【作り方】
- Aを混ぜ合わせておく。
 - フライパンに油を熱し挽肉を炒める。火が通ったらBを入れ酒をまわし入れる。
 - ②にAを入れ焦がさないように混ぜ中火で5~6分炒める。
 - たっぷりの湯を沸かしパスタを茹でる。茹で上がったらずルに上げ器に盛る。
胡瓜は千切りにし、トマトはくし形に切る。
 - ④に胡瓜の千切り、炒めた挽肉を盛り、トマトを添えトッピングにお好みで卵黄をのせたら出来上がり。

トマトと茄子のイカ入り中華サラダ



【材料】 3~4人分
冷凍ロールイカ 1枚/トマト 大1個
茄子 3本/大葉 4枚/酒 大さじ 1

- 〈ドレッシング〉★を混ぜる。
- ★ タイヨーPBボン酢 160cc
★ エクストラバージンオイル 大さじ 1
★ ごま油 大さじ 2
★ 塩、こしょう 少々

- 【作り方】
- 〈ドレッシング★〉を作っておく。
 - 茄子は食べやすい大きさの棒状に切る。(4~6等分)
 - 耐熱皿に皮の面を上にして並べ、ラップをふんわりかけ、レンジ600wで4分加熱する。
 - 加熱後すぐラップを取り、空気に当てて冷ます。
トマトはさいの目に切る。
 - 冷凍イカは解凍後、1cm幅の短冊切りにして、鍋に湯を沸かし沸騰後、酒を入れイカを2分位ポイルする。
 - 作っておいたドレッシングに茄子、トマト、イカを入れ冷蔵庫で冷やし器に盛り、食べる直前に大葉を刻み添えたら出来上がり。

みんなじょうずな力作ば



ベストカー士浦北店 えんさん

わたしの姉妹ができたみたいだっ

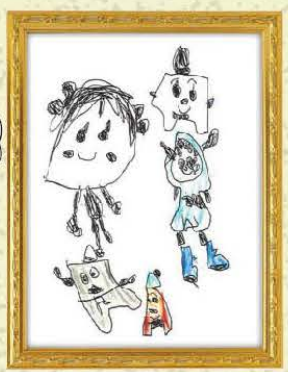


みどりの店 あずさん

タイヨーの「やさしい水」よろしくね



東陽町店 佳歩さん

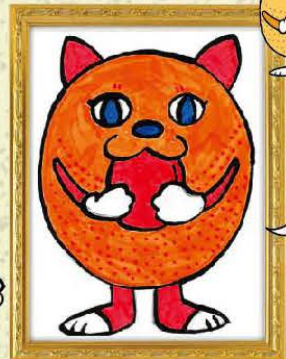


旭店 袖月さん



みどりの店 文音さん

かっこよく描いてくれたね



藤代店 信太郎さん



「やっぱりタイヨーのそうざい「ねころっけ」はおいしいニヤ」



銚子店 陽由さん



印西店 叶人さん



学園の森店 ゆなさん

ママラック
ちびカス
ちびテラ



東陽町店 かほさん



じゃがいもおいしいよー



東陽町店 はるきさん



知手店 みのりさん



成田店 麻衣子さん

ほくもかいてほしいな

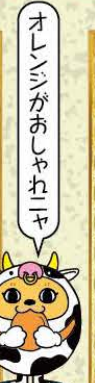


東陽町店 由佳さん

食パン大好きだよ



石岡店 理恵さん



成田店 真澄さん

うなじん...かな?



にがおえ 似顔絵ギャラリー

かりで、ありがタイヨー!!

たくさんありがとね



タコメちゃん

もしまでデザイン



ハム★スター



もやし



ビティちゃん



ツナ美



印西店 花さん



横芝店 みどりさん



銚子店 えなさん



りんご



竜ヶ崎店 千絵さん



コッコさん

こちらどう
ありがどう



みどりの店 淳子さん



鬼オン
ちゃん



東陽町店 アサヒさん



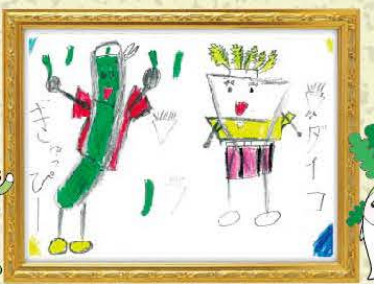
カスモン
テラオ



チーズちゃん



横芝店 実姫さん



横芝店 桜雅さん



キコウちゃん



ダイコさん



竜ヶ崎店 愛実さん



藤代店 愛実さん



ナスベ

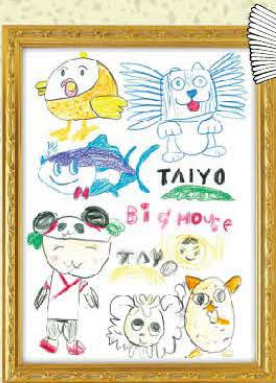


アマビエタコメちゃん

みなさん似顔絵を
毎号たくさん送って
くれてありがとニヤ★
お礼をかねて今回
誌面で一挙発表〜!
タイヨーカーは
愛されて幸せニヤ♡
これからもよろしく
お願いしますニヤ〜



おぼろっけ編集長



旭店 良美さん・莉花さん



旭店 莉花さん



なとみん
ちゃん

「食ベタイヨ！ 知りタイヨ？」 ご意見感想やキャラクター似顔絵を大募集!

本誌に対するご意見感想やタイヨーカーキャラクターの似顔絵を書いて、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うえ、下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 ナレッジチーム「食ベタイヨ編集部」

★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。

Calbee フルグラ

9年連続 シリアルブランド売上 No.1ブランド

おいしさザクザク!

出典:インターネット取引 シリアル市場 2012年2月~2021年1月 各年12月の累計 推計販売総金額



フルグラの歩み

1988年 シリアル事業に参入

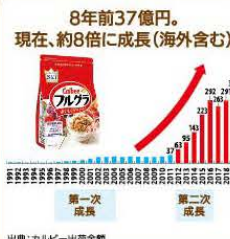
かっぱえびせん、ポテトチップスのカルビーが、えび、馬鈴薯に次いで **オーツ麦**という穀物素材、健康性に着目し、グラノーラの商品化を行いました。

「カルビーが日本の朝食を、変えます。」と宣言



オーツ麦とは
原産地は中央アジアでイネ科カラスムギ属の穀物。19世紀後半ごろからオーツ麦を活用したオートミールが世界的に普及。またグラノーラも誕生し、その主原料として広く食用されるようになりました。

| | | | |
|-------|--|---|--|
| 1988年 | これからの時代のこれからの朝食としてシリアル事業に参入 コーンフレーク類・グラノーラを発売 | 【当時の日本】 1986年 男女雇用機会均等法施行 1987年 携帯電話サービス開始 1991年 バブル経済崩壊 1995年 阪神・淡路大震災 2002年 健康増進法公布 2004年 スマートフォン登場 2008年 リーマンショック 2008年 福島の震災 2011年 東日本大震災 パンが米の消費量を抜く ※総務省統計調査より 2012年 グラノーラブーム | |
| 1991年 | 3月「フルツグラノーラ」(現フルグラ)発売 「働く女性の健康をサポートする」 初代のトッピングはレーズン、パイナップル、ブルーベリー、バナナ、キウイの4種類 | 2018年 働き方改革関連法成立 | |
| 1997年 | 第1次成長 | 2019年 | 多様化するお客様のニーズに合わせフルグラの技術を活かして、ブランド拡大(機能訴求、子供向け、パーソナル) |
| 2004年 | 第2次成長 | 2020年 | 新型コロナウイルス流行 |
| 2011年 | 2月フルグラにブランド名変更 | 2021年 | 発売30周年 |
| 2012年 | 第3次成長へ | | |
| 2014年 | 「フルグラ第二次成長」パン・ごはんはんに次ぐ朝食としてグラノーラが注目を集める | | |



カルビーフルグラとは

カルビーフルグラは、オーツ麦、ライ麦などの穀類を主原料とするおいしさ・栄養にこだわったフルグラをひとりでも多くの方に食べていただきたい、そんな思いから生まれました。ザクザク食感のグラノーラと甘酸っぱいフルーツの朝にピッタリな味わいをお楽しみください。

5種のトッピング
いちご/りんご/レーズン/パイナップル/かぼちゃの種

7種の穀物
オーツ麦/ライ麦粉/玄米粉/米粉/小麦ふすま/小麦粉/アーモンドパウダー/コーンフラワー/ココナツ

1食(50g)でからだにうれしい

| | | |
|----------------------|---------------------------|------------------|
| 食物繊維4.5g※(1) | 鉄分5.0mg※(1) | 牛乳200mlと一緒に食べたとき |
| バナナ約4本分(100g/1本)※(2) | 茹でたほうれん草約10食分(50g/1食)※(2) | 食物繊維 56% |
| 8種のビタミン | 食塩0.4g※(4) | エネルギー 24% |
| 1日必要量の1/3※(3) | 1日摂取目標量※(5) | たんぱく質 25% |
| | 男性7.5g未満 女性6.5g未満 | 脂質 13% |

※(1)栄養成分表示値
※(2)フルグラ以外の栄養成分は日本食品標準成分表2015年版(七訂)より算出
※(3)8種のビタミン1日必要量の1/3とは、栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)を1とした場合の割合です
※(4)フルグラ1食分50g・牛乳200ml
※(5)食塩摂取目標量g/日(男性15歳以上、女性12歳以上)(出典)厚生労働省日本人の食事摂取基準(2020年版)

親子で楽しくデコグラをつくらう♪

夏休みはおうちでデコグラ

おいしく楽しく 適正糖質

ロカボライフ!

フルグラ糖質オフがロカボライフにぴったりな理由

フルグラ 糖質オフは1食50gあたり糖質量約18.4g。さらに食物繊維・鉄分たっぷり!

出典:日本食品標準成分表2015年版(七訂)

チョコランチ 25%増量

フルグラチョコ寝バナ

リニューアル

※(6)原材料比較1食分50g当たり

カルビーグラノーラプラス Granola+

グラノーラプラスで理想のカラダにチャレンジ!

日々の体調管理を意識するあなたに

たんぱく質をとりたいあなたに

1食分(50g)でシールド乳量100個値

1食分(50g)でたんぱく質20g

※(7)殺菌乳酸菌粉末中の乳酸菌はシールド乳酸菌です。
※(8)乳脂肪とは日本食品標準成分表2015年版(七訂)「加工乳(低脂肪)」です。

~お好みのフルグラで楽しむ簡単レシピ!~

おやつに

ハワイアン風パンケーキ Pancake

材料(4枚分) 作り方

お好みのフルグラ...60g
ホットケーキミックス...50g
卵...1個
牛乳...100ml
ホットケーキミックス...150g
サラダ油...適量
バナナアイスクリーム...100g
牛乳...50ml
水割片栗粉...大さじ1

①ボウルに生地のAを入れてよく混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを加えてさらに混ぜ合わせる。
②フライパンを熱してから火を弱め、①の生地を1/4ずつ丸く流し入れて、ふくらくとろく。
③小鍋にアイスクリームと牛乳を入れて弱火で煮込み、完全に溶けたら水割片栗粉を加えてとろみをつける。
④ホットケーキ2枚をお皿にのせて、③のソースをかけてフルグラをかける。
※(糖質のフライパンの場合は油を多く引く)

ドロッップクッキー Cookie

材料(12個分) 作り方

お好みのフルグラ...70g
バター...60g
砂糖...40g
卵...1個
薄力粉...100g
ベーキングパウダー...小さじ1

①ボウルに常温に戻したバターを入れ、溶立でよく混ぜる。砂糖、卵の順に加えてさらによく混ぜる。
②①にAをふるって混ぜ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
③最後にフルグラを加えゴムベラで全体が均一になるまで混ぜる。
④オーブンシートを敷いた天板に、2本のスプーンを使って③の生地を丸型に落とし、スプーンの背で上から少し押さえて厚さを揃え、170℃のオーブンで15分焼く。

フルグラ ヨーグルトサラダ Salad

材料 作り方

お好みのフルグラ...適量
レタスなどお好みの野菜...適量
ヨーグルト...大さじ2
マヨネーズ...大さじ1
黒こしょう...お好みで

①ヨーグルトとマヨネーズを混ぜる。
②レタスなどのサラダの上に、フルグラをかけて、①のヨーグルトドレッシングをかける。
お好みで黒こしょうを。

ごはん

食べるスープ Soup

材料(4人分) 作り方

コンスープ...800cc
お好みのフルグラ...120g

①コンスープをあためてお湯に、カップにフルグラを大さじ5杯ほど入れておく。
②その上からスープを注ぎ、さらに上からフルグラをお好みの量ふりかければ完成!

いつでもどこでも ま〜るいひとくち

フルグラ bits

Point.1 ま〜るいひとくちサイズ
Point.2 食物繊維・鉄分・8種のビタミンたっぷり
Point.3 甘酸っぱいいちご・レーズン
Point.4 5種の穀物のザクザク食感

| | |
|-----------------------|--------------------|
| 茹でたほうれん草(50g) 約4食分の鉄分 | バナナ約2本分(200g)の食物繊維 |
| 1袋26gあたり 2.3mg | 1袋26gあたり 2.5g |
| 0.5mg | 1.1g |
| フルグラビット 1袋(26g) | フルグラビット 1袋(26g) |
| 茹でたほうれん草(50g) | バナナ1本(100g) |

※(9) カルビッツ以外の栄養成分は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」より算出

カルビー気になる人気の商品 5点セット 100名様プレゼント

*写真・イラストはイメージです。

NEW!

タイヨーアプリ 使いやすくなって新登場!

TAIYO BigHouse



タイヨーが提供する公式アプリが使いやすくなって新登場！
今までの機能はそのままに、見やすさ・使いやすさを改善し、
新機能としてポイントがもらえるアプリクーポンを追加しました。

タイヨー・ビッグハウスでのお買い物がもっとお買い得に!

1 Function

アプリクーポンでお得にお買い物♪

ご利用になるクーポンを選択後、対象商品を購入すると
ポイントが自動的に付与されます。

- ※ポイント反映まで一週間程度かかります。
- ※ご購入の際にアプリクーポンの提示は必要ございません。
- ※アプリクーポンをご利用の際は対象クーポン最下部の「クーポン利用」を忘れずにタップし、「クーポン利用中」にしてください。
- ※ご購入の際には、アプリに登録されているタイヨー・ビッグハウスポイントカード(コジカカード)を提示してください。



2 Function

来店スタンプとスクラッチチャレンジでポイントゲット!

店内でアプリを起動後、来店スタンプのアイコンをタップするとスタンプを貯めることができます。
スタンプが貯まると特定箇所ですクラッチチャレンジに挑戦できます。

Scratch



4 Function

チラシをチェック!

マイ店舗の特売情報や店舗からのお知らせをチェックすることができます。



3 Function

保有ポイントとコジカ残高の確認

ポイントの確認

昨日までのポイントが確認できます。
★ホーム画面「ポイント履歴」
タイヨーホームページへ移動します。

コジカ残高の確認

★トップページ「コジカ」
現在の残高と直近の履歴を確認できます。
★メニュー「コジカサイトへ」
外部サイト「コジカサイト」に会員登録すると直近3ヶ月分の履歴を確認できます。



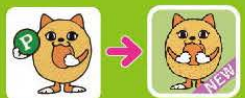
5 Function

お知らせで情報をゲット!

お得なキャンペーン・イベント情報やお買い得な商品情報をお届けします。



アイコンが新しくなりました!!



旧タイヨーアプリはバージョンアップしません。
アンインストールして頂き、ストアから新しいタイヨーアプリをダウンロードしてください。

アプリのご案内はこちらまで



Big House 佐倉寺崎店 OPEN 8:00 ▶ 21:45

☎ 043-312-3591



豆知識情報

氷?ドライアイス?の豆知識

「氷」と「ドライアイス」の違いは?

これからの時期は暑さによって特に使用が増えてくる「氷」や「ドライアイス」。
2つの違いや注意点を確認して上手に使用しましょう♪
水を0度以下に冷やして固体にしたものが「氷」になります。これに対し、ドライアイスは二酸化炭素をマイナス約80度以下に冷やして固体にしたものになります。氷を溶かすと液体(水)になりますが、ドライアイスは液体ではなく気体(二酸化炭素)に変化します。このように固体から直接気体になる現象を「昇華」と言います。なお、ドライアイスが気化すると、体積は約750倍になります。ですので容器に密封すると破裂します。また、凍傷を起こすので、ドライアイスに直接触れてはいけません。ドライアイスを長時間使うコップは、気化するスピードを遅らせることです。新聞紙や布に包むと、気化するスピードを抑えることができます。さらに大事なこととして置き方に注意する必要があります。冷気は下へ下へと降りていく性質があります。そのため、ドライアイスは冷やしたい物の下ではなく、上に置きます。



編集後記

ご愛読ありがとうございます

タイヨーPBウインナーやアプリのご紹介はいかがでしたか?

皆さんこんにちは!49号はいかがでしたか?タイヨーPBで大容量のウインナーができました!!
お安くいただいておりますので朝昼晩とドンドン使ってみてください♪
7月、8月とトマトきゅうり、ゴーヤなど多くの夏野菜が出回ります。夏野菜には多くの効果効能が期待されます。今回ご紹介している昭和産業商品を使ったレシピで美味しく楽しくいただきます♪
忙しい朝にはカルビーのフルグラですね!!多くの栄養素が含まれていますので元気満点です。しっかりと食べて一日を始めましょう!!
6月上旬に千葉県佐倉市に2店舗目となります「ビッグハウス佐倉寺崎店」を開店させて頂きました。このような状況の中、多くのお客様にご来店頂き、感謝致します。これからも地域の皆様に愛されるお店を目指して頑張っていきます。店内はハワイアン調をイメージして、タイヨーキャラクターたちもアロハシャツを着たりしてみんな楽しそうに遊んでいます♪是非お越しいただければと思います。皆様から頂いた似顔絵たちもお披露目することができました。いつも送って頂きありがとうございます!!全てを掲載することができなくて申し訳ありませんでしたが、今後順次掲載予定です。食ベタイヨーも今月号で49号になります。おかげさまで次号記念の50号を迎えることになりました。私が関わったのが32号からですが貴重な多くのご意見を頂きながらここまでできました。次号では大盤振る舞いをする予定ですので楽しみにして下さい(笑)
これからもタイヨー・ビッグハウス、ベストリカー、そして情報誌「食ベタイヨー!知りタイヨー?」を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

<切り取り線>

食ベタイヨー!知りタイヨー? 第49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。 ②好きな球技はなんですか?(例:サッカー、野球、バスケットボール、テニスなど)

□昭和産業5点セット □カルビー5点セット
タイヨーキャラクターハンカチ ※色は選べません

③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

④49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?

□表紙 □タイヨーPBウインナー □昭和産業夏バテ対策 □似顔絵 □カルビー
□アプリクーポン □豆知識 □編集後記 □その他()

どんなところが良かったですか?

⑤本誌に対するご意見や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 | 令和3年7月1日~令和3年8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。 | |

※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 6



タイヨー第6号店
タイヨーサンポート店
1981年9月 OPEN
営業時間/9:00~21:00
住所/茨城県鹿嶋市鉢形
1526-3
☎/0299-83-1821

店長から一言

地域のお客様に愛され、従業員が笑顔で働けるお店を目指しています。従業員一同、お客様のご来店をお待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

「特製ロースかつ重」です。このボリュームでこの価格、ガツンと食べたいときにおすすめです。



TONKATONKA