

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

食材やおかずを冷凍ストックしておく習慣 冷凍貯金ってなあに?

赤いきつねと緑のためきは
今年8月で45周年!
その発売当初からのこだわり



ビッグハウス取手戸頭店オープン!

- 2022 年度 52 号～57 号アンケートの集計内容をご報告!
- みんなの力作に感動! タイヨーキャラクターイラスト展
- 「むずかしすぎる」と大評判!? まちがい探しに挑戦!!

プレゼント!

旭化成

100名様

詰め合わせ
セット

毎日の生活に
あると役立つ
ものばかり!



プレゼント!

東洋水産

100名様

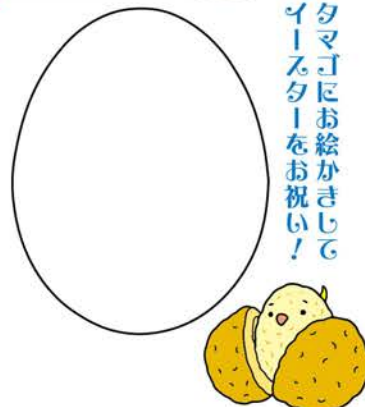
赤いきつねと緑のためき
食べ比べセット!

- 4つの地域
- ★北海道
- ★東日本
- ★関西
- ★西日本
- 合計8品

オリジナル
マグネット



タイヨーにお絵かきして
イラストを
お祝い!



冷凍貯金ってなあに？

食材やおかずを冷凍して、ストックしておくことで忙しい毎日の暮らしに時間や心のゆとりをうむ仕組み習慣のことです

時間を貯めよう 冷凍貯金で平日調理が時短になる！

野菜を切るなどの下ごしらえをしておいたり、ごはんやおかずを多めに作って冷凍貯金しておくことで、平日の調理時間の時短につながります！



- 1日の調理時間を冷凍貯金活用時と通常時で比較し、同条件下で生活を1週間続けたと仮定
- 「冷凍貯金活用時」とは、事前に冷凍した食材やおかずを活用して調理した場合のこと（事前の仕込み時間は含まない）
- 「通常時」とは、事前に冷凍した食材やおかずを活用せずに調理した場合のこと

出典：ゆとりうむプロジェクト 監修：管理栄養士・フードコーディネーター 瀧美まゆ美

お金を貯めよう 冷凍貯金で食費が節約になる！

特売日に肉などをまとめ買いして冷凍貯金しておいたり、ごはんやおかずを多めに作って冷凍貯金しておくことで中食を減らせるので、食費が節約できます！



- 1日の料理金額を冷凍貯金活用時と通常時と比較し、同条件下で生活を1ヶ月間続けたと仮定
- 「冷凍貯金活用時」とは、事前に冷凍した食材やおかずを活用して調理した場合のこと
- 「通常時」とは、冷凍食材を使わずに調理した場合のこと
- 価格は基本的には2022年9月のEC店舗の価格を参照

監修：節約アドバイザー 丸山晴美



栄養を貯めよう1 冷凍貯金で栄養バランスがアップする！



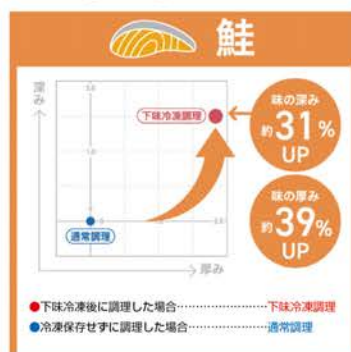
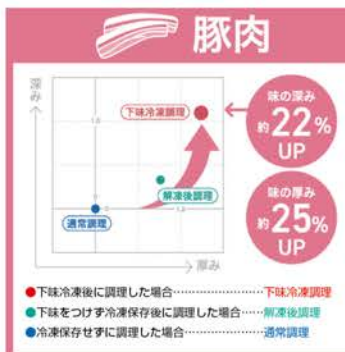
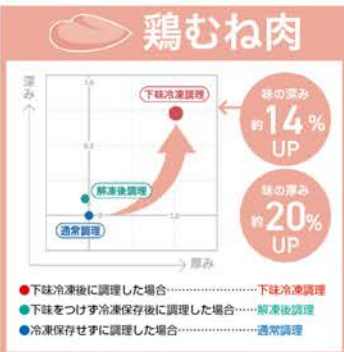
野菜を冷凍貯金しておく、料理に手軽にプラスできるので、栄養バランスがアップします！

- グラフは1日の摂取基準量＝100を基準として作成
- 1日に摂取する栄養素を、冷凍貯金活用時と通常時で比較
- 「冷凍貯金活用時」とは、事前に冷凍した食材やおかずを活用して調理した場合のこと
- 「通常時」とは、冷凍食材を使わずに調理した場合のこと
- 「1日の摂取基準量」は、厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の推奨量

監修：管理栄養士・フードコーディネーター 瀧美まゆ美

栄養を貯めよう2 下味冷凍を活用すると美味しくなる！

調味料に漬け込むことで、肉や魚などの食材がやわらかくなり、臭みが抜け、味がグッと染み込む。⇒ 通常調理に比べて味の深みや厚みが格段にアップする！



※「通常調理」を起点0とした値です。
※1.0の差が濃度差約20%（大多数の人が異なる味わいと感じる濃度差）であり、味覚の鋭い方は0.5程度でも認識可能です。
※味つけの分量はすべての工程で共通となります。

冷凍貯金3ヶ条

時間を貯めよう

- まとめ買いをして冷凍保存しておくことで毎日の買い物の手間を減らそう
- 下ごしらえ済の食材やおかずの冷凍で忙しい平日の調理時間にゆとりをもうよう

栄養を貯めよう

- 食材の栄養価の減少をゆるやかにして長持ちさせよう
- ストックしておくことで忙しいときでも栄養バランスのよい食事をとろう

お金を貯めよう

- 食材を最後までムダなく使い切ることでもったいない廃棄を減らそう
- お買い得な日にまとめ買いすることで節約上手になろう

下味冷凍は時短になる！

事前に下味をつけて保存しておくことで、平日の調理時間の時短につながります！

精肉消費期限3日 / 週末1週間分まとめ買い / 週末下味冷凍を想定

	冷蔵保存・都度調理	下味冷凍
味付け時間	7分×平日5日＝35分	0分 ※下味準備は週末に15分する前提
調理器具洗浄時間	5分×平日5日＝25分 ※パットやボール、軽量スプーン、まな板、包丁	0分 ※Ziplocの中で調味料を混ぜるため調理器具は使用しない
加熱時間	15分×平日5日＝75分	15分×平日5日＝75分
調理時間合計	2時間15分/週	1時間15分/週
	117時間/年	65時間/年
	年間52時間の差!	

※精肉消費期限3日 / 週末1週間分まとめ買い / 週末下味冷凍を想定 / 平日5日間で60分の時短

監修：節約アドバイザー 調理師 ファイナンシャルプランナー 丸山晴美

旭化成商品詰め合わせセット 100名様にプレゼント!



お肉各種の保存方法

小分けにして、「サランラップ®」でぴったり包みます。「ジップロック®フリーザーバッグ」に入れ、なるべく空気を抜き、ジッパーをしっかりと閉めて冷凍保存。



野菜は収穫後も旺盛に呼吸を続け、生きています。また85~95%が水分で組織も柔らかいため、品質を保ちながら保存するのが難しいもの。上手に保存して、使い残した野菜、多めに買った野菜もムダなくおいしく食べましょう。

野菜の冷凍保存のポイント

1. 使いやすい分量を小分けして保存

味噌汁の具にしたり、スープに入れたり、薬味にしたりと、野菜によって使い方もさまざま。自分の使いやすい用途や量を考えて小分けして保存するとよいでしょう。



2. 下処理をしてから保存

野菜によってサッと火を通すもの、しっかりゆでるもの、生のままカット処理するもの、つぶしておくものなど。それぞれの特徴によって必要な下処理をしてから冷凍しましょう。



野菜各種の保存方法

レタスの保存

レタスは縦半分、または大きめのざく切りにして「ジップロック®フリーザーバッグ」に入れ、なるべく空気を抜いてジッパーを閉め、冷凍保存。



使う時は…

冷凍したレタスは室温解凍すると、水が出てベタツとし、色が悪くなります（ただし、加熱調理すれば食べられます）。

使うときは解凍せず、凍ったまま調理するのがおすすめです。レタスは冷凍すると特有のシャキシャキ感は失われ、加熱により水分が多く出るので、チャーハンなどの炒め物には向きません。

汁物や包み蒸しなど、出た水分も一緒にいただけるメニューへの活用がおすすめです。



なすの保存

デリケートで保存が難しいなす。焼きなすにして冷凍すると、品質はほとんど変わらずおいしく保存できます。

1. グリルや焼き網などで皮が黒くなるまで焼き、皮をむいてよく冷まし、食べやすい大きさに切ります。
2. 使いやすい分量に小分けして「サララップ®」で包み、「ジップロック®フリーザーバッグ」に入れ、なるべく空気を抜いてジッパーを閉め、冷凍保存。



使う時は…

自然解凍するか、電子レンジで解凍して利用します。薬味や削り節、しょうゆをかけてそのままいただくのももちろん、ごまだれやドレッシングをかけても。またそうめんやにゅうめん、みそ汁の具にしてもおいしくいただけます。

冷凍しておく、いざというとき便利なお肉。上手に冷凍する方法を覚えれば、たくさん買ってしまっても計画的に賢く利用できます。

畜産の冷凍保存のポイント

1. 急速冷凍を心がけて

食品トレーのまま冷凍してしまうと凍るのに時間がかかり、解凍時にドリップ（うま味や栄養分の含まれた液汁）が出やすくなります。必ず食品トレーから出し、「サララップ®」で包み「フリーザーバッグ」に入れて冷凍しましょう。冷凍室に急速冷凍機能がない場合は、熱伝導のよいアルミトレーが便利。トレーの上に食品を置き、冷凍室に入れば、冷凍スピードがアップします。



2. 空気を遮断しましょう

冷凍庫内では、食品をしっかり密封しておかないと酸化したり霜がつきやすくなってしまいます。「サララップ®」でぴったりと包み、「ジップロック®フリーザーバッグ」に入れてなるべく空気を抜き、ジッパーをしっかり閉めて、空気を遮断しましょう。



3. 小さく薄く、使いやすい量を小分け保存

家庭の冷凍庫では緩凍凍結になりやすいので、特に塊の肉は避けた方が無難です。できるだけ速く凍らせるには、形を小さく、薄くするのが基本。解凍もしやすくなります。また使い勝手を考え、1回に使う分を小分けして冷凍しておけば、サッと取り出せ、便利です。



4. 1ヶ月を限度に使いましょう

温度が低くても、脂肪やたんぱく質の酸化は避けられません。脂肪が変化しにくいのは、マイナス30℃以下。マイナス18℃前後の家庭用の冷凍庫では長期保存は難しいので、お肉の冷凍保存は1ヶ月を限度にしてください。おいしく食べるには、1~2週間を目安に使い切りましょう。

周囲を海に囲まれ、豊かな海産資源の恵みを受けてきた私たちにとって、魚は世界に誇れる食文化。もちろんおいしいだけでなく、DHAやEPAなどの優れた栄養面でも注目されています。鮮度が命の魚介類も、上手に冷凍すれば、多めに買った場合やいただいた時などにも無駄にすることがありません。冷凍解凍法をマスターして、海の幸をおいしく賢く楽しみましょう。

魚の冷凍保存のポイント

1. 生の魚を冷凍しましょう

市販の魚の多くは、獲ってすぐ船内で冷凍し、店頭に並べる前に解凍したものです。これを家庭で冷凍した場合、再凍結となり、味・栄養分が落ちてしまいます。家庭で冷凍する魚は「生」の表示があるものか、近海もの、干物や味噌漬けなどの加工品だけと考えましょう。



2. 急速冷凍を心がけて

食品トレーのまま冷凍してしまうと凍るのに時間がかかり、解凍時にドリップ（うま味や栄養分の含まれた液汁）が出やすくなります。必ず食品トレーから出し、「サララップ®」で包み「ジップロック®フリーザーバッグ」に入れて冷凍しましょう。冷凍室に急速冷凍機能がない場合は、熱伝導のよいアルミトレーが便利。トレーの上に食品を置き、冷凍室に入れば、冷凍スピードがアップします。



3. 魚の脂肪は酸化しやすい

冷凍魚の脂肪が変化しない長期保存できるのは、マイナス30℃以下。家庭用の冷凍庫はマイナス18℃程度で、しかも自動霜取り装置のため1日に何度か温度が上昇します。家庭での冷凍保存は2週間程度とし、なるべく早くおいしいうちに使い切りましょう。



4. 下処理をしておいしく冷凍

一尾魚は内臓を除いてから、切り身は味噌漬けや粕漬けにしたり、下処理の工夫次第でおいしく冷凍することができます。



5. 解凍は冷蔵庫でゆっくりと

急激な温度変化を与えるとドリップが出やすく、味落ちにつながります。冷蔵庫の中でゆっくりと解凍しましょう。

貝（アサリ・ハマグリなど）の保存

ビタミンやミネラル豊富で食べてもおいしいアサリやハマグリ。でも砂抜きに時間がかかるのが悩みのタネ。あらかじめ砂抜きをして冷凍保存しておく、使いたいときにすぐに使えて便利です。

1. 砂抜き後、殻と殻をこすり合わせるように水洗いし、水けをふいてから「ジップロック®フリーザーバッグ」に平らに入れます。
2. なるべく空気を抜き、ジッパーをしっかり閉めて冷凍保存します。



使う時は…

凍ったまま加熱調理します。みそ汁、ワイン蒸し、パスタなどに。



下味冷凍にはメリットがいっぱい！今回は「下味冷凍！豚こまケチャップ味」の作り方をご紹介！是非チャレンジしてみてくださいね！



下味冷凍！豚こまケチャップ味

【材料】2~3人分

豚こま切れ肉 300g/ケチャップ 大さじ4
玉ねぎ（すりおろし） 大さじ2/塩、こしょう 各少々

【作り方】

1. 豚肉は塩、こしょうをふって軽くもむ。
2. 「ジップロック®フリーザーバッグ (M)」にケチャップと玉ねぎを入れてよく混ぜ、①を加えてよくもみ込む。
3. なるべく空気を抜いてジッパーを閉め、平らにして冷凍保存。



下味冷凍を使ったレシピ お手軽ポークストロガノフ



【材料】2人分

下味冷凍した「豚こまケチャップ味」 半量
小麦粉 小さじ2
玉ねぎ 1/2個
まいたけ 1/2パック
バター 小さじ2
ごはん 適量
パセリ（みじん切り） 適宜

【作り方】

1. 「豚こまケチャップ味」は食べやすい大きさに切り小麦粉をまぶす。玉ねぎは繊維に垂直に1cm幅に切り、まいたけは石づきをとりほくしておく。
2. フライパンにバターを熱し、玉ねぎを軽くきつね色になるまで炒める。豚肉とまいたけも加えて、炒め合わせる。【A】を順に加え混ぜ、ふたをして4~5分煮る。水けが少なければ、少々足す。
3. 器にごはんを盛りつけ、②をかけ、パセリをふったら出来上がり。

カットトマト（缶詰め） 100g
水きりヨーグルト※ 大さじ3
ウスターソース 小さじ2
【A】 洋風スープのもと（顆粒）小さじ1
ワイン（赤、白どちらでも） 大さじ2

水きりヨーグルト

※プレーンヨーグルト（無糖）約100gをペーパータオルを敷いたざるに入れて、冷蔵庫で半日ほどおいて水きりしたものを。



赤いきつね 緑のたぬき



1985年
まめシリーズ
発売開始



2023年8月で45周年を迎える赤いきつね、2年後に発売された緑のたぬき。40年以上前の発売当初より、かつお節や宗田鯨節などの「節」そのものにこだわってきた、そのだし本来の旨味や香りを土台にしなが、カップ麺ならではの麺や、特徴的なお揚げ・天ぷらの味わいとが掛け合わせ、無性に食べたくない味わいの、東洋水産のカップ麺を牽引する2トップです。



知って得する“だし”のこと

まずは“だし”から

七味唐辛子を入れる前に、まずは繊細な“だし”の風味を味わってください。そのあとで、お好みで七味唐辛子を加えていただくと、また違った味わいをお楽しみいただくことができます。



黒い帯の正体は！?

つゆを飲み干したあと、カップの内側にぐるりと黒い帯が残っていたことはありませんか？それは“だし”がたっぷり入っている証拠。



「赤いきつね」「緑のたぬき」には細かく砕いたかつお節そのものが入っています。ぜひ、“だし”の粒を心ゆくまで味わってください。

赤いきつね、緑のたぬき 豆知識

①「赤いきつね」のルーツ

1975年、自社加工のだしを使用した赤いきつねの前身の業界初の「カップきつねうどん」が発売。当時和風カップ麺はほとんど販売されておらず、同商品はヒットし、和風カップ麺ブームの火付け役となりました。



②「緑のたぬき」のルーツ

「緑のたぬき」のルーツとなったのは1963年に誕生した、業界初となる和風タイプの袋麺「たぬきそば」でした。粉末スープがついた商品は新しく、「和風即席麺」という市場を切り拓く第一歩となりました。店頭での相乗効果を狙い、赤の補色にあたる緑のパッケージで「赤いきつね」の姉妹品として「緑のたぬき」が誕生、発売となりました。



③ 武田鉄矢さんが「赤いきつね」の顔へ

1977年公開の「幸福の黄色いハンカチ」で日本アカデミー最優秀助演男優賞を受賞し、知名度、人気上昇しはじめたことから、武田鉄矢さんをCMタレントへ起用。1979年に話題になったCMのセリフ「戦車が恐くて、赤いきつねが食べるか！」は武田さんのアドリブから生まれたもので、1978年の発売当時から現在まで一貫してCMに出演している武田さんは、もはや「赤いきつね」の顔と言えるでしょう。

赤いきつね 緑のたぬき のおいしさの秘密

① 最高の“だし”を生み出すこと

和食の味の決め手は“だし”にあると言われてます。「カップ麺に合う最高の“だし”」を実現するため、かつお節の段階から研究を重ね、導き出したのは華やかな風味のかつお荒節と、燻香(くんこう)が強くインパクトのあるかつお荒節をブレンドすることでした。だからこそ、「赤いきつね」「緑のたぬき」の“だし”は、麺に負けない力強さのある“だし”本来の風味を生み出しています。



④ “だし”の風味を際立たせること

粉碎された“だし”は、他の調味料と合わさって粉末スープになります。麺はつゆがよく絡むように仕上げ、お揚げや天ぷらも、つゆがしみることにより一層おいしさが増します。全ては“だし”の魅力をさらに際立たせるため、研究に研究を重ねています。



② 選び抜かれた日本の素材を使用

“だし”といえばかつお節などを煮出して作りますが、「赤いきつね」「緑のたぬき」には粉碎したかつお節そのものが入っています。かつお節は同じ素材でも形態によって風味が異なるため、粉末にするためだけに作られた、質の良い国産のかつお節のみを熟練した社員が厳選して仕入れています。だからこそ、カップ麺でありながら“だし”本来の風味を味わうことができるのです。



⑤ 地域ごとに味わいの違う出汁を開発

日本では、地域によって味の好み異なります。だから「赤いきつね」「緑のたぬき」は、地域の嗜好性に合わせて“だし”の原料や配合を変えています。例えば、赤いきつねでは、4つの地域毎に味を分けており、東日本向けはかつお節をベースに醤油で仕上げたしっかりめの味わい。西日本向けは昆布だしをベースにかつお節・煮干・雑節などをあわせ、淡口醤油ですっきりとした味わいに仕上げています。さらに北海道向けは北海道産利尻昆布を、関西向けは関西のうどんやおでんのだしによく使われるうめ鯛を使用しています。こうして日本各地で育まれてきた“だし”の文化を大切にしているからこそ、長く愛され続けているのです。



③ かつお節加工製法へのこだわり

長年にわたり水産物を取り扱ってきた経験を生かし、かつお節を粉碎する工程から自社グループの工場を手掛けています。その粒が大きすぎると香り立ちが弱く、小さすぎるとつゆが濁るため、徹底した管理の下で最適な粒の大きさを保っています。また、かつお節を粉末にする場合、熱処理を行うのが一般的ですが、繊細なかつお節は加熱すると香りが飛んでしまいます。そのため、試行錯誤を重ねた結果、粉碎時の熱処理工程をなくし、かつお節の削りたての香りをそのまま届けすることに成功しました。



東洋水産
食べ比べ
100名様

赤いきつねと緑のたぬき
4つの地域
(北海道・東日本・関西・西日本)
合計8品食べ比べセットと
オリジナルマグネット



ソーセージ

東洋水産が最初に手掛けた加工食品は、水産事業で取り扱っていたマグロや鯨肉などを原料に使った魚肉ハム・ソーセージでした。

1956年川崎工場で生産を開始し、その後1960年代にかけて小田原・焼津・相模・福岡・釧路に次々と生産ラインを設置して増産・拡売に努め、創業間もない会社の成長を支えました。戦後に生まれた魚肉ハム・ソーセージは、**保存性が高く、手軽に動物性タンパク質の摂れる加工食品**として支持され、お弁当のおかずや子供のおやつ、お酒のおつまみとして、一時代を築きました。その後、畜肉や乳製品の消費拡大など嗜好の変化に伴い、長い間、需要低迷期が続きましたが、最近では、**災害時等の非常食、低カロリー・低脂肪のヘルシー食品として再評価**の兆しもあります。調理と後片付けの手間や食べにくさから魚食離れが叫ばれる中、改めて手軽で食べやすい魚肉練り製品に消費者の目を向け、新たな需要の創造につなげていくには、創意工夫やチャレンジを続けていく必要があります。

現在の生産拠点北海道第二工場では、マグロに代わり主原料になったスケソウダラやホッケなどのスリ身を使って、魚本来のおいしさや特長を生かしながら、カルシウムを強化した商品を開発するなど新しい取り組みを行っています。



現在の製造工場



1965年当時の魚肉ハム・ソーセージ



現在販売中

マルちゃんのワンタンシリーズ

1972年、マルちゃん最初のワンタンとして袋タイプの「ワンタン（トレイ入り）」が発売され、翌年にはカップタイプの「ホットワンタン」が誕生しました。

「ワンタン（トレイ入り）」は関西を中心とした西日本に定着し、「ホットワンタン」は東日本で支持されました。

そして、「ワンタンは、マルちゃん」の評価を決定づけたのは、1993年発売の「ワンタン しょうゆ味」。生姜とごまの風味が程よく利いたしょうゆ味スープに、豚肉、玉ねぎ、ポテトをミックスした具をなめらかな口当たりの皮で包んだワンタンは、独特のツルツとした食感が好評で、全国的な定番商品になっています。

ところで、「ワンタン」の漢字を辞書で調べると、「饅頭」と「雲吞」の二つが載っていますが、スープに浮かぶ白いワンタンを見てみると、うどんと同じ「饅頭」の漢字より「雲吞」の方がしっくりくるようです。

1972年11月	1973年5月	1993年2月
業界初！ 袋入り即席ワンタンスープ 「トレイワンタン」発売	トレイワンタンから 簡便性を追求し 業界初！カップ入り 即席ワンタンスープ 「ホットワンタン」発売。	ホットワンタンよりも 手頃な価格・サイズで 「ミニワンタン」発売。
2022年11月 50周年	2023年5月 50周年	2023年2月 30周年

ローリングストック

備えて役立つ

- ① 常温保存が可能
- ② 賞味期限が長い
- ③ いつも食べなれたホッとする味

ワンタン3択クイズ

Q1 マルちゃんから最初に発売された、ワンタン入りの商品は次のうちどれでしょう？



イータンメン

リヤンタンメン

サンタンメン

Q2 インスタントワンタン市場で、マルちゃんのワンタンの売上が占めている割合はどのくらいでしょう？(2020年4月～2021年3月計)



Q3 マルちゃんのミニワンタンシリーズの美味しさが長くキープできる秘密はどこにあるでしょう？



容器

スープ

ワンタン

Q4 マルちゃんのワンタンの皮がおいしいのはなぜでしょう？



皮を手作業でこねているから

海外から輸入した水を使用しているから

小麦粉にこだわっているから

ワンタン3択クイズの正解と解説

東洋水産は、災害等用の長期保存食として、ローリングストックの提案を実施しております。

※ローリングストックとは

非常食を備蓄する方法の一つで、常に一定量蓄えた、水・保存食などを日常生活の中で古いものから順次消費し、消費した分だけ補充することで、非常食の鮮度を保つための方法です。

ソーセージの他にも、「おかずのいらない」と賞されたおいしいお米と謳われている、千葉県産のたこ米を使用したパックごはんもあり、お店で手に入れることができます♪



いつもの「おいしい」が、もしもの時に役立つ！

A1 リヤンタンメン

「リヤンタンメン」は1971年に発売されたワンタン入りのインスタント袋麺です。具に凍結乾燥した豚肉を使用したワンタン2個を麺の間に挟み、粉末スープとスパイスを別添した当時としては画期的な商品でした。具材入りのインスタントワンタン商品は当時他になく、具材を皮で包む機械を作るのに、およそ5年の歳月がかかりました。

※リヤンタンメンは既に販売終了しています。

A2 約90%

マルちゃんのワンタンシリーズは、インスタントワンタン市場全体の約90%の売上が占めています。ちなみに、おなじみの「ワンタン しょうゆ味」は1993年の発売から現在までご支持いただいているロングセラー商品で、今ではインスタントワンタン商品の中で売上No.1を誇っています。

A3 容器

マルちゃんのミニワンタンシリーズは、おいしさを維持するために、かぶせ蓋と容器を直接シールする特殊加工を施しています。これにより、防湿性の高い商品設計となっています。

A4 小麦粉にこだわっているから

マルちゃんのワンタンは、厳選したワンタン専用の小麦粉を使用し、なめらかで弾力のある皮にしています。ワンタンの皮は、厚すぎるとワンタン特有の食感がなくなってしまうため、マルちゃんのワンタンはできるだけ皮を薄くし、口の中とろけるような、なめらかな食感を実現しています。

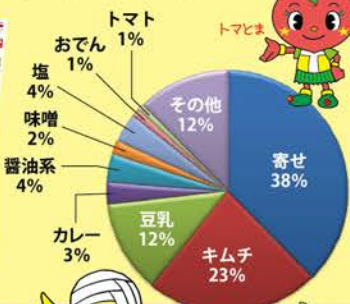
たくさんのご意見
ありがとうニャ!



毎日のお買い物にスーパーマーケットタイヨー、ビッグハウス、ベストリカー、いきいき生鮮市場、オークビレッジをご利用いただきありがとうございます。また「食ベタイヨー! 知りタイヨー?」をご愛読いただき感謝、感謝です! 毎号巻末にて実施しているアンケートに読者様からの貴重なご意見を多数賜り、本当にありがとうございます。ご意見ご感想は全て読ませていただき、より良いお店作りや商品ラインナップに反映できるように努めてまいります。今回は2022年に発行された52号から57号までのご回答を報告させていただきます。ご自分の意見は何パーセントでしたか?

52号

Q この秋冬で一番食べた鍋つゆの味は何ですか?



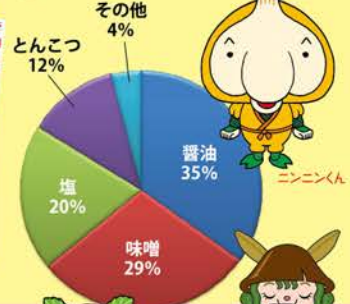
応募総数
2,087枚

その他のご意見

- ・水炊き
- ・じゃぶじゃぶ
- ・赤から
- ・ちゃんこ
- ・あこだし など

53号

Q 好きなラーメンの味は何ですか?



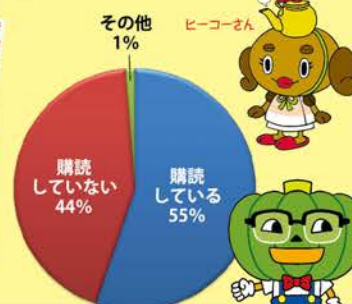
応募総数
2,069枚

その他のご意見

- ・担々麺
- ・ちゃんぽん
- ・酸辣湯
- ・鶏白湯

54号

Q 新聞を購読していますか? いませんか?



応募総数
1,758枚

購読している新聞種類で回答が多かった上位3新聞

- ・読売新聞
- ・朝日新聞
- ・茨城新聞

少数意見

- ・ネット新聞
- ・子供新聞



55号

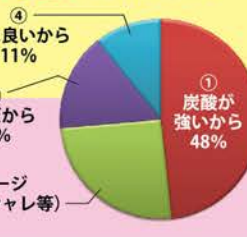
QA ウィルキンソンを飲んだ事がありますか? (④以外の方、B.Cの質問へ→)



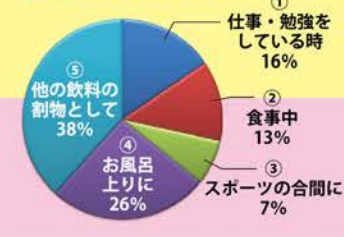
応募総数
2,130枚



QB ウィルキンソンを選んだ理由は?

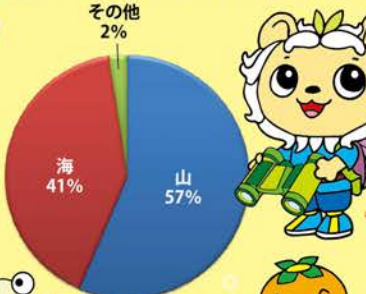


QC どんな時に飲んでいますか?



56号

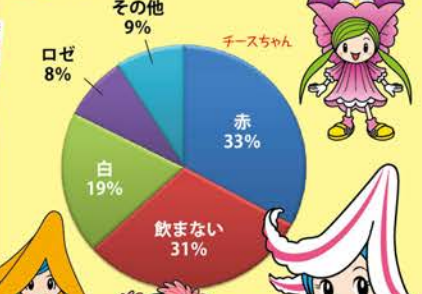
Q 出かけよう! さて、どちらかというと山派? 海派?



応募総数
2,274枚

57号

Q ワインは赤派? 白派? ロゼ派? 飲まない?



応募総数
2,605枚

その他のご意見

- ・全種類
- ・スパークリング など

★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。

応募方法

〒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 食ベタイヨー編集部

「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。



アンケートの回答の中には心温まる応援メッセージ、厳しい意見や指摘もいただき、感動、感心、反省の連続です。誌面の都合で皆様にすべてをお伝えできないのが残念です。またアンケートご回答と同時にイラストが書き添えられているものもあり、編集部一同楽しませていただいています。

次号で「食ベタイヨー! 知りタイヨー?」も10周年! これからも益々内容の充実とともに、皆様に愛される誌面を作り心掛けてまいります。

いつもアンケートにお答えいただきありがとうニャ~

ねころっけ編集長



タイヨーキャラクター イラスト展



ビッグハウス旭店 江口良美さん



ビッグハウス旭店 江口莉花さん



ビッグハウス旭店 江口咲希さん



イキキ生鮮市場店 安達さん



イキキ mini 店 白木さん



ビッグハウス桜の郷店 鈴木彩香さん



衣織さん

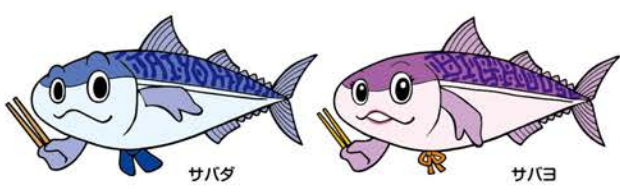


タイヨー藤代店 重田さん

まちがいさがしに挑戦！ 全部で10個！見つけれられるかな？



タイヨーキャラクターミニクイズ？
サバダ・サバヨの模様にはあるものが隠れています。さて何でしょう？



ヒント：背中にアルファベットである文字が隠れているよ。

まちがいさがしこまかすぎてもめりえとしても楽しんでマ

クイズの答えはなあに？

サバダにはTAIYOサバヨにはBIGHOUSEって書いてあるよ

<英斗> 晒の園のくよ子ずけにそと時 ● <露の毒のくくく> 母そそももそと女 ●
 <早登の耳> ヲアそこ ● <刺書の影> のに > へん ● <母の顔の後ろにま> ーに ●
 <対に> 口くし ● <露の影> 晒の干 ● <くーアタケ> ーに ●
 <口のくくく> / > く ● <ローン> ー ● <まの向き> の口 ●

ビッグハウス 取手戸頭店

8:00
21:00

22年12月9日

OPEN!

〒302-0034 茨城県取手市戸頭 8-1-1 ビッグハウス取手戸頭店 / ☎: 0297-84-1122



豆知識情報

イースターの豆知識

2023年のイースターは4月9日(日)

イースターは「復活祭」といわれ、キリスト教ではイエス・キリストの復活を祝う大切な祝日とされています。

欧米では春を祝うお祭りとして親しんでいる国もあるようです。春分の日の後の最初の満月の次の日曜日が、イースターです。年によって日付が異なり、西方協会、東方協会でも日付の算定方法が異なるため、日付が異なる年もありました。

卵は見た目には動かないこと、卵から新しい生命が生まれることから死と復活のシンボル(象徴)とされています。

また、うさぎは多産であることから繁栄の象徴とされています。

海外におけるイースターの楽しみ方

イースターといえば「イースターエッグ」です。家族みんなが集まって、「卵」を使ったレクリエーションや家族団らんの食事を通して、子供と一緒に楽しむ日です。今年にはうさぎ年です。

みんなでイースターを楽しみましょう♪



編集後記

ご愛読ありがとうございます

時短につながる冷凍貯蔵やカップ麺などのこだわりはいかがでしたか?

皆さんこんにちは!! 59号はいかがでしたか!? コロナ禍の中で内食需要が伸びました。合わせて生活防衛もあり、一度に多くの商品を購入をして冷凍庫での保管も今までに多くなったと思います。

今回はジップロックを活用しての「冷凍貯蔵」をご紹介しました。「時間・栄養・お金」の3つの視点からの内容は勉強になりましたか? 冷凍食品の味もすごく良くなっています。冷凍ということに抵抗がある方もまだまだ多くいると思いますが、上手に付き合うことで得をすることも多くありますのでチャレンジしてみてください! 赤いきつねと緑のたぬきからソーセージ、ワンタンと多くの商品について紹介しています。赤いきつねと緑のたぬきが全国で味が違うのを知っていましたか!? 私は全く知らなかったので驚きでした!! ただ、一緒に食べ比べをしてみないとわからないかもしれませんね? ご安心ください、景品で食べ比べセットをご用意しました!! しかもきつねもたぬきも! 景品をセットする側からすると担当泣かせのかさばり感ですが、面白いのでそのまま進めます!! さらに追加マグネットで9点セットです。

ジャンジャン応募お待ちしております! 一年間分の皆様からいただきました応募用紙をまとめました。アンケートなど、回答したものは全体の割合ではどうでしょうか!? 多数派? 少数派? この一年間も多くのご応募誠にありがとうございました。皆様声を良く聞き、そして反映させることでさらにこの情報誌を進化させていきたいと思えます。4月には「イースター」があります。馴染みがまだまだ弱いかもしれませんが今年「うさぎ年」です!! 意味合いは全く関係ないですがうさぎたちが出会うのは12年に一度です!! 笑。楽しみましょう! これからもタイヨー・ビッグハウス、ベストリカー、情報誌「食べタイヨー! 知りタイヨー?」をよろしく願い致します。

『食べタイヨー! 知りタイヨー?』編集部

<切り取り線>

食べタイヨー! 知りタイヨー? 第59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がご希望ですか? 1つだけチェックをご記入下さい。

旭化成 お楽しみセット 東洋水産 食べ比べセット

② タイヨー、またはビッグハウスのご利用頻度 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 59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?

表紙 旭化成 東洋水産 アンケートの結果 似顔絵

間違い探し 豆知識 編集後記 その他 ()

どんなところが良かったですか?

④ 誕生日は、自宅でお祝い? お店で外食?

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5年3月1日~令和5年4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。

タイヨーの店舗紹介 19



タイヨー第19号店
タイヨー佐倉店
1998年11月 OPEN
営業時間 / 9:00~23:00
住所 / 千葉県佐倉市
白井字寺前676-1
☎ / 043-463-5270

店長から一言

地域の方に安心して毎日来店いただける、お買い物しやすいお店作りをしています。今後も地域密着をモットーに頑張ってまいります。

店長の好きな野菜は?

かつ井弁当です。あのボリュームとコスパは、日本一だと思います。



TONKATONKA

※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。