

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

タイヨーおすすめのふわふわな白焼きうなぎ 料理の幅が広がる「しらやき姐」

噛むこと研究室
噛むチカラを、
みんなのチカラに



日常的に口が開いてしまう「お口ボカン」とは?

- ★ ロッテガーナチョコレートの想い「最高のチョコレートをつくらう」
- ★ ラップより便利? 「さっとかぶせる食品用カバー」
- ★ あなたは約100万匹のダニがいる布団で寝ている!?
- ★ 力作揃い! みんなから届いたキャラクター似顔絵

プレゼント!

ロッテ

100名様 かぶせる食品用カバー

お菓子詰め合わせセット

100名様

プレゼント!

さよならヌメリー

100名様



KORE
昨日系キャラクター



※画像はイメージです

“噛むこと”で育てませんか未来の健康、未来の笑顔

お口の恋人

LOTTE

近年、食事の軟食化などが原因で子どもの口腔機能の発達不足が課題となっています。呼吸や咀嚼など様々な機能を発達不足のまま放置すると、日常的に口が開いてしまう「お口ポカン」の症状が現れることがあります。すると、歯並びや滑舌の悪化につながったり、むし歯や歯周病になりやすくなったりしてしまいます。美しい歯並びを育てたり、未来の健康を目指すための方法の一つとして、“噛むこと”はとても大切です。正しい噛み方を学び、噛み応えのある食べ物を取入れるなどして、よく噛む習慣を身につけていきましょう。

口腔機能の発達不全とは？

「食べる機能」、「話す機能」などが年相応に十分あるいは正常に発達できておらず、専門的な指導・関与が必要な状態のこと。自覚症状があまりない場合もあり、本人や保護者が気づきにくいことも多いです。

発達不全のサイン



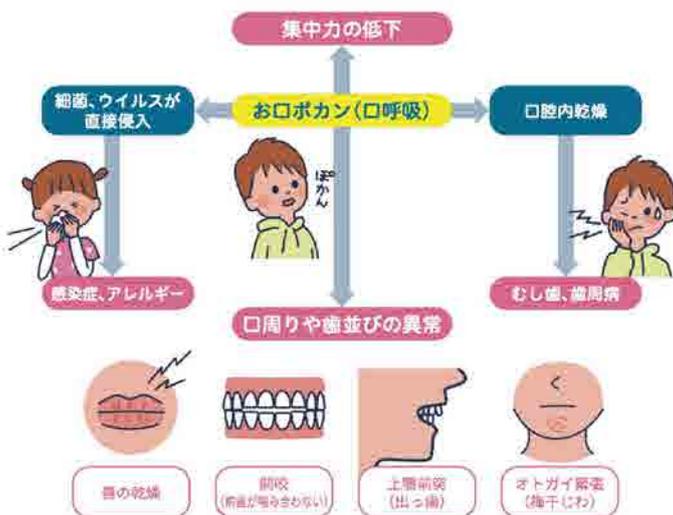
口腔機能の発達不全によるリスク



お口ポカンとそのリスク

お口ポカン(口唇閉鎖不全)は口腔機能発達不全のわかりやすいサインの一つです。全国小児歯科開業医会などが行った3~12歳のお子さんを対象とした全国大規模調査により、お口ポカンを有するお子さんが約30%であることが報告されています。お口ポカンは常に口が開いてしまうため、舌の位置が下がり、上あごの成長不足や舌側(内側)への歯の傾斜により歯並びに悪影響を与えます。また、口呼吸にもつながり、様々な症状を引き起こすことがわかっています。

お口ポカン(口呼吸)に関連する弊害

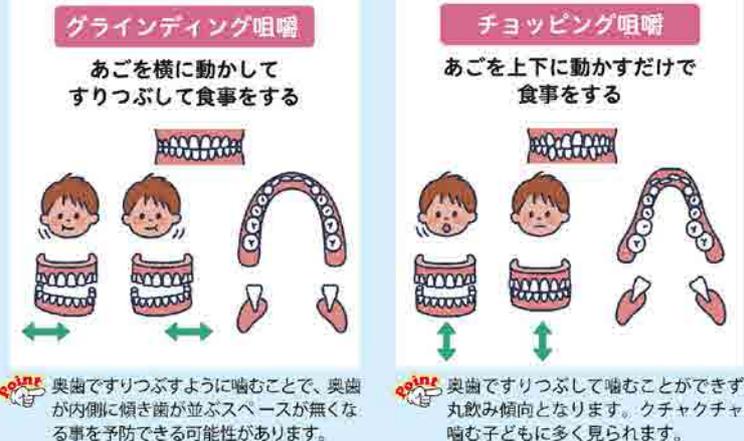


お口の機能の発達には

口腔機能の発達不全やお口ポカンを解消するためには、正しい噛み方を身につけることが重要です。正しい噛み方を身につけて、口周りの筋肉や骨の成長を促しましょう！

「正しい噛み方」を身につけるためには

- ①食べ物を唇で捕らえ、前歯で噛み切り、適切な一口量にする。
 - ②口を閉じて、舌で食べ物を徐々に口の奥に移動させながら左右の奥歯をバランスよく使って噛む。
 - ③あごを上下に動かすだけのチョッピング咀嚼ではなく、あごを横に動かしてすりつぶすグライディング咀嚼を心がける。
 - ④硬い食品や、やわらかい食品、好き嫌いせずにまんべんなく食べる。
- ※しっかりと噛むために、足が床につく体に適したテーブルとイスで姿勢よく食べましょう



噛むことと集中力・勉強

ガム咀嚼で脳血流が増加し、認知機能が向上
健康な男女13名にガムを噛む、あるいは噛まないで認知機能テストを行ってもらったところ、ガムを噛んだ時の方が脳血流が増加し、テストの正答率もよかったことが報告されています。

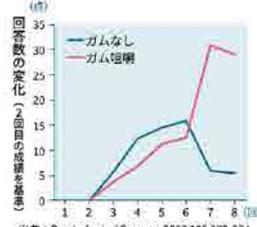
出典 Int J Sport Dent 2020;13(1):80-89.

集中力

小学3年生の4クラス85名を対象に、2クラスはガム咀嚼をしながら、他の2クラスはガムなしで集中力テスト*を実施してもらい、回答数を評価しました。1回2分のテストを8回繰り返し、2回目のテストを基準に回答数の変化を比較したところ、ガムなしでは後半成績が低下しましたが、ガム咀嚼では成績が向上しました。よって、ガムを噛むことは集中力の維持・向上にプラスの影響を与える可能性がわかりました。

*集中力テスト：様々な記号が書かれたシートを用い、特定の3つの記号は1本線で消し、それ以外には点をうつテスト。

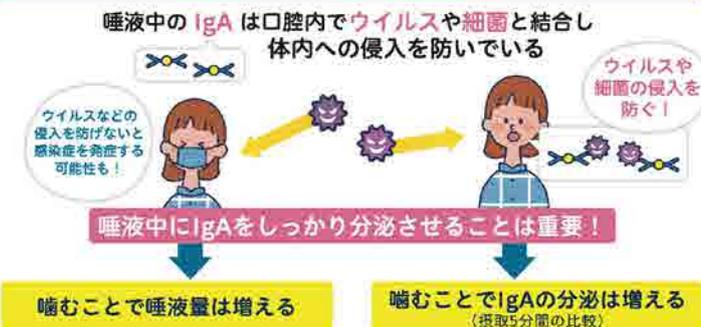
ガムを噛んだ方が集中力UP!!



噛むことと免疫

唾液は、口内をきれいにしたり、粘膜の保護をしたり、全身の健康に関与しています。唾液成分の一つである免疫グロブリンA(IgA)は感染症の予防を担う重要な免疫物質です。24~52歳の健康な男女20名に、ガムやタブレットを摂取してもらった研究の結果、ガムを噛み続けることによって、唾液量が持続的に増えました。また、ガムを摂取した場合、安静時と比較して摂取後5分間で約2.5倍のIgAが唾液に分泌されていることが明らかになっています。

免疫グロブリンA(IgA)の働き



噛むこと研究室

噛むこと情報サイト



<https://www.lotte.co.jp/kamukoto/>

噛むチカラを、みんなのチカラに

ガーナチョコレート

「最高のチョコレートをつくろう」



1964年、ロッテはガムにつづいてチョコレート事業に進出。
 「最高の原料」「最高の技術」「最高の機械」の3つを求めることからスタートしました。ヨーロッパで豊富な実績を持つ技術者、マックス・ブラック氏が手がけ誕生した口どけなめらかな「ガーナミルク」。「すべての人に最高品質のチョコレートを届けたい」というロッテチョコレートの父であるマックス・ブラック氏の精神は今も引き継がれ、ロッテのチョコレートづくりにいかされています。

ロッテ
お菓子
詰め合わせ
セット
100名様!

おいしさのこだわりとは?

「素材」のこだわり

すべての人に最高品質のチョコレートを届けたい。その想いと厳選した素材が変わらぬおいしさを提供しています。

Cacao-カカオ-



チョコレートの苦味や香りを大きく左右するのがカカオ。ガーナチョコレートは、チョコレートにしたときに味のバランスが良く、日本人の舌になじみ深い品種のカカオを使用しています。



カカオの苗植えから収穫、発酵、天日干し等、農家の人々の手で手間暇かけて行われています。



木に実るカカオポッドの種子にあたる部分がチョコレートの原料となるカカオ豆です。熟したカカオを収穫し、種(カカオ豆)を取り出して発酵、天日で乾燥させます。



輸入前には厳しいチェックを行っています。カカオ豆は大きさによりグレードが分かれます。最上のグレード且つ水分量や発酵状態を確認し合格した良品だけを日本に輸入し、原料として使用しています。

Vanilla-バニラ-



芳醇な香りのバニラは、チョコレートとの相性が良く欠かさない原料のひとつ。世界でも非常にポピュラーな香りであるバニラは人の手で受粉させる必要があります。栽培にはとても手間がかかります。



果実を収穫し、キュアリングと呼ばれる工程(発酵と乾燥の繰り返し)を経て、褐色で光沢のある、芳醇な甘い香りのバニラビーンズになります。ガーナチョコレート特有の甘い香りでおいしさを演出しています。

Milk-ミルク-



ミルクのおいしさにこだわったガーナチョコレート。雄大な土地で放牧された牛から搾った、コクがあり、まろやかなミルクがチョコレートの味わいをより一層引き立てています。ミルクはカカオの強い苦みをマイルドにし、甘くコクのある味わいにするために欠かせない存在です。

「製法」のこだわり

豆からチョコレートまで一貫した美味しさにこだわるそのこだわりからガーナチョコレートが生まれています。

Roast-ロースト-



皮などを取り除いたカカオ(カカオニブ)を炒って、カカオの香ばしい香りを引き出します。

Micro Grind-マイクログラインド-



カカオマスや乳原料、砂糖などの粒が1/40のサイズになるまで、口の中でざらつきを感じなくなるほどきめ細かくすりつぶし、口溶けをなめらかにしていきます。

Conching-コンチング-



長時間チョコレートを練ることで雑味が飛びまろやかな風味になります。

Tempering-テンパリング-



チョコレートの油脂の化粧の形を揃えることで、食べたときの口溶けや表面のツヤが生まれます。



チョコバナナ

お祭りの屋台の定番チョコバナナを手づくりしてみませんか? 自分好みにアレンジすればおしゃれ度もアップ! みんなでワイワイ、色々なトッピングやデコレーションで、あなただけのオリジナルを作ってみてね。

※やけどにご注意ください。※調理後はお早めにお召し上がりください

【材料】各6本分
 バナナ 6本/ガーナミルク 2枚
 サラダ油 大さじ1/2/ガーナホワイト 2枚
 <トッピング>
 ココナッツ、アーモンドなど 適量

【作り方】

- ①板チョコは刻んでおく。バナナは皮をむいて長さを半分になり、切りばしにしておく。
- ②ガーナミルクにサラダ油を加え(ガーナホワイトはそのまま)、50℃位のお湯で湯せんをし、ゴムべらでゆっくりと混ぜて溶かす。湯せんで溶かす際、水が絶対に入らないよう注意。
- ③割りばしにさしたバナナを1につけ、スプーンでチョコをかけて全体をコーティングする。
- ④余分なチョコを落とし、トッピングを飾る。コップなどにさして冷蔵庫で15〜20分冷やし固めたらでき上がり。

ハッピーは、 チョコレートから。

包み紙を破る時から、ワクワクする。口に入れた瞬間、おいしさがとろける。友達や家族と、一緒に笑顔になれる。チョコレートがくれるささやかでハッピーな瞬間は、今の時代、ますますかけがえのないものになっています。1964年、私たちは本場スイスを越える味を目指して、ガーナミルクチョコレートを発売。その熱い想いを、赤いパッケージに託しました。以来、母の日やバレンタインなど、様々なハッピーに向けてそっと背中を押すような、気持ち高まるおいしさをお届けしてきました。今年60周年。私たちはこれからも、多彩なガーナで人から人へ、ハッピーを広げていきます。チョコレートの新しい楽しみ方で、新しいハッピーを生み出すために、チャレンジし続けていきます。



60TH Anniversary

ガーナミルクはチョコなのになぜ真っ赤なの?

1964年、ロッテチョコレートはスイスで誕生。赤いパッケージは発売から60年以上たった今も愛され続けています。

その後も様々なニーズに応える形状や、パッケージが豊富

赤いパッケージは発売から60年以上たった今も愛され続けています。

これは便利!

さっとかぶせる食品用カバー



帰宅の遅い家族のために、食事をとっておきたいけどホコリは入れたくない…
余った果物を冷蔵庫で保管したいけど、乾燥や匂いが気になる…
そんな時にはお皿やボウルに被せるだけで手軽に使える食品用カバー。
いろんな形やサイズの器に使用できてマイナス 40℃～110℃まで対応している
ので冷蔵庫、電子レンジも使えます。

Point

- ① エコ商品** 「ラップ」は1回で使い捨て。被せるだけの「食品用カバー」は途中使いができる。
- ② 時短商品** 調理の下準備やピクニックやキャンプなどで、何度も開けたり、閉じたりする際にも便利。
- ③ 刃がないから安心・安全** カンタンに使える。小さなお子様やお年寄りの方でも使いやすい。
- ④ お皿の材質はどんなものでも OK**
ラップではくっつきにくい、木材・陶器・ステンレス・プラスチックも素材の食器もカンタンにカバー。
- ⑤ 使いやすい**
ゴムがよく伸びるので、お皿や深みのあるボール、食材丸ごとなどサイズや形状を気にせず使える。



使い方は色々



ゴムがよく伸びて食材をまるごとカバーする。



ホコリを防いで食品をカバーする。



ラップが付きにくい材質にも使いやすい。



箱形状で吊り下げて、簡単に取り出せる。



左右に引っ張ると簡単に広がって取り付けられる。



外出の時は一時保存としても大活躍! お皿につければ洗い物いらず。



Point

三角コーナーの
ゴミ袋として
再利用!!

使い終わったらそのまま
三角コーナーのゴミ袋として
使えるのでとってもエコです!



サッと
かぶせる
食品用カバー
100名様



9月は防災月間

防災の日 9月1日

防災週間 8月30日から9月5日まで

防災月間 9月月間

9月は防災の月となります。
かぶせる食品用カバーは水が使えない状況でのお皿へのカバーや食材の
保存に使用することで普段の生活だけでなく、災害時にも活躍します。
ご自宅へのストック商品としていかがでしょうか。



あなたは約100万匹のダニがいる布団で寝ている!?

ダニって梅雨だけじゃない!

ダニは目に見えませんが、湿度60%以上、室温20~30℃と人間が過ごしやすい環境で繁殖をしていきます。
 気象庁のデータから年間のほとんどはダニが発生しやすい湿度になっており、特に寒くなるにつれて自宅で暖房やエアコンで室温を20-30℃の間に設定される方が多いですね。
 そうすると、ダニの発生条件が外気温だけでは6-9月だけ揃っていたものが年間通してダニが発生しやすくなっています。

特徴 01

中心の〈強力粘着部〉に含まれる香料でダニを誘引。〈発泡ウレタン〉〈不織布〉の3D構造により、1度入ったダニは逃げてくれない構造です。



特徴 02

ごっそり捕獲!



特徴 03

安心の化学物質ゼロ!*

ダニを引き寄せる誘引剤には香料(食品添加物)を使用。化学物質ゼロ*で、お肌の弱い方やペットのそばに置いてても安心。
 ※誘引剤において



特徴 04

たくさん捕れて使いやすい分割タイプ!

分割タイプなので使うときに、一つずつつけて使用できます。1箱4シート入なので、複数箇所に置いて経済的。



特徴 05

ダニが好きな黒いシートを採用

暗闇を好むダニの性質を利用して、黒いシートを採用。暗闇と勘違いして、ダニがどんどん集まります。



01 置いて

「さよならダニー」をダニが気になる場所にセットしてください。広い場所の場合は1m間隔でセットしてください。半径1mの範囲でダニ捕獲効果を発揮します。
 ※シングルベッドの場合、上下に1m程間隔をあけてマットレスと敷きパッドの間に挟み込んでセットしてください。

1メートル離す

ごっそり捕獲

マットレスと敷きパッドの間に挟む

02 集めて

ダニが好む場所に「さよならダニー」をセットしましょう!!

シングルベッド	おすすめの使用個数	2個
ソファ	おすすめの使用個数	2個
カーペット	おすすめの使用個数	2個
収納(クローゼット、押入れ)	おすすめの使用個数	2個
ぬいぐるみの下	おすすめの使用個数	1個
ベビーベッド	おすすめの使用個数	1個

03 捨てるだけ

シートはそのままゴミ箱へ。ダニは特殊な3D構造により逃げにくい! 死骸やフンも飛び散らない!

約2ヶ月後

塩素不使用! ヌメリ掃除をしないでキレイ!?

【さよならヌメリー4つの特徴】

1. 錠剤を入れるだけで「触れずに」ヌメリ・ニオイを除去できる
2. 排水口のフタや三角コーナーのヌメリまでとれる
3. 錠剤がすぐ溶けてなくなるため、ゴミがでない
4. 塩素不使用、化学物質不使用なので人と環境にやさしい

使用方は1回5錠を毎週入れるだけ!

ヌメリ掃除でこんなこと感じませんか?

ヌメリが気持ち悪くて触りたくない	配管をサビさせたり傷めないものないかなあ
ヌメリや排水口のニオイが気になる	塩素系クリーナーのつんとしたニオイがきらい

汚い三角コーナーがキレイに!

使用前 1週間後

その秘密は「タベル菌」

水に触れて錠剤が溶けるとタベル菌がヌメリやニオイの発生原因であるたんぱく質(食べカス等)や洗剤汚れをばくばく食べて、分解除去! 配管の奥の見えない汚れまでばくばく食べて分解除去するよ!

排水管の中	ストレーナー	排水管のフタ
使用前 1週間後	使用前 1週間後	使用前 1週間後

水気があるところであればどこでもOK! くさいニオイやヌメリが気になる場所へ

さよならヌメリー60錠 100名様!



しらやき姫



ほど良く脂がのった
ふわふわ食感のうなぎ白焼き

タイヨーから新しいプライベートブランド商品が誕生しました!!
美味しい白焼きを食べてもらいたいと開発を進めてきました。
白焼きはたれの味がない分、ごまかしが効きません!! 是非ご賞味ください。

どちらも合う!
あなたのお好みは!?

本わさび
ツンとした辛さの中にほんのりと甘さがあります。

タイヨープレミアム
国産本わさび使用 本わさび

山わさび
しびれるような辛さが特徴です。より、さっぱりといただけます。

S&B
北海道 きざみ山わさび

うなぎのトリビア

おいしいウナギの選び方

同じサイズなら、身の厚さではなく「幅の広い平らなウナギ」を選ぶ。特に背中が黒く腹が白いウナギほど良いとされる。なお、夏バテ気味のウナギより、秋に近い初夏のウナギの方が脂のりが良くおいしいとされることもある。

ウナギと山椒 (サンショウ)

山椒は昔から漢方薬として用いられ、また抗菌作用がある。脂の乗ったウナギは胃もたれしやすいので、山椒と一緒に食べることで胃腸の消化を助ける効果もある。

ウナギのほり

「ウナギ上り」や「ウナギ登り」とも書く。ウナギは川の流れに関係なく上流に向かって遡上(そじょう)するため、その様子に例えて、売上や点数、株価などが急激に上昇することを意味する。また、ウナギの表面は手でつかもうとしてもヌルヌルしているため、スルッと上に抜けてしまうからともいわれている。

ウナギと奈良漬け

江戸時代から、奈良漬けの「うり」はウナギと同じ「う」が付く食べ物としてスタミナが付くと言われている。また粕の酒精がウナギの脂肪分を分解してくれる効果があり、食べた後の口をさっぱりとさせてくれる。

関西でウナギを「まむし」と呼ぶ語源

*ご飯の間にウナギを挟んで蒸したから「まむし」と言います。
*ウナギをご飯にまぶしたから「まぶし」と言います。
*ご飯の間にウナギを挟んだから「間(ま)むし」とも言います。※諸説あり。

天然と養殖の違い

生育する環境が違うので、魚体の色で見分けられる(個体差あり)。養殖池の中で集団で育つので、背側は灰色や黒っぽいのが尾に向かって黄金色の魚体が多い。一方、天然のウナギは個々が回遊しながら生息するため、腹側は白色。飼育されたウナギの小川の様な群れは腹側は黄金色。

白焼きの美味しい解凍方法

- 1. 冷蔵庫で解凍**
冷蔵庫から冷蔵庫に入れて徐々に解凍しましょう。一気に解凍するのではなく、徐々に冷凍温度から冷蔵温度に変換していくことにより上手に解凍が出来ます。
- 2. 流水で解凍**
密閉されている袋に封入されているので、シンクやバットなどに水を入れてうなぎを解凍できます。熱伝導がよく短時間で解凍できます。

さらに美味しく食べるには 焼きと蒸しがおすすめ!

- 焼く**
家庭用の両面魚焼きグリルなどがおすすめです。魚焼きグリルで皮を上にし、ごく弱火で4~5分焼きます。グリルが両面焼きでない場合途中でひっくり返します。
- 蒸す**
蒸すだけでも良いですが、おすすめは焼いた後蒸し器に入れて5分蒸します。蒸し器がなければフライパンで酒を振りかけて蓋をして弱火で5分蒸します。さらに身を柔らかくしたい場合、ゆっくり20分位蒸すとふわふわになります。

白焼きをシンプルに味わう

- 塩**
塩は素材を引き立てる効果が高く、うなぎの旨味がストレートに伝わります。
- わさび**
うなぎは脂がのっていて、わさびとの相性が非常に良く、ピリッとした味わいがアクセントとして良く合います。
- わさび醤油**
シンプルな旨味で、蒲焼では再現できない味わいです。

うなぎの豆腐あんかけ丼



- <材料>4人分
白焼きうなぎ(解凍) 1枚
絹豆腐 1丁/溶き卵 1個
粉山椒・三つ葉 お好みで
- A めんつゆ(2倍濃縮)・みりん 各大さじ2
水 240ml/醤油 大さじ1
B 片栗粉 大さじ1/2/水 大さじ1
- <作り方>
① 解凍した白焼きうなぎを温め2センチ間隔くらいにきざむ。
② 小鍋に1センチ角程度に刻んだ豆腐とAを入れ沸騰したら溶き卵をまわし入れ、火を止め5秒ほど待ってかき混ぜる。
③ Bを混ぜ合わせ水溶性片栗粉を作り、かき混ぜながら②に加えとろみをつける。
④ 丼にご飯を軽くよそって、その上に刻んだ白焼きを並べる。
⑤ ④に③を注ぎ、お好みで粉山椒や三つ葉を散らす

ほんのりごま油香る☆うなぎの白焼き



- <材料>(4人分)
白焼きうなぎ(解凍) 1枚/塩 適量
胡麻油 大さじ3/すだち スライス
柚子コショウ・醤油 お好みで
- <作り方>
① 白焼きうなぎに塩を振る。
② ①に胡麻油をまぶして、しばらくおく。
③ ②のうなぎをオーブントースターでこんがり焼き、すだちを添えます。柚子こしょう、醤油はお好みで。

素材の味がストレートに
伝わって美味でござる!





グンドリ

びじゅつかん にがおえ タイヨー美術館 似顔絵ギャラリー



マンタケチ



彩也香さん

やさしい
タッチの
絵だね



アイほ

シクキ

どの作品も
かほほがりマ
シゲキが
ツヨいなあ



終奈さん

描
いてマ
ラしてマ
ラしてマ



×ロ×ロ

かわい
いいう
な
あ



ごにゃっく



りんかさん



りんこ



美知子さん



ツヨシ

ありが
どう
ござい
ます
うま
く描
けマ



あどお



結さん



おね
えさ
ん
なん
だ
ね

アマ
ビエ
ちゃん
よ



千咲さん

アマビエタコメちゃん



ハムスター



梨香さん



プリプリン

やさ
しい
タ
ッ
チ
の
絵
だ
ね



直枝さん



み
ん
な
で
仲
良
く
海
水
浴
夏
の
あ
し
さ
あ
ん
こ
も
り

もやし



元
気
百
倍
の
イ
ン
パ
ク
ト!

鬼オンちゃん



結子さん



モモちゃん



蒼空さん



タコメちゃん

あ
お
し
り
の
年
か
な
の
？
！
知
り
た
い
？
！
食
へ
タ
イ
ヨ
ー
？
！



彩綾さん



いつも似顔絵ありがどうニャ★
タイヨーキャラクターがみんなに
愛されているのが良くわかって、
うれしいニャ〜
これからイラストやお便りを
楽しみにまってるニャ!



バナナ



バナナ



ねごろっけ
編集長



全部で10個！見つかるかな？
まちがいさがしに挑戦！
こまがぞうで見つけにくいけどじっくり探してみよう！

「食ベタイヨー！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3-2-127
(株)タイヨー レッツジーム 食ベタイヨー編集部
★お送りいただいた方には抽選でオリジナルグッズをプレゼントします。

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3-2-127 (株)タイヨー レッツジーム 食ベタイヨー編集部

豆知識情報

秋の食べ物の話

食べ合わせを効果的に!?

栄養素は互いに助け合い、補い合ってその作用を強化するものが多いです。秋の食べ物で効果的に栄養価を高められる組み合わせをご紹介します。

さつまいも×りんご
さつまいもにはビタミンCには抗酸化作用、りんごのカリウムには血圧を下げる作用があるため、動脈硬化予防が期待されます。

きのこ×小魚、チーズ
きのこにはカルシウムの吸収を助けるビタミンDが含まれているので、カルシウムを多く含む食材と合わせると吸収率がアップします。

さんま×すだち、大根おろし
さんまに多く含まれるビタミンB群とすだちに含まれるクエン酸と一緒に摂ると疲労回復や風邪の予防効果がアップします。

くり×イカ、タコ
くりに含まれるビタミンB1とイカやタコに含まれるタウリンと一緒に摂ることで疲労回復効果が期待できます。

秋になり美味しい食べ物が増えてきます。せっかから美味しいだけではなく、栄養素もしっかりと摂っていきましょう！

編集後記

ご愛読ありがとうございます

ロッテ、かぶせる食品用カバー、さよならダニー、白焼きうなぎの情報はいかがでしたか？

皆さんこんにちは!! 68号はいかがでしたか?
ロッテからは「噛むこと」による未来の健康、笑顔について掲載しました。正しい噛み方を学ぶことで集中力や免疫にも繋がっていきます。お隣「ガーナチョコレート」は最高のチョコレートを作りたいという想いから生まれ、今年で誕生から60年となります。常に最高に向かって進化しています。雑貨部門からさよならシリーズとして「ダニー」と「ヌメリ」をご紹介しました。スーパーマーケットではまだまだ認知は弱いですが、これから力を入れていきますので掲載しました。まだまだこの季節はダニーは多くいます。自身やご家族を守るためにしっかりと対応しましょう! 商品用カバーキャップはとても便利です。フリップがつきにくいお皿などにも簡単に設置できます。お試しください。

タイヨーオリジナルうなぎの白焼きができました。白焼きはたれがない分、味を騙せません。とても美味しいです。スタミナをつけていきましょう!

編集を行っている時はちょうどバリオオリンピックが開催されていて、普段あまり目にしな競技なども楽しく見てほしい連日の寝不足感の中で仕事を行っていました。これから「スポーツの秋」です。体を動かし、たくさん食べて栄養を摂取し毎日を生きいきと過ごしていきましょう!

残暑が残りますので体調には十分に気をつけながら!
今後もタイヨー・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?」をよろしくお願い致します。

『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68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がご希望ですか? □に1つだけチェックをご記入下さい。		④ 食欲の秋! 皆さんは「量」と「質」どちらを求めますか?	
<input type="checkbox"/> ロッテお菓子 詰め合わせセット	<input type="checkbox"/> かぶせる食品用カバー	<input type="checkbox"/> さよならヌメリー	
② タイヨー、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。		⑤ 本誌に対するご意見ご感想をご記入下さい。	
<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
③ 68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?			
<input type="checkbox"/> 表紙	<input type="checkbox"/> ロッテ 噛むチカラ	<input type="checkbox"/> ロッテ ガーナチョコレート	<input type="checkbox"/> かぶせる食品用カバー
<input type="checkbox"/> 似顔絵	<input type="checkbox"/> まちがい探し	<input type="checkbox"/> 豆知識	<input type="checkbox"/> 編集後記
<input type="checkbox"/> その他			
どんなところが良かったですか?			
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6年9月1日~令和6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いただきます。		

タイヨーの店舗紹介 29

タイヨー第29号店 ビッグハウス印西店

2011年11月 OPEN
営業時間/9:00~21:00
住所/千葉県印西市大塚3-5
☎/0476-36-7771

店長から一言
いつも、ビッグハウス印西店をご利用頂き、誠にありがとうございます。お客様から「ありがとう」と言われるお店を目指し従業員一同、皆様のご来店をお待ちしています。

店長の好きな惣菜は?
当店のおすすめはメンチカツです! ジューシーで食べ応えがあるメンチカツは子供から大人まで大人気の一品です!

※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。