

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 80 号 80_13806202

<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

タイヨーはCGCグループに加盟しています

特集

CGCグループって何?

タイヨーのコジカカードは
オリジナルデザインで
楽しいキャラクター付!



タイヨーキャラクター似顔絵展覧会

- CGCグループの社会貢献活動のご紹介
- 「湖池屋」ドンタコスとトルティアチップスのお話
- 「桃屋」五目寿司のたねと大徳利つゆのお話

プレゼント!

CGC

お楽しみセット
100 名様



シジシの
お楽しみセットだって
期待しちゃいます

プレゼント!

湖池屋

お楽しみセット
100 名様



プレゼント!

桃屋

2点セット 100 名様



プレゼント!

タイヨー卓上カレンダー

100 名様





タイヨーはCGCグループに加盟しています

Q CGCグループって何？

CGCグループは全国の中堅・中小スーパーマーケットが加盟するコーペラティブチェーン※です。
1973年に設立されて、現在は200社以上が加盟しています。
加盟スーパー同士が力を合わせてCGCグループの加盟店でしか買えないプライベートブランド商品を開発しています。
※コーペラティブチェーンとは、同じ理念・目的を持つ独立した意欲的な小売業者が協業した同志結合体の組織です



Q どんな商品やブランドがあるの？

CGCの開発商品は、生鮮食品から加工食品、日用雑貨まで、スーパーマーケットが取り扱う商品をほぼ網羅しています。
開発商品数は実に約1,900品目にのぼります。おなじみの「CGC」のほかにも「ショッパーズプライス」「断然お得」など10以上のブランドがあります。「CGC」は、トップNB商品と同等の品質やおいしさにこだわって開発しています。「ショッパーズプライス」は、ふだん使いの商品をお買い得価格で提供します。「断然お得」は、大容量でお買い得な商品です。



▼CGCについての詳しい情報はこちら



公式サイト



CGCJAPAN_OFFICIAL

Q どうやって作っているの？

CGCに加盟するスーパーマーケットのバイヤーが意見を出し合い、お客様から求められている商品を開発しています。
国内外の優良産地・メーカーから商品を調達しており、製造委託先は品質管理の第三者認証を取得した工場だけに限定しています。商品仕様の決定後にも製造工場の現地確認や品質チェックを経て商品化されます。

CGCグループ商品開発の5つのコア

環境

スカスカ撲滅
賞味期限延長

安心安全

安心部会強化
第三者認証取得
企業に委託

おいしさ

生鮮原料連動
加工方法

健康

たん白質、食物繊維
減塩、減糖
添加物削減

料理応援

本格派向け提案
時短・簡便提案

CGCの商品開発では、「環境」「安心安全」「おいしさ」「健康」「料理応援」の5つのコアを大切にしています

【環境】ではパッケージのスカスカ撲滅（包装資材の削減）や賞味期限の延長などに取り組んでいます。

【安心・安全】は第三者認証を取得しているメーカーだけに製造を委託することで商品の安全性を担保しています。

品質保証会議や安心部会の開催によって品質管理レベルの向上を図るなど、「安全」の積み重ねで「安心」を作り上げていきます。

【おいしさ】はCGCの強みである世界中から調達する生鮮原料を加工した商品の開発などで、さらなるおいしさを提供します。

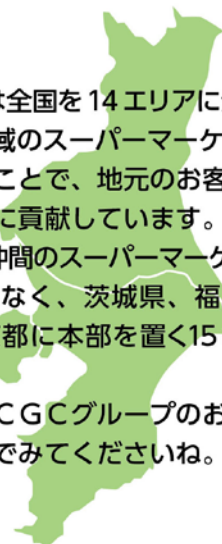
【健康】ではできるだけ糖や塩分などを減らしたり、たん白質や食物繊維などを積極的に摂取できるような視点で開発を進めます。

【料理応援】は料理情報誌『ふれ愛交差点』と連動しながら、料理本格派と時短・簡便派の両方のニーズに対応できる商品の開発を目指しています。

千葉シジシーの仲間はこんなにたくさん！ 15社/228店/3,868億円

茨城	(株)タイヨー		千葉	(株)ランドロームジャパン	
	(株)サンユーストアー			(株)千葉スーパーマーケットグループ	
	(株)かわねや			(株)ナリタヤ	
	(株)ハリガエ			(株)セレクション	
福島	(株)マルト商事		東京	(株)ヤマイチ	
千葉	(株)カワグチ			八丈万有(株)	
	(株)おどや			(株)島田屋	
	(株)葵商事				

CGCグループは全国を14エリアに分けてそれぞれの地域のスーパーマーケットが力を合わせることで、地元のお客様の心豊かな暮らしに貢献しています。
千葉シジシーの仲間のスーパーマーケットは千葉県だけでなく、茨城県、福島県（浜通り）、東京都に本部を置く15社があります。
タイヨー以外のCGCグループのお店にもぜひ足を運んでみてくださいね。



タイヨーが日本一の販売量を誇るCGC商品です！

タイヨーでは生鮮品から加工食品まで様々なCGC商品を販売しており、販売量が全国1位を誇る商品がいくつもあります。一つはCGC昆布佃煮。昨年は年間85万個販売しました。これはタイヨーのお店で1分間に3個売れている計算です。もう一つは果物売場でおなじみの「厳選農園バナナ」。タイヨーをご利用のお客様から絶大な支持をいただいているCGC商品をぜひ一度お試しください！

CGC 昆布佃煮シリーズ



「CGC 昆布佃煮」シリーズは1996年発売のロングセラー商品です。良質な北海道産昆布だけを使用した、ふっくらやわらかで、まろやかな味わいが特長です。人気ナンバーワンの「ごま昆布」をはじめ、爽やかなしその実の風味が楽しめる「しそ昆布」など6種類を展開しています。2024年のリニューアルで賞味期限を延長し、内容量は従来のもので包材を25%縮小。プラスチックと段ボール使用量を削減し、トラックの積載効率も向上させた「環境にやさしい」商品です。

厳選農園バナナ



CGCの「厳選農園バナナ」は、輸出量で世界ナンバーワンのエクアドル産。産地の標高は100m前後ながら、南極からのフンボルト海流によって昼夜の寒暖差が大きく、甘みの強いバナナが育ちます。甘さと酸味のバランスが良く、コクのある味わいが特長です。現地スタッフが、生産から検品、出荷まで厳格にチェックをしていますので、安心してお召し上がりいただけます。

CGC お客様感謝キャンペーン

CGC商品を買って
CGCグループ共通

商品券
を当てよう！

2,100名様に 5,000円分
40,000名様に 1,000円分

WEB応募限定
応募口数UP
10,000名様に 1,000円分

応募期間 2026年10月1日(木)～2026年11月5日(木)
(レシート有効期限) 2026年10月1日(木)～10月31日(土)まで

CGC商品を含む2,000円(税込)以上のお買い上げレシート(複数枚可)で応募ください！
(レシート有効期限) 2026年10月1日(木)～10月31日(土)まで

WEBでの応募方法
応募条件を満たしたレシートを撮影の上、キャンペーンサイトより応募ください。
<https://www.1chance.jp/cgc/base/>

CGC商品・このマークが貼付済み

CGC CGC PRIME CGC ORGANIC (ぐうしのベスト)

CGCお客様感謝キャンペーン事務局 0120-559-501

10月はタイヨーでお買い物をしてCGCグループ共通商品券を当てよう！

毎年恒例の「CGCお客様感謝キャンペーン」が10月に開催されます。今年は「CGCグループ共通商品券」5,000円分が2,100名様、1,000円分が4万名様、さらにWEB応募限定で抽選に外れた方の中から1万名様に1,000円分が当たります。

CGC商品を含む税込み2,000円以上のレシートでご応募いただけます。複数レシートの合算も可能です(同一店舗に限る)。店頭に応募箱に応募条件を満たしたレシートや応募用紙(レシートを貼付)を入れていただくか、キャンペーン専用サイトからWEB応募もご利用いただけます。ポスターやチラシに掲載の二次元バーコードからサイトにアクセスし、応募フォームからレシート画像をアップロードして必要事項をご入力ください。

《お問い合わせ先》

CGCお客様キャンペーン事務局(10/1～) 電話 0120-559-501

CGCグループの社会貢献活動

次代を担う子どもたちの成長と活躍を応援！

ぜんこくしどうが 全国児童画 コンクール



1982年から始まった「全国児童画コンクール」は今年で45回目を迎えます。少子化が進む中でも毎年、全国から45万作品を超える応募があります。

文部科学省の後援を受けていて、絵画を通じて子どもたちの情操教育に貢献しています。

また、東日本大震災が発生した2011年から10年間は被災児童を応援する寄付企画を、2021年からは子どもたちの未来を応援する寄付企画を継続して実施しています。

タイヨーもこのコンクールに毎年参加しており、SCサンポート店は全国ベスト10に入るほど多くの作品を集めています。

ご当地！絶品 うまいもん 甲子園



「ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、高校生が地元の食材を活かしたオリジナルレシピの開発・調理・プレゼンテーションで競うコンテストで、今年で15回目を迎えます。

一般社団法人全国食の甲子園協会が主催し、CGCグループは2019年から協賛しています。この大会の目的は、高校生の夢を応援しながら、食を通じて農林漁業の大切さを伝え、地域を元気にすることです。タイヨーもこの活動を応援しており、2024年の第13回大会では全国73校218チームの中から、茨城県立鹿島高等学校の「茨城！周遊おくち旅行」(地元食材を使った3種類のバーガー)が準優勝に輝きました。

ドンタコスの発売秘話



湖池屋は、1980年代にアメリカでトルティアチップス市場が急成長していることに注目し、この分野で「新たな大型カテゴリーを創り出す」という熱い想いのもと、開発がスタートしました。当初は生産ノウハウが全くなく、生地を均一なシート状にすることすらできない試行錯誤の連続でした。そこで、良質な原料を求めてアメリカへ赴き、フレッシュな「デントコーン」を調達することに成功。さらに、チップスの表面にできる小さな気泡（ブリスター）を絶妙に調整し、石臼で丸ごとひいた生地を「焼いてから揚げる」本格製法を確立しました。こうして1994年1月、日本生まれの本格トルティアチップスとして「ドンタコスメキシカンチリ」が誕生したのです。発売と同時に放映されたTVCM「ドンタコスったらドンタコス」は、陽気な世界観とリスミカルな音楽が相まって大ヒットを記録しました。ちなみに名前の「Don」は、スペイン語で「1番、先生、様」を意味し、「タコスで1番（優れもの）」になるようにという願いが込められています。

ドンタコスパッケージの変遷



30周年のフルリニューアルと進化

誕生から30年を超えてなお、ドンタコスの進化は止まりません。2022年4月に初の大幅リニューアルを行い、軽快な「新クリスピー食感」へと生まれ変わりました。さらに30周年を迎えた2024年7月には、旨みとスパイスが際立つ「絶品チリタコス」と「情熱ナチョチーズ」を発売。そして、2025年9月には、濃厚なビーフの旨みにトマトの酸味と数種のスパイスをきかせた王道の「ビーフチリタコス」、濃厚なチーズに肉の旨みとピリッとした辛みをきかせた、チーズ好きにはたまらない「チーズチリタコス」を新たにラインアップ・フルリニューアルしました。お酒のお供としても楽しめるよう、生地の「サイズUP」「厚みUP」「口溶けUP」という3つの進化を遂げ、より濃くて食べごたえのある仕上がりになりました。



トルティアチップス

新しい食シーン「料理に使えるスナック」の誕生

コロナ禍に伴う自炊（内食）の増加や、健康志向の高まりといった生活スタイルの変化を受け、2021年3月に「いつでもチャック トルティアチップス 塩味」が誕生しました。スナックとしてそのまま楽しむのはもちろんのこと、サラダのトッピングやディップ、さらにはスープの具材やタコライスなど、「料理のいち材料（素材）」として使える新しい価値を提案し、高い支持を得ています。

チャック付きパウチと無添加へのこだわり

パッケージには、保存に便利で自分のペースで少しずつ食べられ、家族や友人とシェアもしやすい「チャック付きスタンディングパウチ」を採用。とうもろこし100%で作られており、香料・着色料無添加のシンブルな塩味に仕上げることで、素材本来の香ばしさと甘みが引き立ち、どんな料理にも合わせやすい万能な一品となっています。

トルロコス



【材料】2人分
いつでもチャック
トルティアチップス…70g
ハム…2枚
レタス…2枚
ミックスビーンズ…20g程度
アボカド…1/2個
コーン缶詰…40g程度
サルサソース…少々



【作り方】

- 1 トルティアチップスと具材を準備します。
アボカドは種をとって皮をむき、1cm角に切ります。
ハムは1cm角に切ります。レタスは食べやすい大きさにちぎります。
- 2 あとはトルティアチップスの袋の中にお好きな量の具材を入れていくだけ！
入れ終わったら中身が飛び出さないよう、袋の上部を開けてふるだけ！
「いつでもチャックトルティアチップス」はチャック付きだから、便利～！
- 3 完成！袋のままお箸やフォークで食べるのもOK！

タコライス



【材料】2人分
いつでもチャックトルティアチップス 塩味
…適量（お好みの量）
豚挽肉…150g／玉ねぎ…1/2個
にんにく…1片
オリーブオイル…少々
レタス…2～3枚
ミニトマト…6～8個
アボカド…1/2個／レモン汁…少々
細切りチーズ…少々
イタリアンパセリ…少々
ごはん…お茶碗2杯分
タコライスシーズニング
（タコライスミックスなど）…15g

【作り方】

- 1 トマトとアボカドを1cm角に切り、アボカドにはレモン汁をかけておく。
- 2 レタスは洗って5分ほど氷水にさらし、細切りにする。
- 3 玉ねぎとにんにくをみじん切りにする。オリーブオイルでにんにくと玉ねぎを炒め、香りが出てきたら豚挽肉を入れて火が通るまで炒める。
タコライスシーズニングで仕上げる。
- 4 ごはんを盛り付け、レタス、③、①、細切りチーズの順にのせる。
- 5 トルティアをお好みの量のせて、イタリアンパセリを飾り付けてできあがり！

湖池屋お楽しみセット 100名様

♪ ドンタコスったらドンタコス ♪



FOOD IS LOVE.



桃屋



桃屋の想い

テマヒマという愛を、ぎゅっと。

百年変わらない桃屋のこだわり。

それは、ビンの中にぎゅっと“テマヒマ”をこめることです。

自然の恵みを大切に、徹底した素材選び、

職人の手仕事、伝統を守る熟成や発酵、素材のおいしさを限りなく。

桃屋がテマヒマかけたから、たったひとさじで味がキマる。

さあ、次の百年も。愛情をかけた味を、誰もが、かんたんに楽しめるように。

忙しい毎日の食卓に、愛をこめるひと工夫を。

FOOD IS LOVE 桃屋

五目寿司のたね

「インスタント食品」ブームの最中に発売！

堀詰ならではの“大きな具材”を活かし酢加減も可能な画期的な商品「五目寿司のたね」日本初のレトルト食品（1968年大塚食品の「ポンカレー」）の発売以降、日本でも様々な加工商品が発売され“インスタント食品ブーム”が起きました。そこで、桃屋は“簡便性”を追求しながらも、堀詰ならではの“本物志向”のお客様に向けた「五目寿司のたね」を1977年4月、他社に先駆けて発売しました。

桃屋の「五目寿司のたね」の特徴は、「五目」と言っても、具材は、7種類！

（人参、蓮根、タケノコ、油揚げ、かんぴょう、椎茸、高野豆腐）

ふっくらとした口あたりにする為に油揚げと高野豆腐を使い、他社とは「味の深み」や「コク」が違う商品に致しました。

また、高温高压で殺菌するレトルト食品と違い、的確な加熱温度や時間で堀詰にしているので“手作り風な味わい”の五目寿司”を簡単に作る事ができます。

ご飯のべたつきを抑える為に「粉末酢」を別添にしています。

簡単に酢加減を調整する事ができます。（具材とは別添になっているので、大きめに切った具材も酸っぱくなりません）

えびと錦糸卵のカップちらし寿司



【材料】6カップ分
ごはん 600〜750g
五目寿司のたね（小） 1びん
えび（無頭）12尾／塩 適宜
片栗粉 適宜／卵 3個
水溶き片栗粉 適宜
サラダ油 適宜
かいわれ大根 1/2パック

【作り方】

- ① ごはんに「五目寿司のたね」を混ぜる。えびは殻をむき、背わたを爪楊枝で取る。塩、片栗粉の順にもんで水洗いし、キッチンペーパーでしっかりと水気をふき取る。沸騰した湯でえびをゆでる。卵を溶きほぐし、水溶き片栗粉を加えて混ぜ、錦糸卵を作る。かいわれ大根は根本を切る。
- ② 器に五目寿司、えび、錦糸卵、かいわれ大根を盛り付けたら出来上がり。

五目寿司のたね 比較

画像	容量	人数設定	容器	1人前あたり 具量	材料	盛り付け及び 具材比較
 桃屋 五目寿司のたね 大	326g (たね290g ・酢36g)	4〜5人	堀詰	72.4g (4.5人分で想定)	にんじん れんこん たけのこ 油あげ かんぴょう しいたけ 高野豆腐	
 桃屋 五目寿司のたね 小	185g (たね170g ・酢15g)	2〜3人	堀詰	74g (2.5人分で想定)	にんじん れんこん たけのこ 油あげ かんぴょう しいたけ 高野豆腐	



つゆ大徳利

めんつゆという名前ではない「つゆ」という理由は和風の料理になんでも使える汎用性が高いつゆ“お蕎麦屋さんのだしのとり方”に習った、「濃縮2倍つゆ」のパイオニア

1975年、「キムチの素」が予想を上回るヒットとなり、調味料分野への進出に成功した桃屋は、次の新商品に「つゆ」を発売する事を考えていました。当時、市場にあったつゆは、主に醤油メーカーが製造している5〜8倍濃縮のもので、“醤油を主体にした商品設計”でした。しかし、これらの商品は、希釈しても、だしで薄まってしまうので、消費者には、なかなか受け入れられない商品の1つでした。そこで、当社は老舗のお蕎麦屋さんにだしのとり方を習い、「厚削り鰹節の一番だし」をたっぷりとし、種類はもとよりだしの風味を大切に様々な料理に合う商品を考えました。つまり、当社の商品は他社と違いだしを主体とする商品設計であり「つゆ1に対し、水が1」という希釈方法の解り易さも勘案して「濃縮2倍」が一番と考え、商品化致しました。

自社だしとりの意味・理由

→とり立てのだしを使用することで香りと濃厚な旨みを逃さず使える

自社で抽出しただしは、濃厚な旨味で、香りも違います！

- ・「つゆ大徳利」では、老舗のお蕎麦屋さんと同様、厚削り節を使います。
- ・使っている厚削り節は、本鰹節、宗田節、鯖枯節の3種です。

本鰹節 = 香りが強く、すっきりとしただしがとれます。

宗田節 = 穏やかな香りと、のびのある複雑な味わいのだしがとれます。

鯖枯節 = 鰹節よりも、さらに濃い旨味と上品な香りのだしがとれます。

これが濃縮2倍である意味

家庭では扱いが難しい「厚削り鰹節」でじっくりとった、濃厚な一番だしを使用！



薄削り鰹節

煮立てると余計なえぐみ等が出てしまうため扱いに難しい（市販の鰹節パック）家庭で使う鰹節は、「花かつお」「花削り」とも呼ばれる、0.2mm以下に削った薄削りを使うのが一般的です。薄削り鰹節は、お吸い物のような、醤油の入らない料理に適しています。



厚削り鰹節

かえしに鰹の香りが負けないために厚削りである。蕎麦屋さん等のつゆは、1mm程度の厚みで削った厚削り節でじっくりとった濃厚なだしでないと、醤油や味噌で作ったかえしに鰹節の風味が負けてしまいます。桃屋はプロのだしのとり方を再現し、厚削り節の一番だしを使用しています。



ポイント！

醤油メーカーでも、鰹節メーカーでもない、様々な原料を比較・検討できる桃屋ならではの、原材料のそれぞれの特徴を活かした、本格的な味わいのつゆです。



焼うどん



【材料】1人分
ゆでうどん 1玉
豚こま切肉 50g
塩・こしょう 各適宜
キャベツ 2枚
つゆ大徳利 大さじ2
サラダ油 大さじ1
かつお節 適宜

【作り方】

- ① 豚肉に塩・こしょうで下味をつける。キャベツは2cm幅のざく切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を中火で炒める。肉に火が通ったらキャベツをのせ、キャベツがしんなりしたらうどんを加えてほぐしながら中火で2〜3分炒める。
- ③ つゆ大徳利（濃縮2倍）を加えて炒め、器に盛りかつお節をかける。

肉豆腐



【材料】2人分
牛切り落とし肉 200g
豆腐（絹） 1丁
つゆ大徳利 1カップ
砂糖 大さじ2
水 1/2カップ
長ねぎ 1/2本

【作り方】

- ① 鍋に「つゆ大徳利」・砂糖・水を入れて煮立たせて牛肉を入れる。火が通ったら肉をいったん取り出す。
- ② ①の鍋に6等分に切った豆腐を加え、弱火で7分煮る。
- ③ ①の牛肉と厚さ5mmの斜め切りにした長ねぎを加え、長ねぎがしんなりしてきたら火を止めて器に盛る。

桃屋
2点セット
100名様



五目寿司のたね



つゆ大徳利

タイヨーキャラクターはみ



彩也香さん

タイヨーPBの1号は
わたしのよ♡



こうどんちゃん



じゃがインコ

メルヘンだね



直枝さん

いつもおうえん
ありがとう



タコメちゃん



宣子さん

アタ〜ック!



弥生さん



シンプル

ベスト!

パプリカシスターズ

イトビー

みんなで
楽しそう!



いちご



暁音さん

すこいっけまっけだね



麗鈴さん

なぞまめのしょうたいは
ぼくたちだよ



ウォーたん

これからもタイヨーの
キャラクターをよろしくネ



久しぶりにタコろっけ
登場でうれしいニヤ

えだまめ〜んず



うしん

結さん



きのつび&きの子



よしみさん

何気にワタシも
人気じゃな
お酒は20歳
になってからな



ワイン男爵



プリアプリン

たくさんありがとう



さきさん



なとみん

全部で10個！見つかるかな？
まちがいさがしに挑戦！

見つけたら
ないひきすく
しやうふ★



おまけのイラストは、CGCグループの各社からいただきました。イラストは、CGCグループの各社からいただきました。イラストは、CGCグループの各社からいただきました。

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。
〒314-0014 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
★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。

豆知識情報

「いってきます」の話

伝えよう「いってきます」「いってらっしゃい」

毎日当たり前に使う「いってきます」。

私たちがこの言葉を使うようになったのは、明治以降のことだといわれています。それまでは意味と同じく「行って参ります」を使っていたそうで、それが変化して、「行ってきます」と言うようになりました。日本人は、古くからこの言葉を大切につけてきたのです。行ってきますとは、正しくは「行って来ます」と書き、「行きます(が、必ず帰って)来ます」という言葉を省略したものです。

江戸時代にすでに「行って参ります」が使われていたことから、昔は旅をすることや夜道を歩くことも命がけだったので、「行って参ります」と言うことで、形式的な挨拶を超えて、大切な人に対して「必ず帰ってくる」という誓いを立てていたのでしょう。

また送り出す側は「いってらっしゃい(無事に行って、帰っていらっしゃい)」と言うことで、相手の誓いに対して思いを重ねていたのです。挨拶を通じての、祈りのようにも思えます。

また「いってきます」は、時代背景によって伝え方が変化したという記録も残っています。戦時中には、出陣の際に「いってきます」や「行って参ります」とは言わず「いきます」と言っていたそうです。国のために、必ず戻ると言う言葉がはばかれたこと、そして戻れることを約束できなかった時代背景が、この言葉からは伝わってきます。このように「行ってきます」という言葉は、再会を願う気持ちとともに、今一緒にいられることの大切さを私たちに教えてくれるのです。

「いってきます」、「いってらっしゃい」という定型句があるのは日本だけで、この言葉を直接英語に置き換えることはできません。これからも大切にしていきたい言葉です。(※諸説あります。)

編集後記

ご愛読ありがとうございます

CGC、湖池屋、桃屋の情報とみんなのイラストはいかがでしたか？

皆さんこんにちは!! 80号はいかがでしたか?!

皆さんはCGCグループを知っていましたか?! 今回、改めてご紹介をさせてもらいました。弊社でも多くの商品を取り扱っています。弊社も加盟してから何十年も経ちます。商品だけではなく、協業活動など様々なことを一緒に取り組んできました。

千葉CGCの仲間企業もいますのでお近くに行った際には是非寄ってもらえると嬉しいです。桃屋からは「五目寿司のたね」をご紹介。こちらの商品は編集者の私がヘビーユーザーで使っている商品です。すしのこもつており、本格的な酢飯を作った上で具沢山の野菜たちを入れることでボリュームがある五目寿司が出来上がります。

錦糸卵やお刺身を乗せて豪華にして食べても良いし、いなり寿司にしても良いです。

お試し下さい♪

湖池屋からはお馴染みの曲の「ドンタコス」のパッケージの変遷からこだわり、これからの商品としてトルティーヤチップスをご紹介しています。カットサラダとの相性もバッチリです。多くのイラストを掲載しました。たくさんの送付ありがとうございます。いつも楽しく拝見しております。これからもお待ちしております。ドンドン送って下さい♪

今後タイヨー・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

<切り取り線>

食ベタイヨー！知りタイヨー？ 第80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希望ですか? □に1つだけチェックをご記入下さい。

CGC □お楽しみセット
湖池屋 □お楽しみセット
桃屋 □2点セット
タイヨー □卓上カレンダー

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。

□月1~2回未満 □週1回 □週2~3回 □週4回以上

③80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 □CGC □湖池屋 □桃屋 □似顔絵 □まちがいさがし
□豆知識 □編集後記 □その他 ()

どんなところが良かったですか?

④CGCグループやCGC商品を知っていましたか?

年 齢 性 別
氏 名 歳 男・女
住 所 〒 -

⑤本誌に対するご意見・感想をご記入下さい。

電 話 店 店名

応募期間 令和8年9月1日~令和8年10月31日まで

当選発表 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 41



タイヨー第41号店

オークビレッジ店

2022年10月 OPEN

営業時間/8:00~21:45

住所/茨城県神栖市大野原

4-8-71-5

☎/0299-94-8833

店長から一言

オークビレッジ店はタイヨーの他、無印良品、GUなど14店舗が集結する神栖市の中心的な商業施設内にあります。

楽しくお買い物出来るお店をコンセプトに豊富な品揃えで皆様のご利用をお待ちしております。

店長の好きな惣菜は?

スタミナ満点な重です!肉厚で大きめの脂がたっぷりとのった鰻と甘辛いタレの相性が抜群です!

山椒の香りがさらに食欲を掻き立てます!



※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。