

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2024

12
December

企画発行 / 佐竹食品株式会社 企画制作・印刷 / 東洋印刷株式会社

おせち

一品だけでも
つくってみよう



TAKE FREE

contents

PICK UP!

お正月準備をはじめよう

12月21日(土)は冬至です

あったら便利

お正月 お買い物チェックリスト

今月のスイーツ

アイスクリーム キャラメルソース

年末年始営業時間

Instagram
やっています!!

#日本一楽しいスーパー
#いただきますをたのしく



FOODS.MARKET.SATAKE

さあ、師走です。

師走とは12月の和名。
諸説ありますが、師匠(=僧侶)も12月は各家庭をまわるために趨走(すうそう)(=ちよこちよこ走り回る)ことから「師趨」(しすう)となり、師走へと変化したという説は有名ですね。
ほかには、一年が終わるという意味の「年極(としはつ)」、

一年を万事なし終えるという意味の「為果つ(しはつ)」が語源という説などがあります。



「正月事始め」とは、お正月の準備を始める日のこと。一般的には12月13日とされ、社寺では本尊などを清める「すす払い」の行事がおこなわれます。

あ 止 月

準備を はじめよう

おせちの準備は お早めに



おせちは料理の種類が多いので、「手作りするもの」「購入するもの」「どのおせちを作るか」などは早めに検討し、しょうゆやみりんなど重めなもの、出汁素材や黒豆など日持ちのする材料の補充はお早めに。
作りはじめるのは12月28日ごろを目安に、31日には作り終えます。
おせちは段取りよく、計画的に進めましょう。

おせち料理例

- ・黒豆 ・ごまめ(田作り) ・数の子
- ・たたきごぼう ・紅白なます
- ・きんとん ・伊達巻などの卵料理
- ・昆布巻き ・金柑蜜煮
- ・紅白かまぼこ ・海老のうま煮
- ・棒だら ・お煮しめ
- ・アリの照り焼き ・鮭の柚庵焼
- ・八幡巻き ・鶏のロール巻き
- ・松風焼き ・入り鶏
- ・ローストビーフ など

お正月に
欠かせないもの
といえば、

お餅!

餅は年神様への供物であり、鏡餅には年神様が宿ります。つまり、お正月に餅は付き物で、年末には用意すべきもの。自分の家で餅をつくご家庭は少なくなっていると思いますが、昔から29日につく餅は「苦餅(くもち)」、31日につく餅は「一夜餅」と避けられてきたので、用意するなら28日や30日がおすすです。

お餅とともに年神様を迎えるためのしつらいが、正月飾りです。

鏡餅をはじめ、しめ縄、しめ飾り、門松などは、「九」が苦に通じる29日と、一夜飾りとなる31日は避け、27日、末広がりの28日、30日に飾りましょう。

家の中を「すす払い」しよう!

「すす払い」とは、いわゆる大掃除のことで毎年12月13日に江戸城では「すす払い」がおこなわれていたため、民間もこれにならったといわれています。「すす払い」とは、正月にむけて神棚や家の中を掃除することで家の中を清める行為。一年間の汚れを落として、気持ちよく年神様をお迎えしましょう。



「すす払い」は13日中に 終えないとダメ?



そんなことはありません。本格的に掃除しようと思うと、神棚や仏壇から押し入れやクローゼットの中、トイレや浴槽の水回り、蛍光灯替えや窓ふきなど、1日ではとても終わりません。掃除する場所のリストを作り、年末までに、段階的に、進めやすいやり方でおこなきましょう。

ハレの日とお正月

「ハレ」を漢字で書くと「晴れ」となり、ハレの日とは人生儀礼や年中行事などの特別な日のことをさします。そのハレの日のなかでも大切にされているのがお正月。新たな一年のはじまりを祝い、年神様をお迎えする節句のひとつです。年神様は、「歳徳神」「正月様」とも呼ばれ、その年の穀物の実りを約束してくれる穀物神であり、子孫の繁栄を見守ってくれる祖霊神。餅は年神様をむかえるための供物で、おせちは祝い膳になります。



大晦日とは

一年の最後の日のこと。"みそか"とは各月の最終日のことで、12月31日は年の最後の月の最終日なので"おお"をつけて大晦日と呼ばれます。

年越しそば

「年越しそば」の由来には諸説ありますが、蕎麦の長い形状にあやかり延命長寿の縁起をかついだ、風雨に強いそばの花のように強く健康でいられるように、蕎麦が切れやすいことから厄災を断ち切るなど、いずれも新しい年を迎えるにあたりよい一年になるようにと願いを込めて食べます。元来、江戸時代には月末に食べる三十日蕎麦(みそかそば)の習慣があり、これが年末だけ残ったともいわれています。



除夜の鐘

「人間の煩悩は108とする」という仏教思想が基になっているとされており、煩悩には「心をまどわし、身を悩ませる」というような意味があります。仏教では「眼・耳・鼻・舌・身・意」で、色、声、香り、味、感覚、心を受け取り、やがて感情や執着となり、煩悩になるのだとか。107回の鐘は一つ一つ煩悩を消し去り、108回目の鐘には「新年が煩悩に悩まされないように」という願いが込められているそうです。



※店舗・状況により取り扱いのない場合がございます。
※写真・イラストはイメージです。

どうして「柚子湯」に入るの？

冬至に「柚子湯」に入るという風習は、5月の菖蒲湯と同じようにみそぎの意味をもちます。みそぎとは罪や穢れをおとし体を清めること。また、ユズや南瓜の黄色は赤と同じように魔除けの色とされています。陽気回復へとむかう冬至に、これから寒さを増す冬を乗り越え、無事に春をむかえられるように、という願いを込めて「柚子湯」に入るといわれています。



冬至は二十四節気のひとつであり、北半球において一年のなかでもっとも夜が長く、昼間が短くなる日。翌日からは少しずつ日が長くなることから、「一陽来復」とも呼ばれ、この日を境に運が上昇するといわれています。

12月21日(土)は

冬至です。

冬至は、太陽が生まれ変わる日？

中国の天体思想では、冬至を境に夏至に向けて徐々に日足が伸びることから太陽運行の出発点、暦の始まる日と考えられていました。日足が伸びる=太陽の力がよみがえる=太陽が生まれ変わる日となり、冬至を境に吉事が戻るという意味で「一陽来復」と呼ばれ、運気が陰から陽に変わる日、万物がよみがえる日として中国のみならず各地で祝宴が行われていました。



毎年冬至の日は、カボチャの日です！

冬至といえば、南瓜(カボチャ)！

風通しのよい冷暗所にまるごと置いておけば冬まで保存できることから、カボチャは昔から冬の大切な栄養源となっていました。また、カボチャの橙色は厄を祓う色のひとつでもあります。栄養価にすぐれたカボチャを食べて無病息災を願い、寒い冬を乗り越えましょう。



南瓜とゆであずきでカンタン！

いとこ煮



冬至の七種(ななくさ)とは

「なんきん(カボチャ)」「にんじん」「れんこん」「きんかん」「ぎんなん」「かんてん」「うんとん(うどん)」の七種類のこと。

「ん」は運をあらわし、「ん」がたたくさん付くものを食べると、「運気が上がる」「たたくさん運が呼び込める」といわれています。冬においしい食材ばかりなので、縁起のよい冬至の七種で幸運を願ってはいかがでしょう。

冬至の七種

カボチャだけじゃありません！

七種

を食べてよう



んがつくもの いっぱい！

ポン酢ジュレ de 温野菜

材料 (2人分)
●南瓜(カボチャ) … 100g
●ニンジン … 1/2本
●レンコン … 80g
●ブロッコリー … 1/2株

材料 (2人分)
〈A〉
●粉かんてん … 1g
●水 … 220ml
●ポン酢 … 大さじ2
●白だし … 大さじ1と1/2

作り方
①ポン酢ジュレをつくる。小鍋に水と粉かんてんを入れて中火にかけ、混ぜながら溶かし、1~2分ほど沸騰させ、火を止める。ポン酢と白だしを加えて混ぜ合わせる。器に移し、冷蔵庫で冷やし固める。
②①が固まったら、フォークなどでクラッシュさせて、ジュレ状にする。
③カボチャは種とワタを取り除き1.5cmほどの厚さに切る。ニンジンは乱切りに、レンコンは皮をむき1.2cmほどの厚さに切る。ブロッコリーは小房にわける。
④耐熱容器にカボチャ、ニンジン、レンコンを入れ、水(分量外)大さじ1を回し入れ、ふんわりとラップをし、電子レンジ(600W)で3分ほど加熱する。
⑤④にブロッコリーと水(分量外)大さじ1を加え、電子レンジ(600W)でさらに3分ほど加熱する。
⑥温野菜を器に盛り、②のジュレをかけていただく。



紅白で一家の平和を願う

紅白なます

材料 (2~3人分)

- ダイコン … 240g
 - 金時ニンジン … 30g
 - 塩 … 大さじ1/2
- (A)
- ・酢 … 大さじ2
 - ・砂糖 … 大さじ1
 - ・淡口醤油 … 小さじ1

作り方

- ①ダイコンと金時ニンジンは4cmの長さに切り、皮をむき、薄くスライスしてから千切りにする。
- ②①をボウルに入れ、塩をふり、はじめは弱めに、しんなりしてきたら強くもみ込み、水気を絞る。
- ③(A)は混ぜ合わせる。
- ④②に③を加え、よく混ぜて味をなじませる。

器に盛ってから
イクラを添えると、より華やかに
ゆず釜に入れるのも
おすすめ!

紅白なますに代表されるように、酢の物はおせちに欠かせない料理のひとつ。すっきりさっぱりとした後味の酢の物は、口直しにも箸休めにもぴったり。煮たり焼いたりという手間も少ないので、おせちに加える一品として酢の物に挑戦してみませんか。

酉

ちょい辛が後をひく!

ピリ辛紅白なます

材料 (2~3人分)

- ダイコン … 150g
 - ニンジン … 40g
 - 塩 … 小さじ1
- (A)
- ・酢 … 70ml
 - ・砂糖 … 大さじ2
 - ・しょうゆ … 小さじ1/2
- ラー油 … 小さじ1/2~
 - ごま油 … 小さじ1/2
 - 白いりごま … 小さじ1
 - 唐辛子 … 1本

作り方

- ①ダイコンとニンジンは皮をむき、5mm角の拍子木切りにする。ボウルに入れ塩をふり、軽くもみこんでしんなりするまで5~10分ほどおく。
- ②唐辛子はへたを取り、種を取り除き、小口切りにする。
- ③小鍋に(A)を入れて火にかけ、ひと煮立ちさせる。火を止め、ラー油、ごま油、白いりごま、唐辛子を加え、混ぜ合わせる。
- ④①の水気を切り、③に加えて混ぜ合わせて浸水させ、そのまま冷めるまでおく。

黒酢のコクを楽しむ!

れんこんの黒酢漬け

材料

- (2~3人分)
- レンコン … 200g
 - ごま油 … 大さじ1
- (A)
- ・黒酢 … 50ml
 - ・砂糖 … 大さじ1と1/2
 - ・しょうゆ … 大さじ1と1/2
 - ・水 … 大さじ1
 - ・唐辛子 … 1本

作り方

- ①レンコンは皮をむき、7mm幅の輪切りにする。
- ②フライパンにごま油を入れ中火で熱し、①を入れ、ふたをして両面に焼き色がつくまで焼く。
- ③(A)を混ぜ合わせ漬け汁をつくる。
- ④③に②を入れ、10分ほど漬け込む。

おせちとは

「おせち」は年神様へお供えた後に、それを下げていただく「神人共食」の料理。神様へのお供え物をいただくことで、そのご神徳をいただくという祈りが込められています。おせちを重箱に詰めるのは、「福を重ねる」「めでたさを重ねる」などの意味縁起をかつぐため。健康や豊穰、長寿などの願いが込められた料理をたくさん詰めて重ねて、家族みんなで新年を祝いましょう。

重箱に酢の物を詰めるなら、二

おせちには昔ながらの伝統があり、一般的には重箱にときは、「二の重」とされています。四段重なら二の重「酢の物」、三段重なら「焼き物」と「酢の物」と、保存がきく見た目のものが二の重に入ります。近年は大皿に盛ったを詰めたりと多様化している流れもありますので、あまり自由におせちを楽しみましょう。

色合いが上品でおしゃれ!

サーモンの奉書巻き

材料

- (2~3人分)
- ダイコン … 5~6cm
 - 塩 … 小さじ1/2
 - スモークサーモン … 8切
 - ユズの皮 … 少々
- (A)
- ・酢 … 大さじ2と1/2
 - ・砂糖 … 大さじ2
 - ・水 … 大さじ1
 - 三つ葉 … 8本

作り方

- ①ダイコンは皮をむき、6~7mm幅の輪切りにする。塩をふり、5~10分ほどおく。
- ②小鍋に湯を沸かし、三つ葉を入れてさっと湯通しをする。水気をしぼって、大きな葉は取り除いておく。
- ③①に(A)を加えて混ぜ合わせ、さらに10分ほどおく。
- ④③の上にスモークサーモンとユズの皮をおいて巻き、②の三つ葉を結ぶ。

おせちと

おせちの酢の物には「紅白なます」のように縁起を組み合わせで多いのは、カブ、ダイコン、唐辛子、イクラ、ニンジンなど。また、それぞれの食材にはおせちらし

ダイコン

家族の土台を
しっかりと築くように

ニンジン

逆境に耐え、
運が身に付くように

鮭

子孫繁栄を願い、
災いを避ける

菊の花は邪気を祓う

菊花かぶ

材料 (2人分)

- 小かぶ … 2個
 - 輪切り唐辛子 … 1本
- (3%塩水)
- ・水 … 400ml (A)
 - ・塩 … 小さじ2
- ・酢 … 50ml
 - ・昆布だし汁 … 50ml
 - ・砂糖 … 大さじ2
 - ・塩 … ひとつまみ

作り方

- ①小かぶは茎を切り落として皮をむき、断面を下にして置いて、割りばしではさむ。
- ②割りばしにあたる深さまで格子状に切り込みを入れ、3%の塩水に浸し、しんなりしたら水気をしぼる。
- ③(A)を入れた容器に②を漬け込み、一晩おく。器に盛り、輪切り唐辛子をのせる。

割りばしではさんでいるので、下まで切り落とす心配がありません。



一品だけでも
おせちをつくってみよう

作
の
物

洋風おせちにもぴったり!

うずらとニンジンのピクルス

材料 (2~3人分)

- ウズラの卵 … 10個
 - ニンジン … 1/3本
- (A)
- ・酢 … 100ml
 - ・水 … 50ml
 - ・砂糖 … 大さじ2と1/2
 - ・塩 … 小さじ1
 - ・カレー粉 … 小さじ1
 - ・ローリエ … 1枚

作り方

- ①ウズラの卵をゆで、皮をむく。※市販の水煮でもOK!
- ②ニンジンは皮をむき、6~7mmの拍子木切りにする。
- ③小鍋に(A)の材料を入れてひと煮立ちさせる。
- ④②を加え、再沸騰したら火を止め、保存容器に注ぐ。
- ⑤③に①を加え、粗熱がとれたら冷蔵庫に入れ2~3時間ほど冷やし、味をなじませる。



柚子の風味さわやか!

ゆず大根

材料

(2人分)

- ダイコン … 200g (A)
 - 塩 … 小さじ1/2
 - ユズ … 1/2個
- ・酢 … 大さじ1
 - ・砂糖 … 大さじ1と1/2
 - ・塩 … ひとつまみ
 - ・白だし … 大さじ1と1/2
 - ・ユズの搾り汁 … 大さじ1/2
 - ・鷹の爪(輪切り) … 適量

作り方

- ①ダイコンは皮をむき、1cm幅の拍子木切りにする。ポウルに入れ塩をふり、軽く混ぜ合わせたら5分ほどおき、水気をしぼる。
- ②ユズは黄色い外皮部分をむき、千切りにする。残った実を絞り、ユズの搾り汁を大さじ1/2ほど用意する。
- ③ポリ袋に①と②のユズの千切り、(A)の材料を入れ、全体をよくもみ込む。ポリ袋の封をし、冷蔵庫で2~3時間ほど冷やし、味をなじませる。



一の重



三の重



二の重



なます

酢の物を詰める
重に「口取り」と
ものや華やかな
好きなものだけ
形式にとらわれず

酢の物

のよい色合いにこしらえたものが多くあります。
ダイコン、レンコンなどの白い野菜に、
鷹の爪などの赤を合わせたもの。
よい意味や願いが込められています。



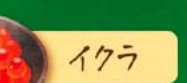
カブ

長寿を願う



レンコン

将来の見通しが
よくなるように



イクラ

子宝を願う



卵

子孫繁栄を願う

押さえておきたい! 定番のおせち料理

花れんこんの甘酢漬

材料

(2~3人分)

- レンコン … 200g
- (A)
- ・酢 … 100ml
 - ・みりん … 100ml
 - ・塩 … ひとつまみ
 - ・淡口醤油 … 小さじ1/3
 - ・だし昆布 … 5cm
 - ・鷹の爪(輪切り) … 適量

作り方

- ①レンコンは、花れんこんになるよう飾り切りし、酢水(分量外)につける。
- ②(A)を鍋に入れてひと煮立ちさせ、そのまま冷ます。
- ③鍋に湯を沸かし①を入れ、透き通るまでゆでる。
- ④③をザルにあけて水気を切り、密閉できる容器に入れる。熱いうちに②の甘酢を注ぎ入れ、そのまま冷まして味を含ませる。



お買い物 チェックリスト

お正月

食 品

- | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> おやさい | <input type="checkbox"/> コーヒー・紅茶 | <input type="checkbox"/> のり | <input type="checkbox"/> わさび |
| <input type="checkbox"/> お肉 | <input type="checkbox"/> デザート | <input type="checkbox"/> お米 | <input type="checkbox"/> だし |
| <input type="checkbox"/> お魚 | <input type="checkbox"/> ゆであずき | <input type="checkbox"/> かまぼこ | <input type="checkbox"/> もみじおろし・柚子胡椒 |
| <input type="checkbox"/> くだもの | <input type="checkbox"/> もち | <input type="checkbox"/> 数の子 | <input type="checkbox"/> たまご |
| <input type="checkbox"/> お酒 | <input type="checkbox"/> きなこ | <input type="checkbox"/> 黒豆 | <input type="checkbox"/> ハム・ソーセージ |
| <input type="checkbox"/> ロックアイス | <input type="checkbox"/> レトルトカレー | <input type="checkbox"/> お茶漬けの素 | <input type="checkbox"/> マヨネーズ・ケチャップ |
| <input type="checkbox"/> 炭酸水 | <input type="checkbox"/> 冷凍うどん | <input type="checkbox"/> 一味・七味 | <input type="checkbox"/> パン |
| <input type="checkbox"/> ウコンの力 | <input type="checkbox"/> パスタ | <input type="checkbox"/> ポン酢 | <input type="checkbox"/> チーズ |
| <input type="checkbox"/> お菓子・おつまみ | <input type="checkbox"/> インスタントラーメン | <input type="checkbox"/> たれ(すき焼き・ごましゃぶ・焼肉など) | |
| <input type="checkbox"/> お茶・ジュース・水 | <input type="checkbox"/> たこ焼き粉 | <input type="checkbox"/> 調味料(醤油・みりん・料理酒・砂糖・塩・酢・みそ) | |

日 用 品

- | | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> わりばし | <input type="checkbox"/> 使い捨て歯ブラシ | <input type="checkbox"/> ポチ袋 | <input type="checkbox"/> オムツ |
| <input type="checkbox"/> ストロー | <input type="checkbox"/> フリーザーバッグ | <input type="checkbox"/> ゴミ袋 | <input type="checkbox"/> 電池 |
| <input type="checkbox"/> ラップ | <input type="checkbox"/> キッチンペーパー | <input type="checkbox"/> カイロ | <input type="checkbox"/> 防災グッズ |
| <input type="checkbox"/> カセットガス | <input type="checkbox"/> ウエットティッシュ | | |
| <input type="checkbox"/> 紙皿・紙コップ | <input type="checkbox"/> ティッシュペーパー・トイレットペーパー | | |
| <input type="checkbox"/> おしぼり | <input type="checkbox"/> アルミホイル(お餅がくっつかないタイプ) | | |

memo 

.....

.....

.....

.....

.....

アイスクリーム キャラメルソース

今月の
スイーツ
Sweets

材料(2人分)

- 市販のアイスクリーム…200g～
- <A>砂糖…50g
- 水…大さじ1
- 生クリーム…50g
- ピスタチオナッツ…適量

生クリームがない場合は牛乳でもOK!



作り方

- 生クリームは電子レンジで20秒ほど加熱し、温めておく。
- 鍋に砂糖と水を入れ、全体が湿った中火にかけ、砂糖を溶かす。茶色が色づいてきたら木べらで混ぜ合わせ、茶色が濃くなってきたら火を止め、1/3量ほどの生クリームを加える。
- キャラメルが落ち着いたらよく混ぜ合わせ、残りの生クリームも2回にわけて加え、都度、よく混ぜ合わせる。粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
- ポリ袋にピスタチオナッツを入れ、麺棒などで叩いていただく。
- バニラアイスを用意する。
- ⑤を混ぜながら回しかけ、④を散らす。

生クリームを加えると蒸気があがったりキャラメルがはねたりするので、やけどに気を付けて!

冷蔵庫に入れるとソースがかたくなるので、使うときは早めに常温に戻して。

アイスにイチゴやキウイなどのフルーツを添え、全体にキャラメルをかけてもおいしい!

忘年会やクリスマスパーティーなど人が集まる機会の多い12月。ごちそうや鍋料理、お酒の後などに食べたくなるのがデザート。それも、暖かい部屋で食べるひんやりとしたアイスクリームは格別です。



キャラメルとキャラメル

砂糖は熱を加えると溶けますが、水と砂糖を熱して加熱し続け、焦がして茶色くしたものを**キャラメル**といいます。プリンなどの濃い茶色の部分あたりが代表格ですね。そのキャラメルに生クリームやバターなどを加えて固めたものが**キャラメル**。口の中で溶かして食べるお菓子としておなじみです。



※写真・イラストはイメージです。

マンデー
クーポンを
使おう!

お得に
お買物できる
月曜日ね!

マンデー
クーポン 12/30 月 当日限り

お1人様1枚限り有効

5,000円(税込)以上

のお買い物でご利用になれます。

マンデー
クーポン 12/23 月 当日限り

お1人様1枚限り有効

4,000円(税込)以上

のお買い物でご利用になれます。

SAMPLE 円券

マンデー
クーポン 12/16 月 当日限り

お1人様1枚限り有効

3,000円(税込)以上

のお買い物でご利用になれます。

300円券

ご利用日を確認の上、本券を必ず切り取り、お会計前にレジ係にお渡し下さい。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

クーポン券をご希望のお客様は、毎月 月末レジにて配布致しております。詳しくはサービスカウンターでご確認ください。

200円券

ご利用日を確認の上、本券を必ず切り取り、お会計前にレジ係にお渡し下さい。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

マンデー
クーポン 12/2 月 当日限り

お1人様1枚限り有効

1,000円(税込)以上

のお買い物でご利用になれます。

100円券

ご利用日を確認の上、本券を必ず切り取り、お会計前にレジ係にお渡し下さい。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

次回予告

satake通信
2025.1月号



油揚げ
あんもちパイ

年末年始営業時間

2024年12月

28日(土)▶30日(月)

**歳末
大売り
出し**

8:30~21:30

2024年12月

31日(火)

**売切
御免**

**最終
売りつくしセール**

8:30~19:00

※売り切れの際はご容赦くださいませ。

掘り出しモノ
が見つかる
かも!?

2025年1月

1日(水)▶4日(土)

お休みさせていただきます

2025年1月

5日(日)

**新春
初売り**

9:00~21:30

satake川柳 応募方法

郵便はがきにて、下記の内容をご明記の上、ご応募ください。

- 郵便番号 ○ご住所
- お名前 ○年齢 ○ご職業
- 今月の川柳
- 川柳用のペンネーム
- ご利用店舗
- satakeへのご意見・ご要望
- 応募券
(テープ等でしっかり貼り付けてください)

〈応募先〉
〒564-0027
大阪府吹田市朝日町14-19
「satake通信」係

郵便料金が変更しています。
変更前の通常はがきを使用する場合は、
差額分の郵便切手を貼り足して
投函をお願いします。

2024年
10月1日(火)から
郵便料金が変わりました。
85円にして出してね!

〈応募締切〉
12月15日(日) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信2月号紙面にて
発表いたします。

今月の川柳お題
温かい飲み物

※応募作品の著作権および使用の
権利は、佐竹食品株式会社に帰属
します。また、応募作品は返却いた
しませんので、ご了承ください。
※応募作品は未発表のものに限ります。
個人情報取り扱いについて
ご応募戴いた情報は、
発送業務・ご意見の
把握のみに使用し、
他の目的には
一切使用いたし
ません。

satake通信12月号
satake川柳
応募券

おかげさまで大好評!

satake川柳

みなさまの作品
募集中です!

審査は川柳素人のsatakeスタッフが
おこないますので、おもしろさやセンスのよさ、日常が
見える心温まる作品など、ピピッときた感覚
で選ばせていただきます。今月のお題作品は
2月号で発表となります。応募方法を
ご確認の上、お気軽にご応募ください。
たくさんのご応募お待ちしております!

satake通信紙面の
このコーナーで発表
&
3,000円相当の
お買い物商品券
プレゼント!

ラッキー賞も
あるよ!

500円相当の
お買い物商品券
プレゼント!

お題 お祝いの日の
メニュー

たくさんのご応募 ありがとうございます!

さんまだよ
2才になつた
ようさん(82歳)

タマちゃんへ

食べたくま
赤飯炊くと 何あつたん?
千し大好きさん(56歳)

お肉焼く
匂いわかる ポーナス日
ハルルさん(68歳)

お食い初め
鯛ににらまれ 泣きじゃくる
ママママさん(63歳)

今日だけは
ちよつと厚めの 牛ヒレだ
いつもはフタの薄切りさん(54歳)

マンデークーポン

レシート1枚につき
4,000円以上の **400円券**
お買い物にご利用いただけます。

本券はFoods Market satake対象店舗にて、表面に
掲載されている期間・条件にて1枚ご利用いただけます。

- お買い物の際、お会計前に本クーポン券をレジ係にお渡しく下さい。
(必ず切り取ってお持ち下さい)■本券は換金及び現金化することは
できません。■一部除外品がございます。(例:煙草・宅配便・金券等)
- 本券は表面に記載されている当日限り有効となります。該当日を
過ぎた場合は無効となります。■一度に複数枚の使用はできません。
(本券のご利用は1回のお買い上げにつき、1枚のみ有効です。)

朝日町本店 / 千里丘駅前店 / 西駅前店 / 久宝寺駅前店 / コア古川橋店
大池店 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店
/ ビエラ千里丘店 / 野里店 / 新大阪店 / 摩耶駅前店
※業務スーパー TAKENOKO ではご使用になれません。

マンデークーポン

レシート1枚につき
5,000円以上の **500円券**
お買い物にご利用いただけます。

本券はFoods Market satake対象店舗にて、表面に
掲載されている期間・条件にて1枚ご利用いただけます。

- お買い物の際、お会計前に本クーポン券をレジ係にお渡しく下さい。
(必ず切り取ってお持ち下さい)■本券は換金及び現金化することは
できません。■一部除外品がございます。(例:煙草・宅配便・金券等)
- 本券は表面に記載されている当日限り有効となります。該当日を
過ぎた場合は無効となります。■一度に複数枚の使用はできません。
(本券のご利用は1回のお買い上げにつき、1枚のみ有効です。)

朝日町本店 / 千里丘駅前店 / 西駅前店 / 久宝寺駅前店 / コア古川橋店
大池店 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店
/ ビエラ千里丘店 / 野里店 / 新大阪店 / 摩耶駅前店
※業務スーパー TAKENOKO ではご使用になれません。

マンデークーポン

レシート1枚につき
3,000円以上の **300円券**
お買い物にご利用いただけます。

本券はFoods Market satake対象店舗にて、表面に
掲載されている期間・条件にて1枚ご利用いただけます。

- お買い物の際、お会計前に本クーポン券をレジ係にお渡しく下さい。
(必ず切り取ってお持ち下さい)■本券は換金及び現金化することは
できません。■一部除外品がございます。(例:煙草・宅配便・金券等)
- 本券は表面に記載されている当日限り有効となります。該当日を
過ぎた場合は無効となります。■一度に複数枚の使用はできません。
(本券のご利用は1回のお買い上げにつき、1枚のみ有効です。)

朝日町本店 / 千里丘駅前店 / 西駅前店 / 久宝寺駅前店 / コア古川橋店
大池店 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店
/ ビエラ千里丘店 / 野里店 / 新大阪店 / 摩耶駅前店
※業務スーパー TAKENOKO ではご使用になれません。

SAMPLE

クーポン券をご希望のお客様は、
毎月 月末レジにて配布致しております。
詳しくはサービスカウンターでご確認ください。