

いただきますをたのしく

「旬」を
まるごと

satake通信

2026

7
July

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



カリッと♪サクッと☆ジューシーに♡

スナック

Snack

おうち

contents

PICK UP!

食材FILE そうめん

季旬彩々 トウモロコシ

こだわりの逸品
カシューナッツ醤油風味

今月のスイーツ
メロンのソルベ
四季彩々 花ごよみ
ハイビスカス

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



※店舗・入荷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。

そうめんの保存方法

湿気のない
風通しのよい冷暗所で保存。
湿気がある場所やにおいの強いもののそばに置くと、風味が劣化したりカビの原因になったりするので避けましょう。
開封後は密封できる容器や保存袋などに入れて風通しのよい冷暗所か冷蔵庫で保存します。

食材FILE
vol.63

そうめん

ひんやり、つるりとしたのどごしがおいしい夏の風物詩、そうめん。麺料理でいただくのが王道ですが、半端に余ったとき、使いきれないとき、おつまみに悩んだときなどは、そうめんを使った一品料理はいかがでしょう？かさ増し食材感覚で使えます！

「手延べそうめん」とは？

そうめんには「手延べそうめん」と機械でつくる「そうめん」があります。手延べそうめんとは、小麦粉に塩と水を加えて混ぜ、棒状にして撚った生地に植物油をぬり、くねっては延ばすを繰り返して丸棒状に細く延ばして乾燥させた、昔ながらの手作業で作られたそうめんのこと。一方の機械そうめんは、小麦粉、塩、水を混ぜて生地をつくり、ローラーで薄く延ばし、細く切って乾燥させたもの。

そうめんの「古物」とは？

製造後、すぐに出荷されるもの、または最初の梅雨を超えてから出荷されるものは「新物」。一年以上程かしてから出荷されるもの(=2回以上梅雨を超えたもの)は「古物」と呼ばれます。手延べそうめんは寝かすことで油気が抜け、より強いコシと歯ごたえが楽しめるようになるといわれています。寝かす時期が長いと小麦粉の風味が抜けてしまうので、小麦粉の風味を楽しみたい場合は、「新物」がおすすめです。

手延べそうめんにはコシがあり、つるりとしたのどごしが楽しめます！

気になる方は食べ比べてみて～

「そうめん」と「ひやむぎ」の違い

原料は同じですが、「そうめん」と「ひやむぎ」は、その太さで呼び名が変わります。かつては一寸の幅に麺線おおよそ24本以上が「そうめん」、18～22本が「ひやむぎ」とされていましたが、現在は以下の定義となっています。

機械製麺の場合

- そうめん 長径1.3mm未満
- ひやむぎ 長径1.3mm以上～1.7mm未満

手延べそうめんの場合

手延べ干しめんのうち、長径1.7mm未満のものは「手延べそうめん」または「手延べひやむぎ」と分類されます。

そうめん de おつまみ

そうめんガレット

材料 (2人分)

- そうめん … 1束(50g)
- 塩・粗びきコショウ … 適量
- 片栗粉 … 大さじ1/2
- 牛乳 … 大さじ1/2
- ピザ用チーズ … 40g
- 粉チーズ … 大さじ2/3
- 白いりごま … 大さじ1と1/2
- オリーブオイル … 大さじ1と1/2

作り方

- ①そうめんはゆで、ザルにあげて水気を切る。
- ②ボウルに①を入れ、塩・粗びきコショウをふり、片栗粉と牛乳を加えて、よく混ぜる。
- ③②にピザ用チーズ、粉チーズ、白いりごまを加え、全体を混ぜ合わせる。
- ④フライパンにフライパンシート(またはクッキングシート)を敷き、オリーブオイルを入れて中火で熱し、③をなるべく広げて入れ、ターナー(フライ返し)で押さえつつすように、円形に広げる。
- ⑤じっくりと火を通し、端のチーズが焼きかたまってきたらひっくり返し、反対側も焼く。両面のチーズがカリッと焼きあがればOK。食べやすい大きさに切って器に盛る。

そうめんチャンプル

材料 (2人分)

- そうめん … 3束(150g)
- ごま油、塩 … 適量
- ニンジン … 1/2本
- タマネギ … 1/2個
- ニラ … 1/3束
- 豚薄切り肉 … 100g
- 卵 … 2個
- ごま油 … 大さじ1/2
- かつお節 … 適量

- (A) 塩・コショウ … 少々
●顆粒和風だし … 小さじ1と1/2
●しょうゆ … 小さじ1

作り方

- ①そうめんは表示時間よりやや短くゆで、水気をよく切る。ごま油と塩を適量かけて混ぜ合わせ、下味をつける。
- ②ニンジンは細切りに、タマネギは薄切りに、ニラは4cm幅のざく切りに、豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンにサラダ油を少々(分量外)を入れて中火で熱し、卵に塩ひとつまみ(分量外)をいれて溶き入れ、端が固まってきたら大きく混ぜて、卵は皿に取り出す。
- ④③のフライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉を入れて炒め、肉の色が変わってきたらニンジンとタマネギを加えて炒め合わせ、火が通ったらニラとそうめんを入れて炒め混ぜ合わせる。
- ⑤(A)を加えて全体に味をなじませ、④の玉子を戻してさっくりと混ぜる。器に盛り、かつお節を散らす。

そうめんサラダ

材料

- そうめん … 1束(50g)
- キュウリ … 1本
- ハム … 3枚
- 塩・コショウ … 適量

- (A) 酢 … 小さじ1
●めんつゆ … 小さじ1
●ごま油 … 小さじ1
●マヨネーズ … 大さじ3

作り方

- ①そうめんは長さを半分折ってからゆで、冷水で洗ってから水気をよく切る。
- ②キュウリとハムは細切りにする。
- ③ボウルに①と②を入れ、塩・コショウをふり、混ぜ合わせる。
- ④(A)を混ぜ合わせ、③に加えて和える。

そうめんの春巻き

材料 (2人分)

- そうめん … 1束(50g)
- たけのこの水煮 … 30g
- しいたけ … 2個
- 豚薄切り肉 … 50g
- ごま油 … 大さじ1/2
- 塩・コショウ … 適量
- おろしショウガ … 2cm

- 酒 … 大さじ1
- 砂糖 … 小さじ1
- オイスターソース … 大さじ1/2
- 春巻きの皮 … 4枚
- サラダ油 … 大さじ2～3

作り方

- ①そうめんは長さを半分折ってからゆで、水気をよく切る。
- ②たけのこの水煮、しいたけ、豚薄切り肉は細切りにする。
- ③フライパンにごま油を入れて中火で熱し、②を入れて炒める。肉に火が通ったら塩・コショウ、おろしショウガを加えて下味をつける。
- ④③に①を加えてほぐしながら炒め合わせ、酒・砂糖・オイスターソースを加えて味をなじませる。
- ⑤④を4等分し、春巻きの皮で包み、巻き終わりに水溶き薄力粉(分量外)をぬり、閉じる。
- ⑥フライパンにサラダ油を大さじ2～3ほどを入れ熱し、⑤を入れて、きつね色になるまで揚げ焼きにする。



トウモロコシの選び方



- 頭部のひげが褐色や黒褐色でちぢれているもの
- 皮の緑色が濃く、切り口がみずみずしいもの
- 実がふっくらして、端までぎっしり詰まっているもの

※店舗・入荷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。

シャキツとした歯ごたえに、さわやかな甘み、果実のようにジューシーで、芯から粒をとりながら食べる手間さえも、この時季だけの旬の味。ゆでても焼いても揚げてもおいしい、トウモロコシはいかがですか。

トウモロコシは鮮度が命!

収穫後のトウモロコシは、時間経過とともに糖度が低下してしまうので、購入後は当日に食べるのがおすすめ。すぐに食べない場合は、ゆでて(またはレンジで加熱して)からラップで包み、冷めたら冷蔵用のチャック付きポリ袋などに入れ冷蔵庫へ。3日以内を目安に食べ切りましょう。

旬の味覚を
いただきます~



フルーツハニー

フルーツのように甘く、粒が大きく、ジューシーなトウモロコシです。

大粒の実からあふれる甘い果汁は、梨のようなさわやかな甘み。土づくりにこだわり、微生物やバクテリアを活性化させ善玉菌の割合を高めた土壌と、独自の肥料で育ったフルーツハニーは、健康的で栄養価と糖度にすぐれたトウモロコシになります。

糖度
16度
目安

こちらもおススメ!

ゴールドラッシュ

粒が大きくジューシーな黄粒種。粒皮がやわらかで食べやすく、口いっぱいに広がるさわやかな甘みが特長。



ドルチェドリーム

400gを超えることもある大ぶりのバイカラー種。糖度は18度を超えるほど甘く、粒皮はやわらかく、フルーツのように果汁がたっぷり!



かんかんむすめ 甘々娘

名前の通り甘さが特長のバイカラー種。粒皮がうすくジューシーで、シャキツとした歯ごたえ。比較的、収穫後の糖度の低下が遅く、甘さが保たれる。



電子レンジでOK!

手軽にささっと加熱しよう

手順

トウモロコシの内側の薄皮1~3枚を残して、外皮とひげを取り除く。
ラップに包んで電子レンジで1本につき500Wで6分ほど、600Wなら5分ほど加熱する。

ポイントは、薄皮を残すこと!

薄皮を残して蒸すことで、甘く仕上がります。

塩ゆで風にするなら

トウモロコシの皮はすべてむき取り、ひげを取り除く。さっと水洗いし(水はふき取らない!)、ラップに塩をふるか、トウモロコシに直接塩をふりかけてから、ラップでトウモロコシを包む。耐熱皿にのせ、レンジで3分ほど加熱し、裏返してさらに2分ほど加熱する。

加熱したトウモロコシに刷毛でしょうゆをぬって網で揚げ、焼きトウモロコシに。しょうゆは2~3回ほどぬってね!

トウモロコシ☆トリビア

trivia

トウモロコシの「粒」と「ひげ」

トウモロコシのひげの正体は、粒のひとつひとつから伸びた「雌しべ」なので、実はトウモロコシの「粒」と「ひげ」は同じ数になります。トウモロコシの「ひげ」の数はおよそ600本なので、1本のトウモロコシについている「粒」の数は600ほど。ちなみに、必ず偶数になるそうです。

スイートコーンとは

トウモロコシには穀物用のフリント種、家畜飼料用のデント種、ポップコーン用のポップ種、生食や缶詰などに利用されるスイート種などがありますが、スイートコーンはそのスイート種の未成熟な食用種のこと。糖度の高いものはスーパースイート種と呼ばれ、甘くジューシー。15~18度ほどの糖度があり、高いものは20度になるものもあります。



もちりロングポテト

材料 (2人分)

- ジャガイモ … 300g
- 顆粒コンソメ … 小さじ1
- 塩 … 少々
- 牛乳 … 大さじ2
- 片栗粉 … 大さじ3と1/2
- 揚げ油 … 適量
- ケチャップ・マヨネーズなど … お好みで

作り方

- ①ジャガイモは皮をむき、一口大に切る。水にくぐらしてから耐熱ポウルに入れ、ラップをし、電子レンジ(600W)で6分ほど加熱する。
- ②①が熱いうちにマッシャーでつぶし、顆粒コンソメと塩を加えて、混ぜ合わせる。牛乳と片栗粉を加えて混ぜ、生地をまとめる。
- ③大きめにラップを敷き、その上に②をのせ、新しいラップを上からかぶせ、1cmほどの厚みの長方形になるよう生地を平らにのばす。ラップの端を折りたたんで生地を包み、冷凍庫へ入れ1時間ほどおく。
- ④③の生地を取り出し、1cm幅でカットし、揚げ油で揚げる。鍋の底に生地が付きやすいので、菜箸で軽く突いて浮かすようにして揚げるのがポイント。ケチャップやマヨネーズはお好みで添えて。

YUMMY!!

ジャガイモのかかりに、市販のマッシュポテトの素でもOK!

※店舗・入荷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。

カリッと♪サクッと☆ジュ

おうち

サモサ



材料

(2人分)

- 春巻きの皮 … 3枚
- 水溶き小麦粉 … 適量
- 合い挽き肉 … 60~70g
- ジャガイモ … 1個
- タマネギ … 1/4個
- バター … 5g
- カレー粉 … 小さじ2/3
- ガラムマサラ … 小さじ1/2
- 塩・コショウ … 少々
- 揚げ油 … 適量

作り方

- ①ジャガイモは皮をむいて1cm厚さに切って、水にさらしてから耐熱皿にのせ、ラップをして電子レンジ(600W)で5分ほど加熱する。やわらかくなったらマッシャーでつぶす。
- ②タマネギはみじん切りにする。フライパンにバターを入れて中火で熱し、タマネギを炒める。しんなりしたら合い挽き肉を加え、肉の色が変わったら、カレー粉、ガラムマサラを加えて炒め合わせ。①を加えて混ぜ合わせる。仕上げに塩・コショウで味をととのえる。
- ③春巻きの皮は三角形になるように半分に切り、両端から1/3ずつたんで袋状にする。袋部分に②を入れ、上部は水溶き小麦粉でとめる。
- ④180℃の揚げ油で、きつね色になるまで③を揚げる。

タコス

Wow!!



材料 (2人分)

- 市販のフラワートルティーヤ … 4~6枚
- レタス … 2枚
- パプリカ … 1/2個
- トマト … 1個
- プロセスチーズ … 適量

(チリコンカン)

- 牛ひき肉 … 100g
- タマネギ … 1/2個
- きざみニンニク … 小さじ1/2
- 豆の水煮 … 1缶
- サラダ油 … 大さじ1
- 水 … 100ml
- トマトピューレ … 50ml
- ローリエ … 1枚
- 赤唐辛子 … 1本
- 顆粒コンソメ … 小さじ2
- 塩・コショウ … 少々
- ウスターソース、しょうゆ … 各小さじ1

作り方

- ①(チリコンカン)をつくる。タマネギはみじん切りにし、赤唐辛子は種を取り除く。フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、タマネギときざみニンニクを炒める。タマネギの色が変わったら、牛ひき肉を加えてさらに炒める。肉に火が通ったら、水、トマトピューレ、顆粒コンソメ、ローリエ、赤唐辛子、水気を切った豆の水煮、塩・コショウを入れ、煮立ってきたら弱火にして30分ほど煮込む。ウスターソースとしょうゆを加え、味をなじませて火を止める。粗熱が取れたら器に入れる。
- ②レタスは1cm幅に、パプリカは千切り、プロセスチーズとトマトはさいの目切りにする。
- ③フラワートルティーヤの上に、①のチリコンカンと②の野菜・チーズをのせる。

チーズフライ

Check



材料 (2人分)

- モッツアレラチーズ … 100g
- 溶き卵 … 1個分
- (A) ●パン粉 … 2/3カップ
- 塩・黒コショウ … 適量
- 乾燥パルメザン … 適量
- 揚げ油 … 適量

(マリナラソース)

- きざみニンニク … 小さじ1
- オリーブオイル … 大さじ1
- トマトピューレ … 150g
- オレガノ、乾燥パルメザン、タイムなど … 合わせて小さじ1~2程度
- 塩・黒コショウ … 適量

マリナラソースがなければケチャップでもOK。熱いうちにソースをつけて召し上がれ!

日本市販されて英語で早く食べなどの意おつまぱく



材料

- ホットケーキ
- 牛乳 … 大さじ
- 溶き卵 … 1
- 薄力粉(手粉)
- 粗びきウイン
- ケチャップ
- マヨネーズ
- ピザ用チーズ
- 乾燥パセリ

作り方

- ①モツ
- ②(A)は
- ③①は溶
- ④②を冷
- ⑤その間
- ⑥④を煎

シーに♡

スナック Snack

では Snack (スナック) という、
ているスナック菓子をイメージしますが、
はもう少し広域に、「時間をかけず、
られる食事」、「合間にとる軽い食事」
味があります。お菓子だけではなく、
みや夏休みのおやつにもぴったりな
と手でつまめる軽食をご紹介します!

スナックの語源

「犬がばくと食いつく」という意味のドイツ語が語源で、それが変化し、「ひと口かじるもの」から現在の軽食、またはカウンター形式の軽食堂をさす言葉になったといわれています。英語のスナック・バーの略。

くるくるベーコンパイ

Good!

材料 (2人分)
●冷凍パイ生地(長方形) … 1枚
●ケチャップ … 大さじ1と1/2
●ベーコン … 3~4枚
●黒コショウ … 適量
●粉チーズ … 適量
●卵黄 … 1個分
●いりごま … 適量
●乾燥パセリ … 少々

作り方
①冷凍パイシートは常温に戻し、やわらかくになったらベーコンの長さと同じくらいになるように伸ばす。
②生地の下側2/3ほどのスペースにケチャップをぬり、その上にベーコンの横半分を重ねるようにして並べ、黒コショウと粉チーズをふる。
③卵黄は水(分量外)少々を加えて溶き、卵液にする。
④②の生地の下側に卵液をぬり、生地の下側からくるくると巻いて留める、巻き終わりを下側にしてまな板などに置き、端は切り落として、7~8mm幅の輪切りにする。
⑤オーブンは200℃で予熱する。天板にオープンシートを敷き、④の断面を上にして重ならないように並べ、表面と側面に卵液をぬる。いりごま散らし、オープンに入れて15~17分ほど焼く。焼きあがったらパセリを散らす。

ホットケーキミックスでウインナー巻き

OH!

材料 (2人分)
●ホットケーキミックス … 150g
●卵 … 2個
●溶き卵 … 1個分
●ウインナー … 6本
●粉チーズ … 適量
●マヨネーズ … 適量
●黒コショウ … 少々

作り方
①ボウルに牛乳と溶き卵の半量を入れてよく混ぜ、ホットケーキミックスを加え、均一になるよう混ぜ合わせる。生地がまとまったら、手にしっかりと薄力粉をつけ、生地を6等分にし、かるく丸めておく。
②まな板に薄力粉をふって広げ、①の生地を15cmの棒状になるようにのばす。
③②をウインナーに3周ほど巻き付け、オープンシートを敷いた天板に並べる。生地の表面に残った溶き卵を刷毛でぬり、ケチャップ、マヨネーズ少々を波状にかけ、ピザ用チーズを散らす。
④200℃で予熱したオーブンで、③を10分ほど焼く。焼きあがったら仕上げに乾燥パセリを散らす。

鶏ささ身でクリスピー風

NICE!

材料 (2人分)
●鶏ささ身 … 250g
●揚げ油 … 適量
●酒 … 大さじ1/2
●しょうゆ … 大さじ1と1/2
●鶏ガラスープのもと … 小さじ1
●砂糖 … 大さじ1/2
●塩 … ひとつまみ
●ごま油 … 小さじ1
●溶き卵 … 小1個分
●片栗粉 … 大さじ4
●コーンフレーク … 大さじ6
●黒コショウ(粗びき) … 小さじ1/2

作り方
①鶏ささ身は筋を取り除き、斜めそぎ切りで3等分する。
②コーンフレークはポリ袋に入れ、麺棒などで叩き、細かく砕く。ボウルに片栗粉と黒コショウ(粗びき)を入れて混ぜ合わせる。コーンフレークはそのままポリ袋に入れておく。
③別のボウルに(A)を入れてよく混ぜ合わせる。①の鶏ささ身を入れ、よくもみ込んでから15分ほどおく。
④③で使った(A)の調味液を捨てずにとっておき、②のささ身を②の片栗粉と、黒コショウ(粗びき)でまぶす。もう一度(A)の調味液に絡めて二度漬けし、今度は全体をコーンフレークでまぶす。
⑤揚げ油を170℃まで熱し、④を入れて、途中で空気に触れさせながら、4~5分ほど揚げる。

カラメルソースは
ほどの拍子木切りにする。
混ぜておく。
き卵にくぐらせ、②の衣を全体にしっかり
す。
蔵庫に入れ、1時間ほど寝かす。
に「マリナラソース」をつくる。フライ
きざみニンニクとオリーブオイルを入れ、
熱する。香り立ってきたら、トマトピューレ
ブ類を入れ、そのまま弱火で15~20分
込む。仕上げに塩・黒コショウで味を調える。
取り出し、揚げ油でカリっとするまで
。チーズが溶け出しやすいので、あまり
、衣がカリっとしたら手早く油切りで
上げて!

キャラメルポップコーン

good!

材料 (2人分)
●市販のポップコーン … 25g
●グラニュー糖 … 40g
●水 … 大さじ2
●バター … 20g

作り方
①フライパンにグラニュー糖、水、バターを入れて、中強火で熱する。
②沸騰したら中火にし、木べらでかき混ぜながら、キャラメル色になるまで加熱する。火を止めて、バニラエッセンスを4~5滴ほど加える。
③ポップコーンを入れ、手早くからめて、全体をキャラメルでコーティングする。
④クッキングシートの上を広げ、キャラメルがかたまるまで冷ます。

キャラメルは
かなり高温になっているので、
火傷にご注意ください。

こだわりの逸品
Satake Select



カシューナッツ 醤油風味

カシューナッツのコクのある甘みと、甘みの強い特製国産醤油を使用し
絶妙なバランスで仕上げた商品となっております。



特製
国産醤油
使用



口に入れると豊かな風味が
広がり、カリっとした
心地良い食感が
楽しめます。



ビールや日本酒の
おつまみ等そのまま
食べるのも◎



細かく砕いてサラダの
トッピング等にも!

すっきり!さっぱり!

メロンのソルベ

今月のスイーツ



暑い季節にはさっぱりとしたデザートがぴったり! 夏は旬のフルーツが多くあるので、果物のソルベはいかがでしょう。卵や乳製品を使わないすっきりとした味わいは食後のお口直しにもおすすめ!!

ソルベとは

フルーツやピューレに砂糖と水、あるいはリキュールなどを加えて凍らせたもの。もともとはアラビア語で「シャラブ」と呼ばれるフルーツを搾って冷やしたジュースのことで、持ち帰ったのは十字軍。シャラブを凍らせたものは「シャルバート」と呼ばれるようになり、それがフランスでは「ソルベ」、アメリカ英語では「シャーベット」になりました。ちなみに、ソルベとは乳成分を入れずに冷やし固めたものを指しますが、シャーベットは卵白や乳成分を加えていても「シャーベット」と呼ばれます。



材料(2人分)

- カットメロン...230g
- 水...60ml
- グラニュー糖...30g
- レモン汁...小さじ2/3



作り方

- 1 カットメロンはミキサーにかけ、ジュース状にする。
- 2 小鍋に水とグラニュー糖を入れ、中火にかけ、グラニュー糖を溶かす。氷水などにあてて、常温程度まで冷ます。
- 3 ステンレス製のボウルに①と②を入れ、レモン汁を加え、混ぜ合わせる。
- 4 ラップをかけて冷凍庫に入れ、1時間ほど冷やす。
- 5 一度取り出し、フォークなどでザクザクとほぐす。再度ラップをして冷凍庫に入れ、1時間ほど冷やす。

シャーベット状になるまで、1時間おきに「ほぐして冷やす」を繰り返す。

※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン 7/27月 当日限り

5,000円以上のお買い物でご利用になれます。



500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。

マンデークーポン 7/20月 当日限り

4,000円以上のお買い物でご利用になれます。



400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。

マンデークーポン 7/28月 当日限り

3,000円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。

マンデークーポン 7/29月 当日限り

2,000円以上のお買い物でご利用になれます。



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。

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 2026.8月号

湖池屋



ザーサイ トウガラシ シシトウ すいかゼリー

時と食

七夕といえは織り姫と彦星の伝説が有名ですが、これは中国で生まれたもの。天の川の西と東に住む織り姫と彦星は結婚し、とても仲良く暮らしましたが、仕事をしなくなりましたため、怒った天帝が二人を再び西と東に離れにしました。

あまりに二人が嘆き悲しむため、天帝は一年に一度、七月七日の夜にのみ会うことを許したのです。

七夕

七月七日は、空を見上げよう。

七夕といえば そうめん



その昔、宮中では素餅(さくべい)と呼ばれる中国から伝わった揚げ菓子を7月7日に食べ、無病息災を願いました。素餅はそうめんの起源でもある食べ物であることから、7月7日を「そうめんの日」と、全国乾麺協同組合連合会、全国乾めん普及協議会が制定しました。



花ごほう

今月の花 ハイビスカス



「ハイビスカス」とは、アオイ属フヨウ科の総称で、ハワイの州花、マレーシアの国花にもなっている南国の花。園芸品種は1万近くもあるといわれていますが、その多くはハワイアン系で、沖縄などでも栽培されています。

ハイビスカスの花言葉

繊細な美・新しい恋

どちらも、ハイビスカスの朝に咲いて夕方にはしぼむ「一日花」と呼ばれる特性が由来となっています。なお、ハイビスカスの髪飾りを左につけると「既婚者/心に決めた相手がいる」、右につけると「未婚者/新しい出会いを求めている」という意味があるので、髪飾りにするときは気をつけて。

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〉
7月15日(水) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信9月号紙面にて発表いたします。

今月の川柳お題 からあげ

川柳好きの方も、川柳が苦手な方も、どなたでも応募ください!

※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7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、日常が覗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9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 カレー

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- カツのせめ 自分にご褒美 フル装備 なのよさん(61歳)
- キャンブの夜 焦げたカレーと ながれ星 どんまもろーさん(72歳)
- 家カレー リレー料理の アンカーだ きよちゃんさん(57歳)
- 気に入りの 眼に二滴の カレー花 みよちゃんさん(78歳)
- 鍋底を まする幸せ もう一杯 かっくんさん(34歳)

国や自治体からの要請がある場合、クーポンの使用が不可となる場合がございます。

マンデークーポン

レシート1枚につき 4,000円以上のお買い物でご利用になれます。 400円券

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ださい。(必ず切り取ってお持ちください。)

■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。)

対象店舗 (Foods Market satake)
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 / 摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。

マンデークーポン

レシート1枚につき 5,000円以上のお買い物でご利用になれます。 500円券

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ださい。(必ず切り取ってお持ちください。)

■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。)

対象店舗 (Foods Market satake)
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 / 摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。

SAMPLE

レシート1枚につき 2,000円以上のお買い物でご利用になれます。 200円券

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ださい。(必ず切り取ってお持ちください。)

■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。)

対象店舗 (Foods Market satake)
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 / 摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。

レシート1枚につき 3,000円以上のお買い物でご利用になれます。 300円券

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ださい。(必ず切り取ってお持ちください。)

■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。)

対象店舗 (Foods Market satake)
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 / 摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。