

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2024

3
March

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

TAKE FREE

新タマネギ
春キャベツ

contents

PICK UP!

食材FILE たらの芽

季旬彩々 桜鯛

こだわりの逸品

胡麻ぎゅっ!ドレッシング

今月のスイーツ

苺のトライフル

四季彩々 花ごよみ

スイートピー

Instagram
やってます!!

#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・状況により取り扱いのない場合がございます。

食材FILE
vol.36

春は“苦味”を
いただく！

「春は苦味」といいますが、これは明治時代の
食医・石塚左玄氏の言葉。旬の食べ物は
その時期のからだに必要な性質を含んでいる
から、春は苦いもので冬の間にたまった余計な
ものをデトックスしましょう、という意味。
春の苦味といえば、山菜。その中で王様と
呼ばれているのが、「たらの芽」です。

選び方

- 芽の先が少し開き、
ふっくらとしているもの
- 穂先の緑が鮮やかなもの
- ★目安としては5cm前後の、
育ちすぎでないものを選びましょう

保存方法

生のまま新聞紙に包むか、
穴をあけたポリ袋に入れて、
野菜室へ。日持ちしないので、
2〜3日以内に
食べ切り
ましょう。

冷凍保存する場合は、
根元のかたい部分を切り落とし、
重ならないように小分けにしてラップで包み、
密封できるポリ袋に入れて保存します。
煮物やおひたしなどに使う場合は、あく抜き
をしてから冷凍保存しましょう。

あく抜きの方は
下の「たらの芽の下ごしらえ」を
参照してね！



たらの芽

たらの芽とは…

ウゴキ科タラノキ属の日本原産の山菜で、日当たりのよい原野に自生
しており、タラノキの新芽を食べます。現在出回っている「たらの芽」の
多くは栽培物で、12〜4月ごろに出回ります。
天然物は4〜6月ごろに旬をむかえます。

ちょこっと豆知識

タラノキにはオメタラとメタラとよばれる
2種類があり、よく見かけられるのはメタラ。
つまり栽培されている多くはメタラで、
とげがたくさんあるオメタラは天然物で多
く見かけます。天然物は苦味や香りが
強いのが特徴。

オメタラ



たらの芽の栄養価

たらの芽はビタミンAになる
βカロテンやビタミンK、ビタミンE、葉酸
が豊富。食物繊維やカリウム、ナイアシン、
ビタミンB6なども含まれています。

からだの
代謝をサポートする
栄養素が
多いんだよ〜



たらの芽の下ごしらえ

まずは根元のかたい部分を切り落とす。
そうするとほくほくと取れやすくなるので、
取り除く。火が通りやすくなるように、
根元に十字の切り込みをいれる。

アク抜きについて

天ぷらなどの揚げ物にする場合は、
油で揚げるとアクは抜けてしまうので、アク抜きは
必要ありません。煮物や炒め物、おひたしなど、
揚げ物以外に使う場合はアク抜きをしましょう。

アクの 抜き方

- ①鍋に水と塩を入れ、沸騰させる。
割合は水500mlに対し、小さじ2が目安。
- ②たらの芽を入れ、2〜3分ゆでる。
- ③冷水にとり、水にさらす。
水気を取り除いてから調理する。

たらの芽 de おつまみレシピ

たらの芽のほのかな苦味と揚げたときのほっくりとした味わいは格別！
揚げるのが鉄板ですが、焼いてもおいしいお酒のおつまみになりますよ〜

たらの芽と空豆のフリット



- 材料 (2人分)
- たらの芽 … 8本
 - 空豆 … 8粒
 - 小麦粉 … 大さじ4
 - 炭酸水 (冷えているもの) … 60ml
 - 塩 … ふたつまみ
 - 揚げ油 … 適量
 - レモン … 1/6個

作り方

- ①たらの芽は根元のかたい部分を
切り落とし、底に十字の切り目を入れる。
空豆はさやから出し、薄皮をむく。
- ②ボウルに小麦粉と炭酸水、塩を入れて
切るようにさっくり混ぜ合わせる。
- ③揚げ油を170℃に熱し、①を一つずつ
②にさっとくぐらせてから、
色づくまでカラリと
揚げる。レモンを
添えてどうぞ。

お好みで
塩と黒こしょう、
または塩と山椒粉を
同量で混ぜ合わせた
ものを添えても♪

肉巻きたらの芽



- 材料 (2人分)
- たらの芽 … 8〜10本
 - 豚肉すき切り肉 … 8〜10枚
 - 薄力粉 … 適量
 - ごま油 … 大さじ1/2
 - 【A】
 - 酒 … 大さじ1
 - しょうゆ … 大さじ1
 - みりん … 大さじ2/3
 - 砂糖 … 小さじ1/2

作り方

- ①たらの芽は根元のかたい部分を切り落とし、
すべて巻き終えたら小麦粉を全体に
うすくまぶす。
- ②フライパンにごま油を入れて中火で熱し、
豚肉の巻き終わりを下にして②を入れ、
全体に焼き色がつくまで転がしながら焼く。
- ④【A】を加え全体にからめ、照りがつけば完成。

たらの芽のパン粉焼き



- 材料 (2人分)
- たらの芽 … 8〜10本
 - オリーブオイル … 大さじ2
 - 塩、黒こしょう … 適量
 - 【A】
 - 粉チーズ、パン粉 … 各大さじ1/2

作り方

- ①たらの芽は根元のかたい部分を切り落とし、
火が通りやすいように根元に十字の
切り込みを入れる。
- ②小さめのボウルにオリーブオイルと塩・黒こしょう
を入れ、①を加えて全体にオイルをからませる。
- ③【A】は混ぜ合わせておく。
- ④耐熱の器に②を並べて入れ、③をかけ、
オーブントースターで焼き色が
付くまで6〜7分ほど焼く。

たらの芽の揚げびたし



- 材料 (2人分)
- たらの芽 … 8本
 - 揚げ油 … 適量
 - 【A】
 - 白だし … 大さじ1
 - 水 … 150ml
 - おろししょうが … 小さじ1/2
 - みりん … 大さじ2/3

作り方

- ①たらの芽は根元のかたい部分を
切り落とし、揚げ油を170℃に熱し、
たらの芽を入れて素揚げにする。
- ②バットまたはガラス容器などに【A】を入れて
混ぜ合わせ、①を漬け込む。粗熱がとれたら
ラップをして冷蔵庫に入れ、1時間ほど
寝かせて味をなじませる。

鯛は門出の季節にぴったり!

3月から4月にかけては、門出の季節。新学期や新生活、新年度など、節目の時期でもあります。お祝い事といえば鯛。昔から「花は桜木、人は武士、柱は檜、魚は鯛」といわれるほど、縁起のよい魚として親しまれてきました。味よし、姿よし、長寿で多産で、「めでタイ」と語呂までよし! しかも桜の季節に桜色になるという、まさに祝い膳にぴったりの魚なのです。



ほんのり色づく、春の風物詩



「まな板に鱗(うろこ)ちりしく桜鯛」
まな板に散らばる鱗が桜が散るようにつくしい、という意味の正岡子規の句にあるように、桜の咲くころのマダイは産卵のために栄養を蓄え、体を桜色に染めるため、桜鯛と呼ばれます。

どうして桜色になるの?

この時期のマダイは桜鯛と呼ばれますが、メスが桜色になるのは、産卵の目前になると「婚姻色」が濃くなるから。オスもまた、産卵期になると桜の花のような白い斑点が出ることから桜鯛と呼ばれます。ちなみに、マダイが赤いのは稚魚のころからエビやカニなどの甲殻類を多く食べているため。「エビで鯛を釣る」ということわざがありますが、鯛は本当にエビが好きなのです。



カタカナの「サクラダイ」は別の魚!

「桜鯛」ではなく、カタカナの「サクラダイ」は、正式和名が『サクラダイ』というハタ科の体長15~20cmほどの別の魚。水深100mくらいまでの岩礁域に生息しています。



マダイの三枚おろしなど お魚各種の調理サービス承ります!

※受付時間がございますので、詳しくはスタッフにご確認ください。

ご利用の際は
鮮魚スタッフに
お声がけ
ください!



マダイの栄養価

マダイは良質なたんぱく質が豊富で、脂肪が少なく消化吸収がしやすいため、病後の回復食や高齢者向けの食事などに使われやすいヘルシー食材。カリウム、ビタミンD、ビタミンE、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12などの栄養価にもすぐれています。



選び方

一尾

- 目の上が青紫で、目が澄んでいるもの
- 全体的にハリがあり、身の縮まりのよいもの

切り身

- 血合の赤が鮮やかでつやがあり、白身に透明感のあるもの
- 身に弾力のあるもの

桜鯛を楽しむときは、透明感のあるピンク色のものを選びましょう。皮がやわらかい、やや小ぶりの若い鯛がおススメ!



桜鯛は皮を
楽しもう!

鯛の松皮造り



材料 (2人分)

- さく取りしたマダイ … 1さく
- 塩 … 小さじ1
- 熱湯 … 適量
- 氷水 … 適量

作り方

- ①さく取りしたマダイの皮側、身側の両方にかかる塩をふり、皮目を下にして30分ほどおく。
- ②皮目を上にして、その上からキッチンペーパーを被せる。まな板を斜めにして、皮のふちが反り返ってそれ以上縮まなくなるまで熱湯をかける。
- ③すぐに氷水に入れ、よく冷やす。充分に冷やしたら、キッチンペーパーで水分を拭き取る。好みのサイズに切ってお召し上がりください。

鯛のポワレ



材料 (2人分)

- マダイ切身 … 2切
- 塩、黒こしょう … 適量
- 小麦粉 … 大さじ1
- オリーブオイル … 大さじ3
- バター … 10g
- レモン汁 … 大さじ1

作り方

- ①マダイは皮に2か所ほど切れ目を入れ、ペーパータオルなどで余分な水分を拭きとる。両面に塩・黒こしょうをふり、うすく小麦粉をまぶす。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ中火で熱し、皮目を下にして①を入れて焼く。皮がカリカリに焼けたら裏返し、反対側もこんがりとするまで焼き、皿に取り出す。
- ③フライパンに残ったオリーブオイルにバターを加え、弱火でゆっくり溶かす。レモン汁を加え、塩・こしょうをし、味を調える。
- ④②のマダイに③のレモンバターソースをかける。

鯛のカルパッチョ



材料 (2人分)

- マダイの刺身 … 100g
- すりおろしにんにく … 小さじ1/3
- 新タマネギ … 1/4個
- ミニトマト … 2個
- ベビーリーフ … 1/2袋
- レモンの千切り … 適量

【ドレッシング】

- ・オリーブ油 … 大さじ1
- ・レモン汁 … 大さじ1/2
- ・塩、砂糖 … 各小さじ1/4
- ・黒こしょう … 適量

作り方

- ①マダイの刺身は薄切りにし、すりおろしにんにくをまぶす。
- ②新タマネギは薄切りにして水にさらしておく。ミニトマトは4等分に切る。
- ③【ドレッシング】の材料を混ぜ合わせておく。
- ④皿に①をきれいに並べて③のドレッシングをかけ、②、ベビーリーフをのせ、レモンの千切りを散らす。

新タマネギのグリル



材料 (1~2人分)

- 新タマネギ … 1個
- 粉チーズ … 大さじ1
- マヨネーズ … 10g
- かつおぶし … 2g
- しょうゆ … 小さじ1/2
- 黒こしょう … 適量

作り方

- ①新タマネギはくし形に切り、耐熱皿にのせ、ふんわりとラップをかけて電子レンジ(600W)で1分半ほど加熱する。
- ②①の粗熱が取れたらグリルプレートにのせ、マヨネーズを波状にかけ、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。
- ③しょうゆ、粉チーズ、かつおぶし、黒こしょうをかける。

新タマネギとアスパラの味噌バター焼き



材料 (2人分)

- 新タマネギ … 1個
- アスパラガス … 3本
- にんにくスライス … 4~5枚
- オリーブオイル … 小さじ1
- バター … 10g
- 【A】
- みそ … 大さじ2/3
- みりん … 大さじ1と1/2

作り方

- ①新タマネギはくし形に切る。アスパラガスは根元のかたいところを切り落とし、長さを4等分に切る。
- ②【A】は混ぜ合わせておく。
- ③フライパンにオリーブオイルとにんにくスライスを入れ中弱火で熱し、香り立ってきたら中火にし、タマネギとアスパラを入れて火が通るまで炒め焼く。
- ④バターと【A】を加えてフライパンをゆすりながら炒め合わせ、全体に味をからませる。

新タマネギとソーセージの山椒炒め



材料 (2人分)

- 新タマネギ … 1個
- 魚肉ソーセージ(大) … 2本
- ピーマン … 2個
- サラダ油 … 大さじ1/2
- 塩、黒こしょう … 適量
- しょうゆ … 小さじ1
- 粉山椒 … 適量

作り方

- ①新タマネギは縦半分に切り、6等分のくし切りにする。魚肉ソーセージは長さを3等分にし、縦4等分にカットする。ピーマンは種をとりのぞき、縦に細切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、魚肉ソーセージを入れて炒める。焼き色がついたら塩・黒こしょうをふり、タマネギとピーマンを加え、炒めあわせる。
- ③タマネギに火が通ったら、しょうゆと粉山椒を加え、全体に味をなじませる。

黄タマネギ

黄タマネギ

よく見かける皮が茶色いタマネギは黄タマネギで、加熱すると甘くなるのが特長。黄タマネギは貯蔵にむいている東ヨーロッパ系の辛タマネギ群に属するものが多く、収穫後に乾燥させて日持ちをよくしたり追熟させたりしてから出荷されます。

黄タマネギの「新タマネギ」

黄タマネギの「新タマネギ」は白っぽい薄茶の皮が目印です。収穫してすぐに出荷されるので、皮は薄く、乾燥もしていません。辛みが少なく、みずみずしい!

新タマネギはこんな料理におすすめ!

サラダに

スープに

蒸し料理に

ステーキに

火の通りが早いので、炒め物などに使うときは手早く調理しましょう。

生で食べる時のポイント

新タマネギは辛みがマイルドなので、水にさらす必要がありません。薄くスライスするときは、縦半分に切ってから、根元を切り落とし、繊維に対し直角に薄切りをします。繊維が断ち切れるため、口当たりがやわらかく甘みを感じられます。

保存方法

新タマネギは傷みやすいので、購入後はなるべく早く食べ切りましょう。保存するときは、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存します。

新タマネギの選び方

- 表面につやがあり、傷のないもの
- 持ったときに、ずっしりと重いもの
- 葉付きのものは、葉が青々しているもの

新タマネギ

新タマネギとは、白タマネギや黄タマネギなどの早生種を葉がみずみずしいうちに収穫し、すぐに出荷したもの。タマネギ特有の匂いや辛みが少なく、甘くやわらかで、うすくスライスすれば生でも食べられます。3~4月ごろの春だけの味覚です。

春の息吹を
いただこう♪

春キャベツ

春になると気温も上がり、
サラダなどの生野菜が恋しくなります。
鮮やかな緑色と、やわらかく、
シャキッとみずみずしい食感の
春キャベツはサラダに欠かせない
野菜のひとつ。食卓にのぼると、
見た目にも味わいのにも
春を感じますね。

春キャベツの 選び方

- 葉が濃く鮮やかで
きれいなもの
- 葉にはりがあり、
みずみずしいもの
- 巻きがゆるやかで軽いもの

check!

冬キャベツは
ずっしり重くて、巻きが
しっかりしているものが
おすすめ。
春と冬では、
正反対なのです!

保存方法

冷蔵庫の野菜室で保存します。キャベツ
は芯から傷みやすいので、まるごと購入
した場合は芯をくり抜いて、水で濡らした
キッチンペーパーを詰め、ラップで包むか
ポリ袋に入れて保存しましょう。キッチン
ペーパーは2〜3日おきに替えるのが
おすすめ。

春キャベツと冬キャベツ

冬キャベツは夏から初秋ごろに種をまき冬に収穫するもの。
春キャベツは秋から初冬ごろに種をまき春に収穫され、
「春玉」「新キャベツ」とも呼ばれます。巻きがゆるく、
みずみずしくて食感がやわらかなので、サラダや
和え物、浅漬けなどの生食に向いています。
春キャベツと冬キャベツは品種が異なるため、
見た目や味に違いがあります。

ふんわり



冬キャベツ

秋から春が最盛期で、別名「寒玉」
「ひねキャベツ」とも呼ばれる。
扁平形をしており、巻きがかたく、
煮くずれしにくく、甘みがある。
外葉をむいてから出荷される
ので葉色が白っぽい。



ずっしり

甘みがあるのはどっち?



じつはあまり大きな差はありません。ただ冬キャベツは
霜や雪などの寒さから身を守るために糖を増やし細胞
がこわれるのを防ぐため、地域や時期によっては甘み
が高くなることがあります。葉肉の厚い冬キャベツは、
食べ応えのある煮込み料理やお好み焼きなどがおす
め。加熱すると甘みが増すのはどちらも同じなので、
春キャベツを加熱して甘みを楽しむもよし、生食のみず
みずしさを楽しむもよし、気分を使い分けましょう!



キャベツは加熱で
甘みが増す!



無限春キャベツ



- 材料 (2人分)
- 春キャベツ … 200g
 - ニンジン … 1/3本
 - ツナ缶 … 1缶(70g)
- 【A】
- ・鶏ガラスープの素(顆粒) … 小さじ1
 - ・ごま油 … 大さじ1/2
 - ・マヨネーズ … 大さじ2/3
 - ・おろしにんにく(チューブ) … 1.5cm
 - ・粗びき黒こしょう … 適量
 - ・白すりごま … 適量

- 作り方
- ①春キャベツは食べやすい大きさのざく切りに、
ニンジンは皮をむいて細切りにする。耐熱ボウルに入れ、
電子レンジ(600W)で2分ほど加熱する。
 - ②ツナは汁気を切っておく。
 - ③①の粗熱がとれたら②と【A】を加え、よく混ぜ合わせる。

春キャベツと豚肉の 蒸し焼き



- 材料 (2人分)
- 春キャベツ … 1/4個
 - 豚うす切り肉
(しゃぶしゃぶ用) … 8枚
 - スライスチーズ
(とろけるタイプ) … 2枚
 - 塩、黒こしょう … 適量
 - オリーブオイル … 大さじ1と1/2
 - しょうゆ … 小さじ1/2

- 作り方
- ①春キャベツは芯を残すように2等分する。スライスチーズは
半分に切る。豚肉に塩・黒こしょうをかるくふり、下味をつける。
 - ②キャベツの葉と葉の間に豚肉とチーズをはさむ。
 - ③フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、②を入れてふた
をし、中弱火で4分ほど蒸し焼きにする。焼き色がついたら
裏返し、ふたをして反対側も3分ほど焼く。
 - ④全体に火が通ったらしょうゆをまわしかけ、
塩、黒こしょうをふり、味をととのえる。

春キャベツのナムル



- 材料 (2人分)
- 春キャベツ … 150g
 - 韓国海苔 … 4枚
 - 白すりごま … 適量
- 【A】
- ・おろしにんにく(チューブ) … 1cm
 - ・しょうゆ … 小さじ1
 - ・酢 … 小さじ2/3
 - ・ごま油 … 小さじ2
 - ・塩 … ひとつまみ

- 作り方
- ①春キャベツは大きめのざく切りにする。
韓国海苔は食べやすい大きさに手でちぎる。
 - ②【A】を混ぜ合わせる。
 - ③ボウルにキャベツと②を入れて混ぜ合わせ、
韓国海苔も加えてさっくりと混ぜる。
器に盛り、白すりごまを散らす。



こだわりの逸品
Satake Select

Good!!
satakeオリジナル

胡麻ぎゅっ! ドレッシング

有機栽培100%の胡麻のみを使用し、
添加物を使わずに香り豊かに仕上げています。
濃厚な胡麻の風味とお酢の酸味、三温糖の
甘みが絶妙な**お子様にもオススメの**
胡麻ドレッシングです!



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

食をとおして未来へ!



「おいしい」と「笑顔」をコンセプトとしたプライベートブランド「sasa」を選んでいただきありがとうございます。

皆様を選んでいただきご購入いただいた代金の一部を地域応援、子ども支援、福祉支援に寄付させていただきます。

皆様の「おいしい」が社会貢献そして笑顔があふれる豊かな未来へとつながっています。



苺のトライフル

春らしく温かい日が増えてくると、恋しくなるのが冷たいスイーツ。
旬のイチゴをつかった、トライフルはいかがでしょう？
カステラの代わりにスポンジケーキやコーンフレーク、
イチゴのかわりにバナナやキウイなど、
お好きな具材に変更しても作れるお手軽なスイーツです。

作り方

材料(2人分)

カステラ…3〜4切
カスタードクリーム
卵…1個
薄力粉…大さじ1
砂糖…大さじ2
牛乳…1/2カップ
バニラエッセンス…少々
生クリーム
生クリーム…100ml
グラニュー糖…大さじ2/3
いちご…1/2パック

1 カスタードクリームを作る。
耐熱ボウルに卵と砂糖を入れて混ぜ、
薄力粉を加えてよく練り混ぜる。
牛乳を少しずつ入れて溶きのばし、
バニラエッセンスを加えて混ぜる。
電子レンジで2分加熱し、
取り出してすぐ泡立て器でかき混ぜ、さらに
電子レンジで2分ほど加熱しかき混ぜたら、
ボウルごと氷水につけて冷ます。

2 カステラは2cm角に切る。
いちごは、トッピング用に4個を取り分け
4等分に切り、残りはつぶす。

3 ボウルに生クリームと砂糖を入れ、
泡立て器で7分立てにする。

4 グラスにカステラ、カスタードクリーム、
生クリーム、いちごをバランスよく
何層にも詰めていき、一番上は、
生クリームといちごで飾る。

生クリームは
やわらかめに。

冷蔵庫で
1時間ほど冷やして
全体をしっとり
なじませるとより
おいしい！

トライフルとは？

イギリス生まれのスイーツで、透明な器にスポンジケーキや
ビスケット、季節のフルーツ、フルーツゼリー、カスタード
クリーム、生クリームなどを重ねて、冷蔵庫で冷やしたもの。
トライフルを和訳すると、「つまらないもの」という意味で、
つまりは「あり合わせ」のものを重ねてつくるスイーツという
こと。ちなみに、トライフルに似たスイーツのパフェは「完全な」
という意味。どちらもおいしいですが、トライフルのほうが
身近な感じがしますね。



自分のおやつに
おもてなしに、
好きなものを
重ねよう〜



※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン 3/25 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。

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 3/18 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。

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

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。

当日限り

お1人様1枚限り有効



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
2024.4月号



サラダチキン
わかめ
どら焼き

歳時食と

「お花見」のルーツは奈良時代の「梅花の宴」とされ平安時代には、貴族たちは桜を見ながら歌を詠み、また農民たちには桜は古くから豊穡祈願の花として崇められてきました。庶民に「お花見」が広がったのは江戸時代で、8代将軍吉宗が江戸各地の桜の名所を整備したのがきっかけ。「お花見」が奨励されたことにより、庶民たちはお弁当を持って出かけた酒盛りをしたり、桜を楽しむようになったといわれています。

お花見

桜を愛でて春を感じよう

お花見といえば三色だんご

三色だんごが文獻に登場するのは安土桃山時代。豊臣秀吉が桜の季節に開いた茶会で披露したのがはじまりといわれています。



花ごは

今月の花 スイートピー



ひらひらとしたスカートのフリルのような花びらと、甘い香りが魅力のマメ科の花で、原産地はイタリアのシチリア島。夏咲きや冬咲きの品種もありますが、「一般的には秋に種まきをし春に咲く花とされています。」「ピー」の名前があらわすように、エンドウ豆に似た実をつけますが、スイートピーの実には毒性があるので食べられません。

花言葉 門出

そのひらひらとした見た目が飛び立つ蝶を連想させることが由来となっています。卒業や進学、新生活の時期にぴったりの花です。

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
消費税の改定に伴い、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、差額の郵便切手を貼り足して投函をお願いします。

旧料金の通常はがき(62円)を使う場合は1円分の切手を貼って63円にしてお出しね!

〈応募締切〉
3月15日(金) 当日消印有効
〈当選発表〉
satake通信5月号紙面に発表いたします。

今月の川柳お題
乳製品
川柳好きの方も、どしどし応募してください!

※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。
個人情報の取り扱いについて
ご応募いただいた情報は、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3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5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 和菓子

たくさんのご応募 ありがとうございます!

俺の腹 大福よりも 柔らかい ビール大好き星人さん(57歳)	チワゲンカ 甘いアンコで 仲直り レオママさん(72歳)	レジ並ぶ 私を誘う みたらし団子 孫が天使さん(56歳)	栗きんとん 栗だけ食べられあとさみし 栗好きさん(65歳)	どらやきを たべるとめいあんひらめくの どらやきえもんさん(61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ことがございます。

マンデークーポン

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。)

朝日町本店/千里丘駅前店/西駅前店/久宝寺駅前店/大池店/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店

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。)

朝日町本店/千里丘駅前店/西駅前店/久宝寺駅前店/大池店/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店

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。

マンデークーポン

レシート1枚につき 1,000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。)

朝日町本店/千里丘駅前店/西駅前店/久宝寺駅前店/大池店/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店

マンデークーポン

レシート1枚につき 1,000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。)

朝日町本店/千里丘駅前店/西駅前店/久宝寺駅前店/大池店/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店