

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2022

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

TAKE FREE

イカ



煮で! 焼いて! 炒めて! 和えて! 生で!

づくし



contents

PICK UP!

食材FILE 魚肉ソーセージ

季節彩々 とうもろこし

こだわりの逸品

鮭明太子

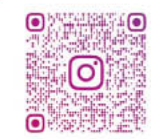
今月のスイーツ

九龍球(クーロンキュウ)

四季彩々 花ごよみ

ホワイトレースフラワー

satakeの
Instagramも
よろしくね!



FOODS.MARKET.SATAKE

発祥は諸説ありますが、昭和10年ごろにマグロを使ってプレスハム類似品を製造したのが最初だとか。昭和28年ごろから本格的な製造が始まり、主原料に白身魚の冷凍すり身が使われるようになると生産量はぐっと拡大。配送用の冷蔵車が少ない時代に常温保存ができる貴重なたんぱく源として、地域をとわず広く普及しました。

食材FILE vol.18

日本生まれの日本育ち♪

魚肉ソーセージって何からできているの？

製造がはじまったばかりのころはマグロやクジラを使っていたようですが、冷凍すり身が使われるようになってからはスケトウダラが主流に。ミナミダラなどのタラ類、イトヨリダイ、サケ、ホッケなどの白身、アジ、マグロなどの赤身魚も使われています。そこに調味料や香辛料、でん粉などの結着材料、植物油脂などを加えてつくります。

魚肉ソーセージの包装が濃オレンジ色なワケ

魚肉ソーセージのほとんどは、ケーシングチューブ(フィルム)に包まれています。これは製造過程で、密封された包装フィルムごと高圧殺菌するのに便利だから。また、フィルムがオレンジ色なのは、元は日光による発色剤などの劣化を防ぐため。現在は発色剤を使用していないものが増え、直射日光のあたる軒先に置かれることもなくなったため、フィルム色にこだわる必要はないのですが、工場内の製品の区別に便利だったり、店のショーケースの光でやけないようにという配慮などで、今なお色付きのフィルムが使われています。

魚肉ソーセージ

Fish Sausage

魚肉ソーセージの栄養価

白身魚のすり身を主原料とする魚肉ソーセージには、たんぱく質やカルシウムはもちろん、ビタミンDやビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシンなどが含まれています。お肉のソーセージと比べるとカロリーや脂質がひかえめなので、ヘルシー志向の方にもおすすめ！また、よりカルシウムが多く摂れるもの、DHAやEPAが摂れるものなど、機能性を高めた商品も多く発売されているので、お好みにあわせて選びましょう。

| | カロリー | たんぱく質 | 脂質 | カルシウム | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ナイアシン |
|-----------|------|-------|------|-------|--------|--------|-------|
| (単位) | kcal | g | g | mg | mg | mg | mg |
| 魚肉ソーセージ | 161 | 11.5 | 7.2 | 100 | 0.20 | 0.60 | 5.0 |
| ウイナーソーセージ | 321 | 13.2 | 28.5 | 7 | 0.26 | 0.13 | 3.6 |

出典：日本食品標準成分表2015年版(七訂)より 可食部100gあたり

魚肉ソーセージ、略して「ギョニソ」。そのままカットするだけでも立派なおつまみですが、ひと手間加えると、さらにアクセントの交ったおつまみに！「ギョニソ」の手軽さにハマっちゃうかも♡

ギョニソ de おつまみレシピ

ギョニソのグリル焼き

- 材料(1人分)
- 魚肉ソーセージ(太)…1本
 - 粗びき黒こしょう…適量
 - しょうゆマヨ…お好みで

作り方

- ①魚肉ソーセージは半分に切り、縦に4等分する。
- ②グリルプレートにのせ、魚焼きグリルかオーブントースターで焼き目がつくまで焼く。
- ③仕上げに黒こしょうをふる。



お好みで「しょうゆマヨ」をつけて、「おなかしょうゆ」や「一味マヨ」もおおすすめです。塩味は十分なので、そのまま食べてもおいしい！

ギョニソと玉ねぎのケチャップ炒め

材料(2人分)

- 魚肉ソーセージ(太)…2本
- 玉ねぎ(中)…1個
- サラダ油…大さじ2/3
- きざみにんにく…小さじ1
- 塩、黒こしょう…適量

[A]

- ケチャップ…大さじ1と1/2
- 中濃ソース…大さじ1/2
- 粉チーズ…お好みで

作り方

- ①魚肉ソーセージは斜め切りに、玉ねぎはくし切りにする。
- ②フライパンにサラダ油ときざみにんにくを入れ弱中火で熱し、にんにくが香り立ってきたら①を加えて、中火で炒める。玉ねぎが透き通ってきたら、塩、黒こしょうをふる。
- ③[A]を混ぜ合わせ、②に加えて全体に絡むまで炒め合わせる。器に盛り、お好みで粉チーズを散らす。



ギョニソとゆで卵のチーズ焼き

- 材料(2人分)
- 魚肉ソーセージ(太)…2本
 - ゆで卵…1個
 - バター…適量
 - ケチャップ…大さじ2
 - 黒こしょう…適量
 - ピザ用チーズ…40g

作り方

- ①魚肉ソーセージは食べやすい大きさの斜め切りに、ゆで卵は縦に4等分する。
- ②耐熱容器に薄くバターを塗り、①を入れ、上からケチャップを大さじ1量ずつかけて黒こしょうをふり、その上にピザ用チーズをのせる。
- ③オーブントースターでチーズに焦げ目がつくまで焼く。



ギョニソときゅうりのピリ辛和え

材料(2人分)

- 魚肉ソーセージ(太)…1本
- きゅうり…1本
- 食べるラー油…大さじ1
- 白いりごま…大さじ1/2

作り方

- ①魚肉ソーセージときゅうりは短冊切りにする。
- ②ボウルに①を入れ、食べるラー油と白いりごまを加え、混ぜ合わせる。器に盛って完成！



ギョニソのフライドチキン



材料(2人分)

- 魚肉ソーセージ(太)…2本
- 【衣】
- 小麦粉…大さじ3
- カレー粉…大さじ1と1/2
- 溶き卵…1個分
- パン粉(細)…適量
- 揚げ油…適量

作り方

- ①魚肉ソーセージはひと口大の食べやすい大きさに切る。
- ②小麦粉とカレー粉は混ぜておく。
- ③①に②をまぶし、溶き卵、パン粉の順にくぐらせる。
- ④揚げ油を170℃に熱し、③を揚げる。

ギョニソチップス



材料(1人分)

- 魚肉ソーセージ(太)…1本
- 一味マヨネーズ…適量

作り方

- ①魚肉ソーセージをできるだけ薄く、斜め切りにする。
- ②耐熱皿にクッキングシートを敷き、①を重ねないように並べ、電子レンジ(600W)で1分50秒ほど加熱する。白っぽくなっていればOK!

ピンク色っぽいままのときは様子を見ながら10秒ずつ加熱してください。焦げやすいので、追加で加熱するときは少しずつおこないませう。

一味マヨネーズをつけて召し上がれ♪

季旬
彩旬
々

甘〜い夏の風物詩

Corn

トウモロコシには家畜飼料用やポップコーン用などの種類がありますが、甘くておいしいのはスイートコーン。とくにスーパースイート種と呼ばれる糖度が高くてジューシーな、粒皮もやわらかな品種の改良は盛んで、年々品種が増えています。トウモロコシは鮮度が命！採れたてがイチバン甘いので、購入後はなるべく早く食べましょう。

ゴールドラッシュ

粒が大きくジューシーな黄粒種。粒皮がやわらかくて食べやすく、ロイッぱいに広がるさわやかな甘みが特長。

ピクニックコーン

フルーツのように甘い小ぶりの黄粒種。平均糖度は15度以上で冷やすとさらに甘みが増す。

サニーショコラ

フルーツコーンの先駆的存在の黄粒種。「チョコレートのような甘さ」という意味でこの名がついたほど糖度が高く、甘くてジューシー。

ピーターコーン

黄色と白色の粒が3:1に混じるパイカラー種の代表格。甘みが強く、粒皮がやわらかく口に残らないのが特長。

ピュアホワイト

真っ白な粒がうつくしい白粒種。粒皮はやわらかくジューシー、クリーミーで濃厚な甘みが特長。

甘々娘

名前の通り甘さとジューシーさが特長のパイカラー種。粒皮がうつくしく、生でも食べられるトウモロコシとして知られている。

※状況により取り扱いのない場合がございます。

トウモロコシの「ひげ」のはなし

実はトウモロコシのひげの数は粒の数と同じ。ひげの正体は、粒のひとつひとつから伸びた「雌しべ」。つまり、ひげの数が多いほど、粒がたくさんついたトウモロコシというワケ。ちなみに、粒が熟すほどひげの色は濃くなるので、白っぽいものよりも褐色になったものを選ぶと甘みがあります。

選び方

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

レンジで簡単!

おいしい食べ方

薄皮で蒸すと甘く!

トウモロコシの内側の薄皮1〜2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5〜6分、600Wなら4〜5分加熱する。



薄皮で粒を蒸すから、ジューシーになるんです!

塩味をつけるなら

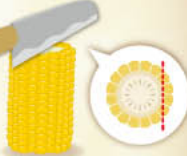
トウモロコシの皮はすべてむき取り、ひげを取り除く。せっと水洗いし(水はふき取らない)、ラップに塩をふるか、トウモロコシに直接塩をふりかけてから、ラップでトウモロコシを包む。耐熱皿にのせ、レンジで3分ほど加熱し、裏返してさらに2分半ほど加熱する。

炒めても、揚げても、たまらん!

トウモロコシの粒の取り方

ざっくりと

トウモロコシを2〜3等分し、切り口を下にして縦におく。芯と粒の間に包丁を入れ、上から下へと粒をぞぎ落とす。



根元から外す

粒を根元から外したいときは、なるべく粒がまっすぐに並んでいるところを選び、左右から包丁が芯にあたるようにV字に切り込みを入れ、1〜2列分を取り除く。粒がなくなったらそこから包丁を入れ、根元からグッと引き上げるように取り外す。包丁ではなく、指で粒を倒すように取り外してもOK!



最初1〜2列分を取り除く方法は、箸やスプーンの柄、バターナイフなどを使って、粒の下に差し込んで押し上げるように外すのもオススメ!

とうもろこしとアスパラのバター醤油炒め

材料 (2人分)

- とうもろこし … 1本
 - アスパラガス … 4本
 - バター … 15g
- [A]
・しょうゆ … 小さじ1と2/3
・砂糖 … 小さじ1
・きざみにんにく … 小さじ1



作り方

- ①とうもろこしは芯を切り落とし、内側の薄皮を1〜2枚残して、外皮とひげを取り除く。全体を軽く水でぬらして、ラップで包む。耐熱皿にのせ、電子レンジ(600W)で5分加熱する。
- ②アスパラガスは下のかたい部分を切り落とし、4等分の斜めそぎ切りにする。
- ③●の粗粒がとれたら3等分の長さになり、芯と粒の間に包丁を入れて粒を切り落とす。
- ④フライパンにバターを入れ中火で熱し、●と●を入れて炒める。とうもろこしに焼き色がついたら[A]を加え、全体に味が絡むように炒め合わせる。

揚げとうもろこし

材料

(2人分)

- とうもろこし … 1本
- 片栗粉 … 適量
- 揚げ油 … 適量
- 塩、黒こしょう … 適量

作り方

- ①とうもろこしは芯を切り落とし、皮とひげを取り除く。半分または3等分の長さに切り、縦にして4等分にする。
- ②●をポリ袋に入れ、片栗粉をまぶす。うすく付けばOK。
- ③揚げ油を170℃に熱し、●を3分ほど揚げる。あまりいじらずに、揚げ色が付いたら素早く引き上げる。
- ④油をきって、熱いうちに塩、黒こしょうをふる。

山椒塩やカレー塩などでもおいしい!

おもなイカの種類

スルメイカ



海流によって回遊しているため、日本全域の沿岸部で漁獲される。通年出回っており、最盛期は6~9月ごろ。刺身、から揚げ、煮物、炒め物など、調理法を選ばず使いやすい。

※生食用としての販売はしていません。

ヤリイカ



槍のように尖った形が特徴的で、旬は冬から春。高級イカとされるひとつで、すし種や活け造りの食材として人気がある。上品な味わいが楽しめる。

アカイカ



ムラサキイカやバカイカとも呼ばれる。通年出回っており、夏が一番おいしいとされる。大きいイカなのでロールイカに加工されることが多い。

アオリイカ



北海道南部より南の日本沿岸に生息し、旬は春から初夏。夏生れの小物は秋から冬、高級イカとして知られ、刺身やすし種、一夜干しなどが人気。

コウイカ



胴の部分に甲をもつイカで、旬は晩冬から春。イカスミを多く持っているため墨イカとも呼ばれる。ねっとり甘い口当たりは生食に合うが、かたくなりくいので天ぷらや炒め物にもむく。

ケンサキイカ



主として山陰から九州の日本海側で漁獲され、旬は初夏から夏。甘みがあり、かたくなりくいので、刺身からすし種はもちろん、和食、煮物、焼き物と幅広く使えます。

ホタルイカ



体長7cmほどの小型種で、旬は春。腹部や腕に無数の発光器を持ち、ホタルのように青白く光るのが特徴。ゆでたものを酢味噌で食べるのが定番。沖漬けや炒め物などでも。

生で

ピリ辛いか納豆

材料(2人分)

- いかの刺身 … 50g
- 納豆 … 1パック
- [A]
- ・添付のたれ … 1袋
- ・コチュジャン … 小さじ2/3
- ・薄口しょうゆ … 小さじ1
- ・おろししょうが … 小さじ1
- ・ごま油 … 小さじ2/3
- ・きざみねぎ … 適量

作り方

- ①[A]の調味料をよく混ぜ合わせる。
- ②ボウルに納豆とイカを入れ、①ときざみねぎを加えて混ぜ合わせる。

白ご飯にも合います!

煮て

イカと厚揚げの煮物

材料(2人分)

- イカ … 1ばい
- 小松菜 … 1/2束
- 厚揚げ … 1丁
- 片栗粉 … 大さじ1/2
- 水 … 大さじ1/2

[A]

- ・だし汁 … 1/2カップ
- ・酒 … 大さじ1と1/2
- ・しょうゆ … 大さじ1と1/2
- ・砂糖 … 大さじ1と1/2
- ・塩 … 少々

作り方

- ①イカは軟骨、わた、内臓、目、口、吸盤など食べにくい部分を取り除き、1cmの輪切りにする。足は食べやすく切る。
- ②小松菜は小鍋でさっとゆで、水にとり、しぼってから3cmの長さに切る。
- ③厚揚げは熱湯をかけて油抜きをし、8~10等分に切る。
- ④鍋に[A]を煮立て、①~③を入れ強火で熱し、煮立ったら中火にし、5~6分煮てから、水溶き片栗粉でとろみをつけ、器に盛りつける。

ホッとする定番の味

煮て! 焼いて! 炒めて! 和え

イカづ



イカの栄養価

おもなイカの栄養価を見てみると100gあたり66~89Kcalと、肉や魚介の中ではカロリーは控えめ。良質なたんぱく質が多く、日本人が不足しがちな亜鉛も豊富。イカの種類によってばらつきはありますが、総じてビタミンE、ナイアシン、ビタミンB12の含有量にすぐれています。また、栄養ドリンクなどで馴染みのタウリンも豊富で、イカの甘みのもととなっています。

スルメイカにケン
コウイカ、ホタル
その消費量は世
の半数を日本人
イカ好き。独特の
焼いても、炒めて
調理法を選ばず

触腕

エサを見つけると、にゅっと伸びて大きな吸盤で捕獲します。

足

イカは目がイーンです!

頭

内臓

「スルメ」と「あたりめ」

スルメはイカの保存法のひとつで、イカの内臓などを取り除いて乾燥させたもの。平安時代には定着しており、朝廷への献上物にもなっていたと記録が残されています。その主材料がスルメイカだったため、その名前の由来になっていますが、ほかのどのイカを乾燥させても「スルメ」と呼びます。そのスルメを縁起のよい呼び名にしたのが「あたりめ」。「スル」は物を盗るという意味に通じることから、「当たり」と言い換えたのです。



大き
世界中
は、大
有名な
を超え
なイカ
カ。成
ならな
イカで

和えて

焼いて

イカ焼き

材料(1~2人分)

- スルメイカ … 2はい
- [A]
- ・酒 … 大さじ2
- ・しょうゆ … 大さじ3
- ・みりん … 大さじ2
- ・砂糖 … 小さじ1
- ・おろししょうが … 小さじ1
- サラダ油 … 大さじ1
- 一味 … 適量

作り方

- ①イカは軟骨、わた、内臓、目、口、吸盤など食べにくい部分を取り除く。胴と足を洗って水気を拭きとり、胴に1cm幅の切り込みを入れる。
- ②密封できるポリ袋に[A]と①を入れ、調味液をよくもみ込み、冷蔵庫で15分ほど漬け込む。
- ③②の汁気をふき取り、残りの調味液はそのままとっておく。
- ④フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、③のイカをフライ返しで押さえながら焼いて、焼き色が付いたらひっくり返す。裏面も同様に焼く。③の調味液を加え全体に絡ませるように香ばしく焼く。器に盛り、お好みで一味などを添える。

屋台風の味に仕上げ

こだわりの逸品
Satake Select

一度食べたら
やめられない

新登場!

鮭明太子

ぷちぷち食感が
しゅんはな!!



ほかほかごはんと
相性バッチリ!



おすすめの
食べ方

MEN
TAIKO

SYAKE

釧之助で人気の北海道産鮭ほぐしと、
北海道産明太子をマッチングした
新しい商品が誕生しました。

その名も「鮭明太子」。

北海道産原料にこだわり、
しっとりとした鮭の身と
プチプチとした明太子の
食感がクセになる味わい。
一度食べたらやめられない
美味しさです!



釧之助

釧之助(せんのすけ)は
北海道の東、釧路で創業した魚の専門店です。
水産加工・北海道No.1の
株式会社マルサ笹谷商店の直営店として、
2012年12月に誕生しました。
いくらやたらこ、鮮魚や干物など「旨い!魚」を
釧路からお届けいたします!

ビー玉みたいな透明ゼリー

九龍球 (ウーロンキュウ)



用意するもの

●丸型または角型製氷皿

丸型製氷皿がなければ角型でもOK!お酒用の大きな丸型製氷皿でもかわいく仕上がります。

丸型の小さな氷やゼリーをつくるときに!

丸型の大きな氷をつくる。お酒のおともに!

角型の氷やアイス、ゼリーなどをつくるときに!

丸型製氷皿(小)

丸型製氷皿(大)

角型製氷皿(小)

※形状はメーカーにより異なります。

材料(作りやすい分量)

- アガー...小さじ4 (シロップ)
- グラニュー糖...30g
- 水...400ml
- お好みのフルーツ...適量
- 水...250ml
- グラニュー糖...50g
- はちみつ...15g
- レモン汁...大さじ2/3

アガーは何からできているの?

アガーの主原料は海藻の抽出物(カラギーナンや寒天)やマメ科の種子の抽出物(ローカストビーンガム)。固めると寒天とゼラチンの間くらいの食感になります。透明度が高く、フルーツゼリーや水ゼリー、水ようかんなどに用いられます。アガーが溶ける温度は90℃以上で、固まる温度は30~40℃。ゼリー液の粗熱をとりすぎると固まり出してしまうので、注意しましょう。

まずは 下準備からはじめよう!

- ①アガーとグラニュー糖は粉の状態で混ぜ合わせておく。アガーはダマになりやすいので、あらかじめ砂糖と混ぜ合わせておきます。
- ②小鍋に(シロップ)の材料を入れ、かるく混ぜながら煮る。沸騰したら火を消す。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

- 1 フルーツは製氷皿に入るくらいのサイズに切り、製氷皿に入れていく。
- 2 鍋に水を入れ、混ぜながら①を少しずつ加える。すべて入れたら中火にかける。沸騰したら弱火にし、1~2分ほど煮溶かして、火を止める。アガーの融解温度は90℃以上なので、沸騰するまで加熱し煮溶かします。ですが、煮込み過ぎると固まらなくなってしまうので、沸騰後は短時間で火を止めます。
- 3 ②の粗熱が少し取れたら、ゼリー液を受け皿のフチぎりぎりのところまで流し入れる。※丸型製氷皿の場合
★角型の場合は氷を作る要領でゼリー液を流し入れます。
★ふたをしたときにゼリー液が小穴などから溢れ出るので、バットの中などに置いて作業をすることをオススメいたします!
- 4 静かにふたをかぶせる。しっかり閉まっていることを確認する。 ☆
- 5 冷蔵庫に30分以上おいて、冷やし固める。 ☆ ☆
- 6 ⑥が固まったら、ゼリーを取り出す。
★爪楊枝などを使って、たこ焼きの要領ですくい出すのがコツ! 器に盛り、③のシロップをかける。

シロップのかわりに炭酸飲料をかけると、フルーツポンチ風になります!ゼリー液のレシピは甘みひかえめなので、甘めの炭酸飲料がおすすめです。

Let's try it!

製氷皿のかわりにグラスを使ってフルーツゼリーにしたり、アレンジは自由自在。水のかわりにハーブで抽出したものを使ったり、かき氷シロップを少し加えたり、色付きにしても可愛らしく作れます。

涼やかに、グラス入りの透明ゼリーはいかが?

食用花やミントなどのハーブを使ってもキレイ♡



マンデークーポン 7/25 月 当日限り
お1人様1枚限り有効
4,000円以上のお買い物でご利用になれます。
400円券

マンデークーポン 7/18 月 当日限り
お1人様1枚限り有効
3,000円以上のお買い物でご利用になれます。
300円券

SAMPLE

マンデークーポン 7/24 月 当日限り
お1人様1枚限り有効
2,000円以上のお買い物でご利用になれます。
200円券

マンデークーポン 7/24 月 当日限り
お1人様1枚限り有効
1,000円以上のお買い物でご利用になれます。
100円券

次回予告
satake通信
2022. Aug. 8月号
茄子
枝豆・やきとり

お料理じょうずに
なる前の

基本の「き」を 覚えよう!

まぎらわしいお料理用語から、
お料理に関する基本の「き」
くらいの内容を毎回少しずつ
説明するコーナー。



7月23日は
土用丑の日

調味料編 山椒(サンショウ)

夏の風物詩のひとつに「鰻の蒲焼き」がありますが、
その鰻に付き物なのが、粉山椒。山椒といっても、
実山椒、粉山椒、木の葉と形状はさまざま。
この季節にぴったりの香辛料、山椒についておさらいしましょう。



山椒とは

ミカン科サンショウ属の落葉低木で、
別名は「ハジカミ」。日本原産のため、
英語では「Japanese pepper」と呼ばれる。
ピリッとしたしびれるような辛みは、
サンショオールという辛み成分によるもので、
ミカン科の樹木特有のさわやかな香りもある。
山椒の実や実を粉にしたもの以外にも、
新芽、花、樹皮などが食用として利用されている。

山椒は栽培
されていますが、
日本各地の山野には
自生したものが
あります。

山椒じゃ
ないけど、
山椒の仲間!

実山椒



山椒
の未熟な
青い果実のことで、
青山椒とも呼ばれ、青果としては
初夏に出回る。この時期の実が
もつともサンショオールの含有量に
すぐれている。佃煮にしたり、じゃこ
ど炊いて「ちりめん山椒」にした
るのが定番。

粉山椒



完熟
して弾け
た実の皮(殻)を乾燥
させ、粉にしたもの。山椒の粉や
乾山椒とも呼ばれる。七味唐
辛子の原料のひとつとして欠か
せない香辛料。鰻の蒲焼きのほ
か、おでんやから揚げ、野菜の即
席漬けなどのアクセントに。

木の葉



山椒
の若葉や
新芽のことで、
焼き物や和え物、ちらしずし、
お吸い物などの飾りや彩りとし
て使われる。使う直前に手の
ひらでばんっと叩いて香り立ち
をよくする。

花椒



中国
原産の
「華北山椒」は
山椒の近縁種。この華北山椒
を用いた香辛料のことを「花椒」
という。日本の山椒よりも辛みが
強く、特有の香り風味がある。
本場の麻婆豆腐には欠かせ
ない。

四季彩々
花ごは

今月の花
ホワイトレースフラワー

地中海沿岸から西アジアを原産とするセリ科の花で、小さな花の集合体が丸い花序をつくり、その花序がさらに10数個ほど集まって複散花序をつくり、ひとつの花として形成されています。その姿は白レース編みのように繊細で清楚。同じような雰囲気の花に「スルーレースフラワー」がありますが、こちらは色違いではなく、まったく別物の花です。

ホワイトレースフラワーの花言葉

ホワイトレースフラワーの花言葉は、**可憐な心**。その見た目が由来となっています。贈り物の花束によく使われることから**感謝**という花言葉もあります。

**可憐な心
感謝**

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、
郵便料金が変更されています。
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。

おかげさまで大好評!

satake川柳

みなさまの作品
募集中です!

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!**

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
で選んでいただけます。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!

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 お惣菜

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- 助かるな
涼しい顔で 揚げ物だ
韓流沼にハマリっ子さん(46歳)
- 毎日の 食卓彩る あと一品
コロッケ大好きさん(46歳)
- 天ぷらの
ナンバーワンは紅シヨウガ
ジンジャーさん(34歳)
- 作り置き
あるのにカゴにはイカフライ
からあげ大好きさん(29歳)
- 手をつなぎ
孫とマチそう 買いに行く
ちいちゃんさん(70歳)

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円にして出してね!

〈応募締切〉
7月15日(金) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信9月号紙面に
発表いたします。

今月の川柳お題
おごぎり

川柳好きの方も
どしどし応募
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7月号
satake川柳
応募券

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。

(キリトリ線)

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。)

対象店舗 (Foods Market satake 全店)
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/高槻城西店/
尼崎道徳店/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

※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
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。)

対象店舗 (Foods Market satake 全店)
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/高槻城西店/
尼崎道徳店/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

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。

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。

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。 **100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。)

対象店舗 (Foods Market satake 全店)
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/高槻城西店/
尼崎道徳店/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

※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
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。)

対象店舗 (Foods Market satake 全店)
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/高槻城西店/
尼崎道徳店/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

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。