

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信



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



Peach

夏を彩る あま〜い旬果

桃

TAKE FREE

contents

PICK UP!

食材FILE 牛うす切り肉

季旬彩々 鰹(はも)/鰻(うなぎ)

こだわりの逸品
sasa 粉末八女茶

今月のスイーツ
錦玉羹(きんぎょくかん)

四季彩々 花ごよみ
カワラナデシコ

satakeの
Instagramも
よろしくね♪



FOODS.MARKET.SATAKE



半端に残ったお肉を使い切ろう! その2



食材FILE vol.29

牛

Beef

うす切り肉



- 選び方**
- 鮮やかな赤色で、きめがこまかくツヤのあるもの。
 - 赤身と白身の境目がはっきりしているもの。
 - 脂肪が淡い乳白色のもの。



焼肉で食べ切れなかった残りや、冷凍しておいた肉が半端に使い切れなかったりなど、牛肉が少しだけ残ったときはお肉少なめのおつまみ料理で使い切ってしまうでしょう。

第二弾として、今回は「牛うす切り肉」をピックアップします!

牛肉の栄養価

牛肉はたんぱく質が豊富で、食べ物から摂る必要のある必須アミノ酸を9種類すべて含んでいます。部位により含有量は違いますが、鉄、亜鉛、ビタミンB2、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12、パントテン酸などの栄養価にすぐれています!

部位別 牛うす切り肉



【牛こま切れ】

切り落とし肉に入らなかったいろんな部位をうす切りにしたもの。部位も厚みも異なるためバラエティに富んだ食感が楽しめる。味が染み込みやすいので、煮物から炒め物まで幅広く使える。



【カルビ】

「ばち」と呼ばれる肋骨まわりの肉のことで、赤身と脂身が層になり旨味が濃く、焼くとおいしい。焼肉や炒め物などに。



【牛もも】

脂肪の少ない赤身肉で、肉本来の旨味が楽しめる。厚いものは煮込み料理がおすすですが、うす切り肉なら焼肉や炒め物、すき焼きなどがおすすめ。

【牛切り落とし】

肉を成形するときに切り落した部分をうす切りにしたもので、こま切れよりもやや厚みがある。焼肉や炒め物、すき焼きなど牛肉らしい料理がおすすめ。



【牛肩ロース】 【牛ロース】

きめが細かくやわらかで、適度に脂肪がついており風味がよい。うす切り肉はすき焼きやしゃぶしゃぶ、肉じゃがなどの煮物にするとおいしい。



【しゃぶしゃぶ用】

肩ロースやロース、サーロイン、ももなどの部位をごくうすくスライスしたもの。しゃぶしゃぶはもちろん、肉巻きや煮物、炒め物にしてもおいしい。



牛うす切り肉 de おつまみレシピ

コクのある牛肉は、淡白な味わいの食材と組み合わせるとヨシ!濃い味付けにしてヨシ!白ごはんにも合うおかずとしても使える「おつまみ」レシピをご紹介します!



肉豆腐

- 材料(2人分)
- 牛うす切り肉 … 50~100g
 - 木綿豆腐 … 1丁
 - タマネギ … 1個
 - ニンジン … 1/2本
 - 顆粒だし … 小さじ1
 - 【A】水 … 100ml
 - 酒 … 大さじ2
 - みりん … 大さじ2
 - しょうゆ … 大さじ3
 - 砂糖 … 大さじ1

作り方

- ①木綿豆腐は水切りをして、食べやすい大きさに切る。
- ②タマネギはくし切りに、ニンジンは乱切りにする。牛肉は食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンに【A】と顆粒だしを入れて中火にかけ、煮立ったら牛肉を加えてほぐしながら煮る。肉に火が通ったら一度取り出す。
- ④ニンジンとタマネギを加え再び煮立つまで火を通し、野菜を端に寄せてスペースをつくらしてから豆腐を加える。落しぶたをして中弱火で汁気が少なくなるまで煮る。牛肉を戻して2分ほど煮て完成。



牛肉とじゃがいもの炒め物

- 材料(2人分)
- 牛うす切り肉 … 50~100g
 - ジャガイモ … 中2個
 - インゲン … 3本
 - 輪切り唐辛子 … 小さじ1/2
 - 塩、こしょう … 適量
 - しょうゆ … 小さじ1
 - サラダ油 … 大さじ2/3

作り方

- ①インゲンはゆでて、細めの斜め切りにする。
- ②ジャガイモは皮をむき、細い千切りにして水にさらし、水気をきっておく。牛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入れ中火で熱し、輪切り唐辛子、牛肉、ジャガイモ、インゲンの順に入れて炒める。火が通ったら、塩・こしょう、しょうゆを入れてひと炒めしたら火を止め、器に盛る。



牛しゃぶと大根の梅マヨサラダ

- 材料(2人分)
- 牛うす切り肉 … 50~100g
 - ダイコン … 200g
 - カイワレ大根 … 1/2パック
 - 梅干し … 2粒
 - かつお節 … 3g
 - マヨネーズ … 大さじ2と1/2

作り方

- ①ダイコンは皮をむき、千切りにし、水にさらしておく。カイワレ大根は根元を切り落とし、長さを半分にする。
- ②梅干しは種を取り除き、包丁で叩いてペースト状にする。ボウルに梅干し、かつお節、マヨネーズを入れて、よく混ぜ合わせる。
- ③牛肉は食べやすい大きさに切る。鍋に湯を沸かし、白っぽく色が変わるまでさっとゆで、ザルにあげ、冷水で冷やして水気を切る。
- ④②に①と③を入れて、しっかりと和える。

ごぼうと相性バツグン! 牛肉とごぼうの甘辛煮



- 材料(2人分)
- 牛うす切り肉 … 100g
 - ゴボウ … 1/2本
 - ごま油 … 大さじ2/3
 - 白ごま、きざみねぎ … 適量
 - 【A】だし汁 … 100ml
 - 酒 … 大さじ1/2
 - しょうゆ … 大さじ1/2
 - みりん … 大さじ1/2
 - 【B】赤みそ … 大さじ1/2
 - 酒 … 大さじ1/2
 - 砂糖 … 大さじ1/2

作り方

- ①牛肉は1cm幅に切る。
- ②ゴボウは5mm幅の斜め切りにし、酢水(分量外)に浸ける。水洗いしてさらに上げ、水気をきっておく。
- ③鍋にごま油を熱し、②のゴボウを入れて中強火で炒める。油がまわったら、①の牛肉を加えて炒め合わせ、【A】を入れて中弱火で15分ほど煮る。
- ④③の煮汁が少なくなってきたら、【B】を加えて味をなじませる。

器に盛り、白ごま、きざみねぎを散らす。

はも 鰻

ハモの蒲焼き風

ウナギの代わりにどうでしょう?

材料(2人分)

- ハモ(骨切りしたもの)…2切
- みりん…大さじ2
- 酒…大さじ2
- しょうゆ…大さじ2
- 砂糖…大さじ1と1/2
- 片栗粉…適量
- 粉山椒…お好みで



作り方 ①片栗粉を入れたポリ袋にハモを入れ、全体に片栗粉をまぶす。
②フライパンに油を入れ中火で熱し、①のハモを皮目から焼き、焼き色がついたら裏返して身側も焼く。ぱりっと焼けたら、一度皿に取り出す。
③フライパンにみりんと酒を入れて強火にかけ、アルコール分を飛ばす。しょうゆと砂糖も加えて軽く混ぜ、煮立たせる。煮立ったら弱火にし、タレにとろみがついてきたら、①のハモを入れて煮からめる。お好みで粉山椒を散らしてどうぞ!

ハモの食べ方

一般的には、湯引きしたハモに酢味噌や梅肉だれをつけて食べます。「しゃぶしゃぶ」や甘辛タレで煮からめる「照り焼き」も定番。天ぷらやフライなどの揚げ物にしてもおいしく召上がれます。

お店でも骨切りなどのお魚調理を承っております!

ハモとお祭り

7月におこなわれる京都の祇園祭でハモは重宝されます。その昔、生命力の強いハモだけが真夏の京都に生きちまま運ぶことができ、祇園祭の時期に美味しくなることから京都の夏の魚として定着していったと考えられています。また、大阪の天神祭でも、ハモは氏子方々の大切なハレの日の料理として欠かせないものとなっています。

ハモって

こんな魚!

ハモは夜になると、その鋭い歯でイカやタコ、エビ、カニなどを捕食。ハモの歯は凶器になるので、漁師さんでも釣り糸を飲み込んだハモからは釣り糸を外すことはせず、そのまま残しておくのだとか。また、ハモは小骨がとても多い魚で、小骨に包丁を細かく入れる「骨切り」をする必要があります。一寸(約3cm)に24~26回もの包丁を入れるといわれています。

※状況により取り扱えない場合がございます。



夏は によろっとしたものがウマイ!

ちよこっとニョロ学

夏は汗をかくだけでもエネルギーを消費し、疲れやすい季節。そんなときこそしっかりと食事から栄養補給をしたいですね。夏の栄養補給といえば、ウナギが思い浮かびますが、ウナギ以外のウナギ目の魚もなかなか魅力的。栄養価にもすぐれていますね!

ウナギ目には、ウナギ科、アナゴ科、ハモ科、ウツボ科、ウミヘビ科があり、特徴としては、ハビのように体が長く、尾びれと繋がるほど背びれや臀びれが長くなっています。

エサは小魚やエビ、カニなど。生息域がそれぞれ異なるため、骨格や顔の雰囲気には違いが見られます。ウナギ目の魚の共通点はもう一つあり、血清に毒が含まれているということ。60度以上5分の加熱で毒性は失われるため、ちゃんと加熱調理すれば問題はありません。

ウナギってこんな魚!

ウナギは海で生まれて川で成長し、淡水で10年ほど過ごした後、また海に戻っていくという生態があります。なぜ海に戻るかというと、産卵のため。ウナギは自分の生まれた場所に戻ってから産卵するのです。



ウツボ



高知ではウツボ料理が名物に!

カリウム、ビタミンD、E、B6、B12、ナイアシンなどを含有!

ウナギ



ウミヘビ



一般的には食用にしない

アナゴ



寿司や天ぷらなどの江戸前には欠かせない!

香ばしく夏の土用の風物詩

鰻

うなぎ

※状況により取り扱えない場合がございます。

煮てよし、焼いてよし!!

ウナギといえば肝も外せません!!

ウナギの蒲焼きも良いですが、「うなぎ特有の苦味とコクを味わってこそ、夏を感じる」という方も多いのでは。「うなぎ肝」とは、ウナギの肝臓ではなく、胃を中心とした内臓物のこと。肝煮、肝焼き、お吸い物、から揚げなどにして食べます。「うなぎ肝」に付いている豆粒大の緑色のもの、通称「ニガタマ」と呼ばれるウナギの胆のうを処理し、浮袋を取り除いてから調理するのが一般的です。

肝吸い



肝焼き



ウナギの蒲焼きの温め方

フライパン

温めたフライパンにクッキングシートをのせ、皮を下にして蒲焼きをおく。酒大さじ2を振りかけ、ふたをして弱火で5分ほど蒸し焼きにする。



電子レンジ

耐熱皿に皮を下にして蒲焼きをのせ、酒大さじ2を振りかけ、ふんわりとラップをしてから600Wで1分ほど温める。



7月30日は

土用の丑の日

夏の土用の日にウナギを食べるようになったのは、平賀源内のつくったキャッチコピーが切っ掛けだといわれています。「夏にウナギが売れない」と鰻屋の知人に相談され、「本日、土用の丑の日」と大書きし、「平賀先生が言うのなら」と市民たちは理由をつけてウナギを食べるようになったとか。しかも、栄養価の高いウナギは夏を乗り切るのにぴったりの食材だったのです。

土用の丑の日



日川白鳳

ひかわ
はくほう

白鳳系

時期
6月下旬～7月中旬

かたさ
ふつう
大きさ
やや小さめ

白鳳の枝替わりとして山梨県で発見され、1981年に品種登録された。早生種の代表的品種。果肉は白く、繊維が少なく肉質はなめらかでジューシー。酸味や渋味が少ないので糖度以上に甘みを感じる。

2002年におこなわれた農研機構のDNA鑑定により「白鳳」の枝替わり品種ではないこと、親子関係ではないことが判明しました

一宮水蜜

いちのみや
すいみつ

白桃系

時期
8月初旬～中旬

かたさ
やわらかめ
大きさ
大きめ

浅間白桃の枝替わりとして山梨県で発見され、1990年に登録された品種。丸い形の大きめで、甘くジューシー。果肉繊維が少ないので、食感はやわらか。贈答用としても人気がある。

なつっこ

時期
8月上旬～下旬

かたさ
かため
大きさ
大きめ

Peach

夏を彩る あま〜い旬果

桃

夏に美味しい果物は多くありますが、夏にしか出回らず、のどを潤してくれる果汁たっぷりのフルーツといえば、コレ！口の中でとろけるように広がる上品な甘みと芳醇な香りで、エネルギーを使いがちな夏のからだを癒しましょう。

選び方

- 傷がなく、色づきが均等で、全体にうぶ毛が残っているもの。
- 大きくふくらましており、左右対称で丸みのあるもの。

桃はとってもデリケート!

触れたところから傷みやすくなるので、店頭では手を触れず、見た目で選ぶようにしましょう!

清水白桃

しみず
はくとう

白桃系

時期
7月下旬～8月初旬

かたさ
やわらかめ
大きさ
やや大きめ

白桃×岡山3号の混植園で偶発発生した品種で、岡山県生まれ。見た目も果肉も白く美しく、上品な味わいから、「桃の女王」とも呼ばれる。酸味が少なく糖度が高く、とけるような肉質のなめらかさ、桃らしい芳醇な香りが楽しめる。

川中島白鳳

かわなかしま
はくほう

白鳳系

時期
7月下旬～8月中旬

かたさ
かため
大きさ
大きめ

川中島白桃×愛知白桃の掛け合わせで誕生した品種で、「川中島合戦」で知られる長野市生まれ。昼夜の寒暖差がある長野盆地で育つため、甘みが強く酸味は少なめ。果肉はかためですが、肉質はやわらかくジューシー。日持ちするので贈答用としても人気。

浅間白桃

あさま
はくとう

高陽白桃の枝替わりとして山梨県で発見され、1974年に「浅間白桃」と名付けられた。250～300gと玉は大きめで、とても甘いのが特長。果肉はなめらかでやわらかく、果汁もたっぷり。芳醇な香りも楽しめます。

川中島白桃×あかつきの掛け合わせで誕生した品種で、長野県生まれ。扁円形で重量は300~350gと大きめ。果肉はち密で締まっているので食べ応えがある。食感はやわらかく、酸味は少なく糖度が高い。日持ちにすぐれている。

あかつき

白桃×白鳳の掛け合わせで誕生した品種で、福島県を代表する品種。糖度が高く、果肉はち密で弾力があり、ジューシー。ほどよいかたさの歯ごたえも楽しめる。大きさ、見た目、糖度、食味、日持ちなどのバランスにすぐれた品種で人気がある。

時期
7月下旬~8月下旬

かたさ
かため

大きさ
やや大きめ

「あかつき」という名前は福島市で古くから行われているお祭り、「あかつき祭り」にちなんでいます。

一宮白桃

いちのみやはくどう

白桃系

時期
8月上旬~中旬

かたさ
かため

大きさ
大きめ

山梨県一宮町(現:笛吹市)で生まれた品種で、来歴は不明。300~350gほどある大玉で、果肉はち密で締まっている。酸味はおだやかで糖度が高く、果汁たっぷりなジューシー。生産量が少ないため、希少。

桃の歴史

モモの歴史は古く、原産地である中国から弥生時代には伝わっていたといわれています。鑑賞用として栽培され、奈良時代の書物「古事記」や「日本書紀」にも登場します。食用の品種が中国やヨーロッパなどから伝わり、品種改良が始まったのは明治時代。日本産モモの元祖とされる「白桃」が岡山県で誕生したのは1899年のことでした。今も品種改良は盛んで、枝替わりで見つかった品種も含め、現在では全国で100種以上もの生食用モモが栽培されています。

枝替わりとは?

植物の根や茎などの細胞分裂しやすい生長点で突然変異が起こり、元の品種のもつ特性が樹や枝の単位で変化し、別の形質になること。「収穫期が早い」「病気に強い」など、元の品種よりもすぐれた特性をもつ場合は、新品種や系統として登録されます。

「白桃」と「白鳳」と「黄桃」

モモを大別すると、「白桃」と「黄桃」に分けられます。ざっくりばらんにいうと、白桃は果肉が白く、黄桃は果肉が黄色いもの。白桃は果肉がやわらかく主に生食され、黄桃は果肉がかためで缶詰などに加工されます。

一般的に出回っている白桃には「白桃」と「白鳳」があり、白桃は濃厚な甘さとジューシーさ、果実は大きめで白鳳に比べるとややかためなのが特長。白鳳は白桃×橘早生を掛け合わせで誕生したモモで、白桃よりも収穫時期が早め。果肉は汁がしたたりそうなくらいジューシーなのが特長。白桃・白鳳

以外で特徴的なモモとしては、孫悟空も食べたといわれる平べったい形の「蟠桃(ばんとう)」や、うぶ毛がなく甘酸っぱさが魅力の「ネクタリン」などが挙げられます。

保存方法

日持ちしないのでなるべく早く食べ切るようにしましょう。追熟させる場合は、新聞紙に1つつ包んで、好みのかたさになるまで常温で保存します。

check!

桃は冷やしすぎると甘さや芳香を感じられなくなってしまうので、食べる2時間ほど前から冷蔵庫に入れて冷やすのがオススメ。急いでいるときは氷水で冷やしてもOK!

食べごろの見極め方

果皮やヘタのまわりに青みがなくなり、ヘタの周辺を軽く押して弾力を感じれば食べごろ。種の近くより果皮側、ヘタよりおしり側のほうが甘みがあります。

白桃系

嶺鳳 れいほう

時期
8月初旬~下旬

かたさ
かため

大きさ
大きい

あかつきの枝替わりとして山梨県で発見された品種で、「アルプスイート」という別名がある。大玉で、芳醇な香りと糖度の高さ、ジューシーさが特長。肉質はかためで日持ちにすぐれている。食べるときは少し追熟させてもおいしい。

生産量が少ない希少品種です。

桃のコンポート



材料(1~2人分)

●桃... 1~2個 ●白ワイン... 大さじ2
●砂糖... 大さじ4 ●紅茶... 150ml ●レモン汁... 小さじ1

作り方

- ①茶葉に熱湯を注ぎ、紅茶をつくる。
- ②桃は皮と種を取り除き、くし形に8等分する。
- ③耐熱容器に①を入れ、砂糖と白ワイン、レモン汁を加え、混ぜ合わせる。
- ④③に②の桃を入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で3分ほど加熱する。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

アールグレイがおすすめ!

桃のゼリー



材料(2人分)

●桃... 1個
【A】
・水... 160ml
・砂糖... 30g
・白ワイン... 40ml
●ゼラチン... 5g
●水... 大さじ2
●レモン汁... 大さじ1/2

作り方

- ①桃は皮と種を取り除き、くし形に6等分する。ボウルに水、砂糖、レモン汁を入れ、桃を浸けて色止めをする。
- ②ゼラチンは水(大さじ2)でふやかしておく。
- ③小鍋に【A】の材料を入れて砂糖を煮溶かし、ふつふつしてきたら火を止め、②のゼラチンを入れて混ぜ溶かす。
- ④③をボウルに入れ氷水にあてながら、レモン汁を加え混ぜ合わせる。
- ⑤カップに桃を3切れずつ入れ、④のゼリー液を注ぎ、冷蔵庫で冷やす。

こだわりの逸品
Satake Select

人気のsasa
八女茶に
待望の粉末タイプ。
ができました

お湯にも水にも溶けますので、
ホットでもアイスでもお楽しみいただけます。



粉末茶って??

回転寿司屋さんなどでよく見かける、お湯に溶かして飲むタイプのお手軽に楽しめるお茶です。

急須いらずで簡単、便利!
粉末だから、お茶の栄養がまるごと摂れます。

デザートへのトッピングにもgood!

sasa八女茶

すっきりした渋味と旨味が
バランスよく味わえる
ふくよかな味わいのお茶です。



食をとおして未来へ!



錦玉羹

きんぎょくかん

透明感があり、層になった錦玉羹は上品で目にも涼やか。おもてなしのお菓子としても気分転換の甘いおやつとしても、風鈴の音や冷茶のおともに食べたい夏の和菓子です。

用意するもの

流し缶(140mm×110mm×45mm) …1台分
容量が0.7L前後のパウンド型でもOK!

材料

粉寒天…8g
水…500ml
グラニュー糖…150g
水あめ…大さじ3
こしあん…80g
甘納豆…適量
食用色素(緑)…耳かき1杯分くらい

作り方

- 鍋に粉寒天と水を入れて煮溶かし、2分ほどふつふつと煮る。グラニュー糖を加え、砂糖が溶けたら火を止め、水あめを加えてよく混ぜ合わせる。
- 別の鍋にこしあんを入れ、①の1/3量を加える。鍋を火にかけ、こしあんと寒天液を混ぜ合わせながら煮溶かし、なめらかになったら火を止める。
- ①の残りの寒天液を半量ずつ別々のボウルに入れ、片方は食用色素(緑)を加えて混ぜ、緑色の寒天液にする。
- 流し缶を水にくぐらせる。
- ②の水ようかんを④の流し缶に流し入れ、指に付か付かないか程度になるまで待つ。
- ③が固まりきる前に⑤の色付けした緑色寒天液を少しずつ数回に分けて静かに流し入れる。
- ⑥が指に付かない程度まで固まりはじめてきたら、甘納豆をそっと散らす。
- ③の透明な寒天液を少しずつ数回に分けて静かに流し入れる。
- ラップをして冷蔵庫に入れ、冷えたら完成!

容器から取り出すときは、包丁やアンペラなどで錦玉羹と容器の間に隙間を作り、少量の水をかけて隙間に流し入れてから、ひっくり返すと取り出しやすくなります。



錦玉羹とは

寒天と水を熱して煮溶かし、砂糖を加えて固めたもの

寒天に涼しげな色を付けたり、水ようかんと一緒に合わせて層にしたり、「錦玉型」といわれる型に入れて水紋をつけたりと、アレンジは自由自在。こしあんを小倉あんや白あんにしてもよし、水ようかんを作らずに寒天のみにしてもよし! レモン汁や梅ジュースなどで風味づけをしてもおいしく仕上がります。色は付けても付けなくてもOK。層にするしないもお好みでOK。アクセントには、甘納豆、金粉、桜の塩漬、栗の甘露煮、さくらんぼなどの果実やピール類、ねりきりで横った金魚など、お好みのものをどうぞ!

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 7/31月 当日限り
お1人様1枚限り有効
5,000円以上
のお買い物でご利用いただけます。

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
4,000円以上
のお買い物でご利用いただけます。

マンデークーポン 7/17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いただけます。
300円券

マンデークーポン 7/3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いただけます。
200円券

マンデークーポン 7/3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いただけます。
100円券

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。

次回予告
satake通信
2023.Aug.8月号

- ホールコーン
- にんにく
- 抹茶ミルク
- かき氷

僕たちが
仕入れてま〜す!
(鮮魚・お刺身編)

半夏生

マダコのおいしい季節です。

七月二日は半夏生。夏至から数えて十一日目から七タくらいまでの五日間のことを「半夏生」といい、昔から夏至と半夏生の間には田植えは終わらせるものとされてきました。関西地方では、「稲が大地にしっかりと根付き豊作になりますように」という祈願と、暑くなるこれからの季節を乗り切るための体力補強として、タコを食べる習慣があります。

関西地方とタコ
半夏生にタコを食べる以外にも、関西地方には「麦わらタコに祭饅」土用のタコは親にも食わずな」などタコにまつわることわざがあり、タコが食文化に結び付いていることがわかります。麦秋(6月初旬)から土用丑の日のころはタコの旬真っ盛り。おいしい夏の風物詩となっています。

たこのおいしい季節です!

花ごよみ カワラナデシコ

今月の花

カワラナデシコは日本原産のナデシコで、中国のナデシコと区別するために、「ヤマトナデシコ」とも呼ばれます。秋の七草のひとつで、花期は6〜10月。ピンクや白色の4〜5センチの花を咲かせ、花びらの縁にこまかい切り込みがあるのが特徴。日本各地の山野で見ることが出来ます。

カワラナデシコの花言葉
清楚でひかえめな女性をあらわす「大和撫子」はこの花が由来になっており、その「大和撫子」にちなんだもの。また、河原などで花色が目立つように咲くことから、「大胆」という花言葉もあります。

可憐

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!

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 お気に入りの調味料

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- ごま油 かければたちまち韓国風 (ちいさん(48歳))
- ゴマドレッシング タップリかけま 高カロリー! (ますます元氣ばあさん(70歳))
- 梅雨明けと 聞いてめんつゆ 買いに行く (そうめんはじめましたさん(33歳))
- 減塩の フけもの買って醤油かけ (へこちゃんさん(54歳))
- マヨラーの ダンナにすすめるノンオイル (マヨラーの奥様さん(52歳))

今月の川柳お題 お菓子

川柳お題の「お菓子」

※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

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)
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 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店 / ビエラ千里丘店 / 野里店

※業務スーパー TAKENOKO ではありません。

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)
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 / 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 ではありません。

マンデークーポン

レシート1枚につき
1,000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)
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 / 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 ではありません。

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。

SAMPLE