

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



DAIKON

大根

しみ
しみ
おいしい



TAKE FREE

contents

PICK UP!

食材FILE さつま揚げ

季旬彩々 レモン

こだわりの逸品
sasa豆菓子シリーズ

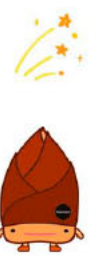
今月のスイーツ
パンの耳でチョコラスク
四季彩々 花ごよみ
チューリップ

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



味わい、にぎやか

食材FILE vol.46

さ

つ

ま

揚げ



さつま揚げとは

魚のすり身に調味料などを加えて油で揚げたものの総称で、かまぼこ、はんぺん、ちくわなどの水産練り製品の仲間です。各地で名称が異なり、鹿児島では「つけ揚げ」、関西では「てんぷら」や東海では「はんぺん」、東北では「揚げかまぼこ」と呼ばれたりします。そのはじまりには諸説ありますが、中国から沖縄に伝わった琉球の揚げかまぼこ「チキアーギ」が薩摩(鹿児島)に伝わり、「つけ揚げ」と呼ばれるようになりました。薩摩のつけ揚げは江戸にも伝わり「さつま揚げ」になったといわれています。

さつま揚げ de おつまみ



さつま揚げと白ネギのキムチ炒め

材料(2人分)

- さつま揚げ … 4~5枚
- 白ネギ … 1本
- ごま油 … 大さじ1/2
- キムチ … 70g
- めんつゆ … 大さじ2/3

作り方

- ①さつま揚げは1cm幅に切る。
- ②白ネギは5~6mm幅の斜め切りにする。
- ③フライパンにごま油を入れて中火で熱し、①を入れて焼く。焼き色がつけいたらひっくり返し、裏側も焼く。
- ④②を加えて炒め合わせ、しんなりしたらキムチとめんつゆを加え、全体に味をなじませる。



さつま揚げとピーマンのきんぴら

材料(2人分)

- さつま揚げ … 3~4枚
- ピーマン … 3~4個
- ごま油 … 大さじ1/2
- 白いりごま … 適量
- (A) ・しょうゆ … 大さじ1/2
- ・みりん … 大さじ1/2
- ・砂糖 … 小さじ1

作り方

- ①さつま揚げは1cm幅に切る。
- ②ピーマンはへたと種を取り除き、1cm幅の細切りにする。
- ③フライパンにごま油を入れて中火で熱し、さつま揚げを焼く。両面に焼き色が付いたら②を加え、ピーマンがしんなりするまで炒める。
- ④(A)を加えて汁気が少なくなるまで炒め合わせ、仕上げに白いりごまを散らし、さっと混ぜ合わせる。



さつま揚げとチンゲン菜の煮びたし

材料(2人分)

- さつま揚げ … 3枚
- チンゲン菜 … 1株
- (A) ・だし汁 … 50ml
- ・しょうゆ … 大さじ1
- ・みりん … 大さじ1

作り方

- ①チンゲン菜は洗って、3cm幅のざく切りにする。
- ②さつま揚げは1cm幅に切る。
- ③耐熱容器に(A)を入れ、①と②を加えて混ぜ合わせる。
- ④ラップをし、電子レンジ(600W)で2分10秒ほど加熱する。一度取り出して軽く混ぜ合わせ、レンジで20~30秒ほど再加熱する。そのまま冷めるまで置いて味をなじませ、器に盛り、汁をかける。



さつま揚げのチーズ焼き

材料(2人分)

- さつま揚げ … 4~6枚
- ピザ用チーズ … 30g
- 紅ショウガ … 小さじ1
- 七味唐辛子 … 適量
- きざみネギ … 適量
- しょうゆ … 小さじ1/2

作り方

- ①グリルプレートまたはアルミホイルにさつま揚げを並べる。
- ②①に紅ショウガときざみネギを散らし、しょうゆをたらす。その上からピザ用チーズをまんべんなくかける。
- ③オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。
- ④器に盛り、七味唐辛子をトッピングする。

お好みで七味唐辛子をかけてもおいしい。

丸いの、四角いの、長細いの。揚げ色の濃いもの、薄いもの、白っぽいもの。具材が入っているもの、いないもの。さつま揚げの種類は多く、味わいもさまざま。でも、どれも焼いてもおいしく食べられるスグレモノなのです。

保存方法

さつま揚げは生ものなので、開封後はなるべく早く食べ切るようにしましょう。食べきれないときは、冷凍保存がおすすめ。

冷凍保存の方法

なるべく鮮度のよいうちに熱湯をかけて油抜きをし、水気をふき取ってからひとつずつぴったり密着するようにラップで包み、密封できるポリ袋に入れて冷凍庫へ。さつま揚げの種類にもよりますが、1か月を目安に食べるようにしましょう。

白天



大阪地方の白いさつま揚げ。

グチ、ハモ、スケトウダラなどの白身魚を原料に、色の付きやすい砂糖やみりんは加えずにさっぱりと、低温の油で揚げて白く仕上げたもの。細切りのさくらげや昆布を入れてあるものなどがある。

じゃこ天



愛媛・宇和島のさつま揚げ。

頭や内臓を取り除き、ホタルジャコ、小エソ、小アジなどの骨や皮ごとを原料に仕上げた揚げかまぼこ。ほんのり黒っぽく、魚の味わいが強い。「皮てんぷら」とも呼ばれる。

つけ揚げ



鹿児島のさつま揚げ。

エソ、グチ、スケトウダラ、イワシなどを原料に、豆腐や地酒、砂糖などで味をととのえて揚げたもの。甘めに仕上げるのが「つけ揚げ」の特長。ごぼう天、にんじん天、れんこん天など、種類も多い。

揚げかまぼこ



宮城・塩釜のさつま揚げ。

笹かまぼこと同じくらいポピュラーな食材であり特産品にもなっている。スケトウダラやグチなどの白身魚を原料に、砂糖、卵などを加えて味をととえたもの。ふくらましており、野菜天、イカ天、ごぼう天など種類も多い。

※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。

レモンの選び方

- 皮にハリやツヤがあり傷がないもの
- 色むらがなく、鮮やかな黄色または緑色のもの
- 持ったときに重みを感じるもの
- 全体的にみずみずしく、へたの色が黒ずんでいないもの

保存方法

まるごと1個の場合は、ラップをしてから密封できるポリ袋に入れて冷蔵庫で保存します。輪切りや半分に切ったレモンもラップをして保存しますが、傷みやすいのでなるべく早く使い切るようにしましょう。

すぐに使わない場合

半分に切ってからラップをし、密封できるポリ袋などの容器に入れて冷凍しておけば、すりおろして下味や薬味などに利用できます。

汁を使いたい場合は、汁を絞ってから製氷皿で凍らせるのも手!



表面のテクテク

レモンとワックス

レモンで気になるのが表皮についた農薬。とくに輸入レモンは長時間の輸送・貯蔵中のカビの発生を防止するポストハーベスト農薬(いわゆるワックス=防カビ剤)が使用されています。その分、輸入レモンは冷蔵庫で1か月近く保存できるのが特徴。ワックスは塩などで落とせるので、あまり不安がることなく、よく落としてから使いましょう。

国産レモンならポストハーベスト農薬が使われていないので安心。でも、無農薬とは限らないので、基本的にレモンを使うときは、表皮を塩でこすり洗ひしましょう。どうしても気になるときは、無農薬のものを購入するのがベスト。

塩を使った表皮の洗い方

手の平に粗塩をのせ、レモンの皮を塩にこすりつけるようにして、皮を磨きます。ワックスがとれたら水で洗い流し、よく水気をふき取りましょう。



レモン鍋

材料(2人分)

- 鶏もも肉 … 150g
- セロリ … 1~2本
- えのき茸 … 1袋
- 白ネギ … 1本
- 水菜 … 1/2袋
- ミニトマト … 6個
- レモン … 1個
- 水 … 600ml
- 〔鶏ガラスープ(顆粒) … 小さじ1
- (A) おろししょうが … 小さじ1
- ごま油 … 大さじ1
- ナンプラー … 小さじ2
- レモン汁 … 小さじ1~

作り方

- ①鶏もも肉はひと口大に切る。えのき茸は石づきを切り落とし、長さを半分に切る。セロリは筋を取り、6~7mm幅ほどの斜め切りに、セロリの葉はざく切りにする。白ネギは6~7mm幅の斜め切りに、ミニトマトはへたを取る。レモンは5mm幅の輪切りにする。
- ②土鍋に水と(A)を入れ中火にかける。鶏肉、白ネギ、セロリ、えのき茸など火の通りにくいものから加えて煮る。
- ③火が通ったらナンプラーとレモン汁を加えて味をととのえ、水菜、セロリの葉、ミニトマト、レモンを加え、さっと火を通す。



レモンクリームパスタ

材料(2人分)

- レモン … 1個
- スパゲッティ … 160~200g
- バター … 15g
- 生クリーム … 150ml
- 粉チーズ … 大さじ1
- コンソメ(顆粒) … 小さじ1
- 塩・粗びき黒コショウ … 適量

作り方

- ①レモンは4切ほど輪切りにし、残りは皮をむき、実はしぼって果汁にする。レモンの皮はすりおろす。
- ②大きめの鍋に水を入れ火にかけ、沸騰したら塩(分量外)とスパゲッティを入れ、ぐらぐらするくらいの火加減で表示時間より1分ほど短くゆでる。
- ③フライパンにバターを入れて弱火で溶かし、生クリーム、粉チーズ、コンソメ(顆粒)を加えて混ぜ、中火にし、ひと煮立ちさせる。レモンの皮のすりおろしとレモン果汁を加えて混ぜ、塩・粗びき黒コショウで味をととのえる。
- ④湯を切った②のスパゲティを加え、フライパンを振りながら全体にソースをかきまわす。器に盛り、レモンとお好みでイタリアンパセリなどを飾る。



季節
彩旬
々

ビタミンCたっぷり!

レモン Lemon!

レモンといえば、 ビタミンC!

レモンの注目成分は、やっぱり**ビタミンC**。まるごと1個の可食部100gあたり約100mgの**ビタミンC**が含まれています。ビタミンCは鼻や口腔内の粘膜をつくるコラーゲンの生成に欠かせない栄養素。風邪や花粉症などが気になるこの季節にお役立ちの成分ともいえるのです。

ちなみに、レモンの酸味はクエン酸によるものね

ビタミンCキラー
誰もが知っている キングC



大根に味を染み込ませたいときは

甘みのある冬ダイコンを楽しむなら、煮物や含め煮、おでんなどの鍋物は外せません。かたくて厚みがあるダイコンは火を通したり味を染み込ませたりするのに時間がかかりますが、レンジを使えば時短も可能です。



十字に切り込み

おでんやふるふき大根など、厚く輪切りにしたときは **かたい皮は少し厚めにむき、面を上にしてまな板におき、十字に切り込み**を入れます。切り込みの深さはダイコンの中心部くらいまで。加えて角の面取りをしておく、煮くずれしにくくなります。



レンジで下ゆで

十字に切り込みを入れたら、耐熱皿にのせて少しの水を加え、ふんわりとラップをし、電子レンジで加熱します。重量により加熱時間は変化しますが、目安としては以下の通り。



厚み2~3cmのダイコン4~5切(重量にして500~600gほど)なら、大さじ3~4程度の水を加え600Wの電子レンジで約10分。

レンジのあとに鍋に移して加熱する場合は少し短めに加熱しかために、レンジしてすぐに食べる場合は様子を見ながら少し長めに加熱しましょう。

冷たい煮汁を用意する

冷ました煮汁または水に調味料を入れた冷たい調味液を用意し、レンジしたばかりの温かいダイコンを入れて味を染み込ませます。



調味液が染み込むときに、相手の食材が温かいほうが浸透が早いという原理を利用したもので、レンジした余熱と冷たい煮汁という組合せがばっちりハマってしまうんですね。

サラタや漬物などにひいたり、夏ダイコンは肉質が、かためで辛味が強いので、大根おろしや炒め物、焼き物などがおすすめです。

Recipe

01

たまにはカレー風味に!

イカと大根の甘辛煮 ~カレー風味~



材 料 ●ダイコン … 250g
●スルメイカ … 1杯
(2人分) ●ブロッコリー … 1/2房
●サラダ油 … 大さじ1
●カレー粉 … 大さじ3/4

作り方

- ①イカは足とワタを抜いて洗い、皮をむいて1cm幅の輪切りにする。足は目とくちばしを取って、2~3等分に切り分ける。
- ②ダイコンは皮をむき、一口大の乱切りにする。ブロッコリーは小房にわける。
- ③鍋にサラダ油を熱し、①のイカを炒めてカレー粉を加えてまぶし、(A)を加えて中弱火で2~3分炒めながら汁をからめ、いったんイカは取り出す。
- ④ダイコンを加えて水を注ぎ、落とし蓋をして中火でダイコンがやわらかくなるまで煮る。ブロッコリーを加えてひと煮し、イカを戻して煮汁をさつとからめて煮上げる。

イカは長く煮るとかたくなってしまいます。いったん取り出します。



Recipe

02

食欲そそる ガーリックバター味♡ 大根ステーキ



材 料 ●ダイコン … 10cm
(2人分) ●ニンニク … 1片
●サラダ油 … 大さじ1
●おろしニンニク … 小さじ1/2

●しょうゆ … 大さじ2
●みりん … 大さじ1
●バター … 15g
●黒コショウ … 適量

作り方

- ①ダイコンは厚さ2.5cmの輪切りにし、皮をむき、格子状の隠し包丁を入れる。ニンニクは薄切りにする。
- ②耐熱皿に①のダイコンを並べ、水(分量外)大さじ3を振りかけ、ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で10分ほど加熱する。
- ③フライパンにサラダ油とニンニクの薄切り、おろしニンニクを入れて弱火で熱する。香りたってきたら②のダイコンを切り込み面を上に入れて、中火で焼く。薄切りニンニクは焦げる前に取り出しておく。ダイコンに焼き色が付いたら反対側にも焼き色がつくまで焼く。
- ④しょうゆ、みりん、バターを加えて全体に味が付くように煮からめる。器に盛り、取り出して置いたニンニクをトッピングし、お好みで黒コショウを散らす。

Recipe

03

ごはんにもダイコン! 大根とじゃこの 混ぜごはん



材 料 ●ダイコン … 10cm
(2~3人分) ●ダイコンの葉 … 5cm
●ちりめんじゃこ … 30g
●油揚げ … 1/2枚
●ごま油 … 大さじ1
●白ご飯 … 600g

作り方

- ①ダイコンは皮をむき、1cm角に切る。ダイコンの葉は塩ゆでし、水気を切ってから小口切りにする。油揚げは細切りにする。
- ②フライパンにごま油を入れ中火で熱し、ダイコンの表面に焼き色がつくまで炒め、ちりめんじゃこ、油揚げを加えてさつと炒め合わせる。
- ③(A)とダイコンの葉を加えて汁気が飛ぶまで炒める。
- ④白ご飯に③を加えて、よく混ぜ合わせる。

大根

しみじみ
おいしい

染み
滋味

Recipe 04 ダイコンとハムの 柚子風味和え

副菜にどうぞ!



材 料 (2人分)

- ダイコン … 200g
- ロースハム … 40g (A)

作り方

- ①ダイコンは皮をむき、薄いちょう切りにする。ボウルにダイコンと塩(分量外)小さじ1/2を入れ揉み込んで、5~10分ほどおく。さっと水洗いをし、水気はふき取る。
- ②ロースハムは1.5cm幅の細切りにする。
- ③きれいなボウルに①と②、(A)を加えて、よく混ぜ合わせる。

ユズ果汁の量は好みで増減してください。
ユズ果汁のかわりにレモン果汁でも!

Recipe 05 もちもち大根

外はカリッと!



材 料 (2人分)

- ダイコン … 200g
- 葉ネギ … 2~3本
- ベーコン … 40g
- 片栗粉 … 大さじ3
- 鶏ガラスープのもと … 小さじ1
- しょうゆ … 小さじ1/2
- 黒コショウ … 少々
- ごま油 … 大さじ1

作り方

- ①ダイコンは皮をむき、細めの千切りにする。葉ネギは根元を切り落とし、小口切りにする。ベーコンは5mm幅ほどの細切りにする。
- ②ボウルに①と片栗粉、鶏ガラスープ、しょうゆ、黒コショウを加えて、よく混ぜ合わせる。
- ③フライパンにごま油を入れ中火で熱し、②を大スプーンですくって落とし入れ、ターナーなどで形をととのえ、両面に焼き色がつくまでカリッと焼く。

大根は切り方で食感が変わる!

繊維の向きを確認しよう

ダイコンの繊維は首から根の先にむかって縦に伸びています。繊維に沿って切るとシャキシャキとかポリポリとか歯ごたえを楽しめる食感に。反対に繊維を断ち切るように切ると、サクサクとかパリパリとか歯切れのよさが楽しめます。



大根の部位

葉っぱ

βカロテンが豊富で、ビタミンK、ビタミンC、カリウム、カルシウム、鉄、葉酸などの栄養価にすぐれた部位。

きざんでスープやみそ汁、炒飯、パスタなどの青味として、浅漬けや菜めしに利用するのもおすすめです。

真ん中(中央部分)

甘みと辛みのバランスがよい部位。ほどよいかたさで、水分を多く含んでいるため加熱料理にむいています。

よく味が染み込むので、おでん、ふろふき大根、煮物など、じっくり煮込む料理がおすすめ。

check!! 大根の選び方

- ・葉がついているものは、葉がみずみずしくしなびていないもの。
- ・葉が切り落とされている場合は、切り口がみずみずしいものを選びましょう。
- ・根の白い皮にツヤやはりのあるもの
- ・ひげ根の穴があまり深くなく、まっすぐ並んでいるもの

根元(青首部分)

大根の部位のなかで一番甘いのがココ。

繊維が多いため歯ごたえがあり、サラダや酢の物にするとおいしい。お味噌汁の具や大根飯などにもおすすめ。

保存方法

葉 葉の部分を切落とし、ポリ袋などに入れて野菜室で保存。

すぐに使わない場合は 刻んで水にさらすかゆでてから冷凍保存してもOK。



根

湿らせた新聞紙やキッチンペーパーで包んでからポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に、可能であれば立てて保存します。いちよう切りにして軽くゆで、水気を取りのぞいてから密封できるポリ袋に入れて冷凍してもOK。



大根おろしも水気をしぼって密封できるポリ袋に入れて冷凍庫で保存すれば1か月ほどもちます。

先っぱ(根の先)

繊維が多く水分が少ないため、辛みを感じやすい部位。天ぷらや焼き魚などによく合う、辛めの大根おろしを作るならココ!

お漬物や炒め物など濃い味付けの料理にしても合います。

ダイコンには品種が多くありますが、大別すると「秋冬大根」「春大根」「夏大根」にわかれます。水分をたっぷり含んで甘みのあるのは、今が旬の秋冬ダイコン! 春ダイコンはやや辛味があり、



豆菓子

シリーズ



懐かしい味わいと
食べやすさを追求した、
こだわりの豆菓子です。
一口頬張ると、カリッとした
食感とともに、やさしい
素材の風味が広がります。
おやつやおつまみに
ぴったりの、どの世代にも
愛される商品です。



海老風味豆菓子
えびピー

生地の中に海老粉をふだんに練り込み、
塩味の味付けとローストされた
海老の香りで、素材ながら
深い味わいの逸品。



切イカを入れた
豆菓子
いかピー

生地に切イカを練り込み、熱風ロースターで
焼き上げ、サクサク食感に仕上げています。
一口食べれば口の中いっぱい
イカの風味が広がる逸品。



食べやすい
小粒醤油味豆菓子
おつまみ豆

小粒の落花生に薄く生地を巻き、
特製の濃厚しょうゆだれで仕上げています。
ほんのり残る唐辛子の辛さが
特徴の逸品。



昔懐かしい味
大阪発祥の豆菓子
雀の玉子

ピーナッツの風味と
たまり醤油のコクが特徴の豆菓子。
カリッとした歯ごたえが
人気です。



オーストラリア産
大粒そら豆と紅岩塩
むぎそら豆

オーストラリア産大粒そら豆の皮を剥ぎ、
ボリビア産紅岩塩で味付けをしております。
カリッと香ばしく口当たりは軽く
ビールのおつまみにも最適です。



あられとピーナッツの
絶妙バランス
粒小僧

香ばしく焼きあげ、醤油を効かせ
じっくり焼きあげたつぶ餅あられと
風味豊かなピーナッツを
ミックスした逸品。



オーストラリア産
大粒そら豆と紅岩塩
むぎそら豆
わさび味

ご好評いただいております「むぎそら豆」に
わさび風味を付与しております。
わさびのピリッとした風味が
くせになる逸品。



旨味・コクのあふる
ココア風味豆菓子
ココアピー

焙煎したピーナッツに
ココアパウダーをコーティングした
癖になる逸品。

パンの耳で チョコラスク

今月の
スイーツ
Sweets

2/14

2月の歳時といえばバレンタイン。バレンタインといえばチョコレートですね。チョコを使った本格的なお菓子は少々数居が高いので、身近なパンの耳を使ったチョコラスクはいかがでしょうか。おしゃれにラッピングして贈り物にするもよし、おやつにも、差し入れにもぴったりです。

材料 (作りやすい量)

食パンの耳...3枚分 牛乳...70ml
チョコレート...70g 粉砂糖...適量

作り方

- 1 パンの耳はお好みの長さに切る。
- 2 チョコが大きい場合は溶けやすいように小さく砕く。ボウルにチョコを入れ、湯せんにかけて溶かす。
- 3 牛乳は耐熱容器に移し、電子レンジ(600w)で1分ほど温める。
- 4 ②に③を少しずつ加え、都度ゴムへらなどで混ぜ合わせる。
- 5 ①のパンを④に入れ、10~15分ほど漬け込む。その間に、オーブンは180℃に予熱しておく。
- 6 天板にクッキングシートを敷き、その上に⑤を重ねるように並べる。180℃のオーブンで15~18分ほど焼く。
- 7 粗熱がとれたら、粉砂糖をふりかける。

パンの耳が
大変身!

食パンのかわりに
フランスパンなど
でも!

HAPPY
VALENTINE'S
DAY

What's Rusk?

ラスクとは?

ラスクの語源や発祥には諸説あり、はっきりとはしませんが、「2度焼いたパン」という意味があるのは確かな模様。基本的にはフランスパンやライ麦パンなどハード系の食事パンに、砂糖やバター、シナモンシュガーなどをつけて2度焼きします。2度焼くことでパンの中の水分がぐっと少なくなり、カリッとした食感が楽しめるようになります。最近はメロンパンやクロワッサン、フィナンシェ、バームクーヘンなどを使ったラスクも見かけますね。



※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン 2/24 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

マンデークーポン 2/17 日 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

SAMPLE

マンデークーポン 2/ 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

マンデークーポン 2/ 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

次回予告

satake通信
2025.3月号

ポテト
サラダ



ランチパック
菜の花
牛乳ゼリー

クーポンご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

クーポンご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

クーポンご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

クーポンご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

初午

毎年二月の、最初の午の日のこと。

今年の初午は、二月六日。初午とは、二月最初の午の日にあこなわれる稲荷神の祭りや風習のこと。五穀をさかす。

どる神様が稲荷山に鎮座されたのが午の日だったことが由来。京都の伏見稲荷神社をはじめ、全国各地の稲荷神社では、神の使いのキツネの好物である「油揚げ」や「いなり寿司」を奉納し、五穀豊穡や商売繁盛、家内安全などを願って「初午祭」がおこなわれます。

関西風
関東風

『いなり寿司』
関西のいなり寿司は狐の耳や稲荷山の形を模した三角形。薄味の油揚げにしっかりと味付けした五目寿司を入れます。関東のいなり寿司は米俵を模した俵型。濃い味付けの油揚げにシンプルな寿司飯を入れます。

花ごは

今月の花 チューリップ

チューリップは世界中で人気の球根植物。品種改良も盛んにおこなわれ、その登録数は5000種以上もあるのだとか。赤、ピンク、黄、白、オレンジ、紫など、花色も多く、花色ごとの花言葉があります。

チューリップの花言葉

チューリップ全体の花言葉は〈愛〉。その由来はオランダの伝説で、3人の騎士から求愛された心やさしい少女は花の女神フローラに願い、姿を花へと変えました。それぞれの騎士からプレゼントされた王冠は花に、剣は葉に、黄金は根となり、チューリップが生まれたといわれています。また、色ごとの花言葉は以下の通り。

赤	ピンク	白	黄色	オレンジ	紫
愛の告白	誠実な愛	新しい愛	正直	照車屋	不滅の愛

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

(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。

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、日常が現れ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4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・温かい飲み物

たくさんのご応募 ありがとうございます!

飲む前の役目はカイロ缶コーヒー
鬼王さん(70歳)

ココアマゲ マシユマロ入れマとろとろに
きーちゃん(13歳)

温かい お茶が話しを和ませる
ほうげんだん言さん(80歳)

あたたかい 梅酒日本酒 ウイスキー
お豆の母さん(56歳)

飲んで行きいー お茶に癒され 人に癒され
ステファニーさん(62歳)

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

〈応募締切〉
2月15日(土) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信4月号紙面に発表いたします。

今月の川柳お題
王子料理

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2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。

マンデークーポン

レシート1枚につき (税込) **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。■一度に複数枚の買い上げにつき、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 / 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 (税込) **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。■一度に複数枚の買い上げにつき、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 / 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。

マンデークーポン

レシート1枚につき (税込) **2,000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。■一度に複数枚の買い上げにつき、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 / 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 (税込) **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。■一度に複数枚の買い上げにつき、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 / 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。