

いただきますをたのしく

# satake

# 通 信

「旬」がまるごと

2019年  
8月号

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



葉月に映ゆる食材①

南瓜 (なんきん)

葉月に映ゆる食材②

南国フルーツ

こだわりの逸品

Satake Select  
美酢

旬かるた マコガレイ

四季彩々 花ごよみ ニチニチソウ

秋冬のイメージだけど  
実は夏野菜♥

# 南瓜

ナンキン

かぼちゃ

ハロウィンや冬至など秋冬のイメージがある南瓜ですが、収穫期は夏から秋。本来は夏の野菜です。なぜ秋に出回るかというと、少し貯蔵したほうが甘みが出るから。南瓜は収穫してから、時間を置いて出荷されるのです。  
そして呼び名。関東では「カボチャ」の名で知られますが、大阪では「南瓜(ナンキン)」。南蛮渡来の瓜だからとか、南瓜が輸入されるときに寄港地が中国の南京(なんきん)だったことに由来するといわれています。

よく見かける南瓜は、  
いわゆる「西洋かぼちゃ」

スーパーマーケットなどでよく見かける、濃緑色の皮にオレンジ色の果肉の南瓜は「西洋かぼちゃ」の一種で黒皮栗と呼ばれるもの。別名、えびすかぼちゃ。甘くてホクホクした食感が特長。「西洋かぼちゃ」には、赤皮、青皮、白皮と皮色の違う品種もありますが、主に流通しているものは黒皮栗になります。

## 南瓜の選び方

ずっしりと重く、表面やへたがかたいもの。  
果肉の黄橙色が濃く、肉厚なもの。  
表皮につやのあるものを選びましょう。

赤皮はハロウィンの時期になると見かけることも。

## 日本かぼちゃ

「日本かぼちゃ」にもいくつか種類がありますが、代表的なものとしては、ごつごつした黒皮と薄黄色の果肉が目印の「黒皮かぼちゃ」や、なにわ伝統野菜として知られる「勝間南瓜(こつまなんきん)」があります。どちらも水分が多く粘質な果肉のため食感はねっとりしており、「西洋かぼちゃ」より控えめな程よい甘みがあります。煮物、炒り煮、天ぷらなどに向いています。

## 保存方法

丸ごと1玉なら、風通しのよい冷暗所で1~2か月は保存が可能。カットした場合は、種とワタの部分から傷み出すので必ず取り除き、ラップをして密封できるポリ袋などに入れてから冷蔵庫の野菜室で保存します。1週間くらいはOKですが、傷みやすいので、なるべく早く使い切りましょう。

## 魅力的な 南瓜の栄養価

南瓜の橙色はβカロテンによるもの。だから、南瓜を食べるとビタミンAを豊富に摂ることができます。他には、ビタミンEやビタミンCが豊富。食物繊維、カリウム、ビタミンK、ビタミンB6、葉酸なども含んでいます。

## 南瓜スープ

### 材料 (2人分)

- 南瓜 (種を取り除いたもの) …1/4玉
- 水…50ml
- 顆粒コンソメ…4g
- 牛乳…300ml
- 塩・こしょう…適量

### 作り方

- ①南瓜は耐熱皿にのせ、水をふりかけてからラップをして電子レンジ600Wで4~5分加熱する。粗熱がとれたら南瓜の皮が切りやすい大きさに切って、皮を切り落とす。果肉は火が通りやすいように細かく切る。
- ②鍋に①と水、顆粒コンソメ、牛乳の半量を入れ、軽く混ぜ合わせてからひと煮立ちさせ、火を止める。
- ③粗熱がとれたらフードプロセッサーにかける。
- ④③を鍋にもどし、残りの牛乳半量を加え、煮立ったら塩・こしょうで味を調える。



### 材料 (2人分)

- 南瓜 (種とわたを取り除いたもの) …1/6玉
- 合びき肉…60g
- いんげん…適量
- しょうがのすりおろし…小さじ1
- だし汁…300ml
- ☆砂糖…大さじ1と1/2
- ☆しょうゆ…大さじ1と1/2
- ☆みりん…大さじ1
- 水溶性片栗粉…適量

### 作り方

- ①南瓜といんげんを食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に南瓜とだし汁、ひき肉、しょうがを入れ煮立ったらアクを取る。
- ③☆といんげんを加え、落としぶたをして南瓜がやわらかくなるまで煮る。最後に水溶性片栗粉を加えてとろみをつける。



## ポイントを押さえて より安全に! 南瓜の切り方

### 用意するもの

- 南瓜…1玉
- 濡れ布巾…2枚
- 包丁
- 菜箸

はじめてさんは  
Check!

不安な場合、慣れるまでは  
軍手をして切ると安心!

Let's Try!

かた〜い南瓜はちょっと切るのがこわい野菜です。電子レンジで温めればやわらかくなるので切りやすくなりますが、大きな1玉だとレンジに入らないことも。いざというときのために、南瓜をカットするときのコツやポイントをご紹介します。



①濡れ布巾の上に南瓜をおき、へたの周りに切り込みを入れる。



②切り込みが1周まわったら、へたをこじるようにして取り除く。



③へたを取り除いた部分の真ん中に菜箸を差し込み、穴をあける。



④穴の中心から包丁を縦に差し込むようにしながら、まっすぐに柄の方をおろし、南瓜を切る。



⑤反対側も同じように切る。

④でお尻側につながったままの場合でも、ある程度のところまで切れていれば、あとは手で割ることができます。

大きな南瓜で手では割ることができない場合、南瓜の向きを変えて、へたと同じようにお尻側の中心を取り除いてから、切り口がつながるように包丁を入れてください。

半分にかットできたら、種とワタはスプーンで取り除きます。1/4に切るときは、切り口(平らな面)を下側にして、安定した状態で包丁を入れてください。

濃厚な甘みと 香りの果実

# パパイヤ Papaya

お好みで  
レモン汁をかける

原産地: メキシコ南部・中央アメリカ  
科属: パパイア科/パパイア属

品種により濃厚なものとおさざりした風味のものがあり、どちらにしても、よく熟してから食べるのがおすすめです。果肉はなめらかで独特の甘みと香りがあります。ビタミンAが豊富で低カロリーなのも魅力です。



### パパイヤの食べ方

- ① 出っ張りを切って縦半分にカットする。
- ② スプーンで種を取り除く。
- ③ さらに1/8になるまでカットする。
- ④ 皮と果肉の間をカットする。

皮と切り離れた果実は、レトロサイズに切って召し上がれよ

**選び方**

- 果皮にツヤがあり、色ムラや傷のないもの
- 弾力があり、重みのあるもの

**食べごろ**

黄色～オレンジ色になり少し弾力を感じたら食べごろ。緑色のものは新聞紙などに包んで常温で何日か追熟させる。

<p><b>レッドピタヤ</b></p> <p>甘みの中にほんのり酸味がある。ホワイトピタヤより少しだけ風味が濃い。</p>	<p><b>ホワイトピタヤ</b></p> <p>酸味の中にほのかな甘みを感じるさっぱりした味わいの果実。</p>	<p><b>イエローピタヤ</b></p> <p>甘みが強く酸味の少ない品種。日本ではあまり見かけない。</p>
--	---	--

### ドラゴンフルーツの食べ方

- ① 半分に切る。
- ② スプーンですくって食べる。

さっぱりプチプチ食感の サボテンフルーツ Dragon Fruit

# ドラゴンフルーツ

正式名は「サンカクサボテン」で、その果実の総称が「ピタヤ」。茎にうろこ状の突起がありドラゴンのように見えるため、「ドラゴンフルーツ」とも呼ばれています。品種によって色や味に違いがありますが、総じてすっきりと淡白な味わいです。

原産地: メキシコ  
科属: サボテン科/ヒモサボテン属

**選び方**

- 表面にはりがあり、色の濃いもの
- ずっしり重みがあり、突起部分が短いもの

**食べごろ**

お店で並んでいるところが食べごろなので、追熟などは必要ない。冷蔵庫で1時間ほど冷やしてから食べる。

## ★トロピカルな味で、旅気分★

# 南国フルーツ

熱帯や亜熱帯で育つトロピカルフルーツには、食べ方にいまいち悩んでしまうような、変わった形や色の果物がたくさんあります。今回はごく一部ですが、食べ方や果実の特徴をご紹介します!

TROPICAL FRUITS



果物の女王と呼ばれる、三大美果のひとつ

# マンゴスチン

原産地: マレーシア・インド列島  
科属: オトギリソウ科/アケギ属

上品な甘みの中にほのかな酸味が広がる、やわらかな舌触りの果実。ピクトリア女王に「マンゴスチンが本土で味わえるなら、全領土と交換しても惜しくはない」とまで言わしめた高貴なる果実です。

**選び方**

- 果皮がみずみずしく、弾力のあるもの
- 果実が大きいほうが果肉も多い

**食べごろ**

基本的にはお店で並んでいる頃が食べごろ。鮮度の劣化が早いので、購入後は早めに食べること! 果皮が乾燥すると果肉の発酵がはじまってしまうことも。

### マンゴスチンの食べ方

- ① 果実が上下に分かれるように、真横に沿ってぐるりと果皮を切る。
- ② 果実の上下を持ち、手でひねって、上側の果皮を取り外す。
- ③ 白い果肉部分を食べる。

果肉は種が入っているのだから飲み込まないように注意!

和名は『果物時計草』

# パッションフルーツ

原産地: ブラジル  
科属: トケイソウ科/トケイソウ属

実の中にゼリーのような粒々が入っており、甘くて酸っぱい、さわやかな味わい。芳醇な良い香りがする。黒い種ごと食べることができ、プチプチ食感が楽しい!

**選び方**

- 果皮にツヤとハリがあり、濃い赤紫色で色ムラがないもの
- 手に持ったときに重みを感じるもの

**食べごろ**

果皮に緑色が残っていたら、常温で追熟させる。

### パッションフルーツの食べ方

- ① 半分にかつする。
- ② スプーンですくって食べる。

果皮にしわが寄ってくれば熟した証拠!

精肉部門だって  
語りたいたい!!

# 僕たちの こだわりを 教えちゃいま



satakeのお肉って、色がきれいで「おいしそう!」って思うコトありませんか?  
それは、もちろん「鮮度がよい」から。でも、それだけが理由なワケではなく、諸所にこだわりが  
隠れているんです。そんな普段は知ることのない satakeのお肉へのこだわり について教えちゃいます。



## こだわり1 黒毛和牛 satakeの黒毛和牛は おいしい!しかも、安い!

satakeの和牛はA-4ランク以上のものしか仕入れていません。

**歩留まり等級**  
一頭の枝肉(骨付)からどれだけの  
正肉がとれるかを表す等級。  
A・B・Cで格付け

**肉質等級**  
サシ、質、色、つや、締まりなどの  
肉質を表す等級。  
1~5段階で格付け

牛肉のランクには、1頭の枝肉(骨付)からどれだけの正肉がとれるかをA、B、Cで格付けした「歩留まり等級」とサシの入り方や質、色、つや、締まりのよさを1~5の5段階で格付けする「肉質等級」があります。歩留まり等級で一番よいのはAランク、肉質等級では5が最高、次点が4と格付けされます。

つまり、牛肉の等級で最も高いのがA-5ランク、次がA-4ランクとなります。satakeが仕入れている和牛はA-4ランク以上。satakeの和牛の色つやがよく「おいしそう」なのは、ちゃんと理由があったのです。



新鮮なお肉が並びます!

### 各店の担当者が自分の目で見て仕入れる肉を決める!



肉は卸問屋や食肉センターから仕入れます。satakeの場合はトラックで卸業者が肉を運んでくるので、各店舗の精肉担当者が自分の目で見て仕入れる和牛を決めています。サシの入り方や脂のり、肉の色などを見極めながら、よい肉を獲得すべく交渉したりします。だから、場合によっては店舗ごとに若干の質の違いがでることも。ただ、間違いなく質のよい和牛を選んでいるので、そこはご安心ください!



畜産農家さんが店舗に来て試食販売会を開催してくれることも。実際に試食しておいしいお肉だけを仕入れています。

A-4ランク以上の和牛は  
ほどよくサシが入りジューシーな  
味わい。和牛本来の味が楽しめる  
すき焼やしゃぶしゃぶ、ステーキ  
などのご馳走メニューに  
おすすめ!



つまり  
自分の目で見て、選んで、  
交渉しているから、  
satakeは良質な和牛を  
安く提供できるのです!

## こだわり2 国産交雑牛

使い勝手のよさイチオシ!  
おいしくて手頃な牛肉です!!

satakeの国産牛肉の中には国産交雑牛も含まれます。取り扱う国産交雑牛の80%以上が薩州牛と肥後熊本牛。肥沃な大地で大切に育てられたおいしい交雑牛です。

### 交雑牛って何?

交雑牛とは和牛とホルスタイン種などの乳用牛をかけあわせた牛のこと。「交雑牛」なんて名前なので「どこか雑なのかな?」「味が落ちるのかな?」という気分に、なりますがそんなことはありません。

和牛のおいしさとホルスタインの赤身のジューシーさを合わせ持ったおいしい肉です!



ほどよくサシが入っているでジューシーな肉感があり、赤身は焼くと牛肉らしい香ばしさが広がります。焼肉や炒め物などにぴったり!

### ★まとめ★

焼肉用のお肉として実は身近な交雑牛!お手軽な価格とコクのある旨味が特長です!!

## satake × 日本ハム コラボ商品 こだわり6

### ドルチェポルコ ベーコン

日本ハムとのコラボ商品!  
satakeオリジナルの  
ベーコンです!!



ベーコンの消費量が伸びているのもありますが、「本格的なベーコンを取り扱いたい」という想いから生まれたsatakeオリジナルのベーコン。ドルチェポルコ「口どけのよい脂」という特長をそのまま活かした旨味の凝縮した風味のよいベーコンです。



satakeオリジナル商品!



# 来~す!

お待ちわびて...



## こだわり3 ミンチ肉

satakeのミンチ肉はフレッシュミートを使用!

satakeでは解凍した冷凍肉を使うのではなく、スライス用の生の肉をミンチ用に加工しています。だから、おいさと鮮度感が違います!

### 生の肉からミンチ肉にするのって大変なの?

スライス用の肉からミンチ肉にするので、脂身部分ばかりがかたまらないように、肉を細かく切ってからミンチ用の機械に投入します。赤身と脂身のバランスが悪いと白っぽい色味の悪いミンチ肉になってしまうので、赤白のバランスのよいミンチ肉になるよう気を配っています。

satakeのミンチはフレッシュさが違います!!



ミンチ肉のラベルには(解凍)の文字がないのが、フレッシュミートである証拠!!

★まとめ★

フレッシュミートからつくるミンチ肉はドリップになりたくなく旨味が流れ出ていきません。おいしさが違います!



## 包丁さばき

おいしい肉をお届けするために僕たちは研鑽し続けています!

例えば、焼肉やステーキなど、その料理に適した肉の厚みというものがあります。煮物や炒め物の具材となることを想定した薄切り肉やカレー用のぶつ切り肉などもそう。肉の部位や肉質によって、その商品の一番おいしいと思われる厚みでカットします。

僕たちにとっては毎日が経験。尽きることのない修業だと思っています!

### おいしい肉のために必要なのは、知識と経験!

まず、その部位がどういう調理に使われるのか、どう切るべきか、という知識があるのは大前提。肉を支える手の温度で肉の温度が変わってしまうので、のんびり切るなんていうのは論外。肉にとって一番よい温度のときに、すばやく手早く切る必要があるのです。



## こだわり4 阿波うまいんじょ 赤鶏

コクと歯ごたえのバランスがよい鶏肉です!!

鶏肉の中でおすすめしたいのが、阿波うまいんじょ赤鶏。徳島県の農家と契約している地養赤鶏で、ブロイラーの若鶏よりも鶏肉らしい味わいが楽しめます。こだわりのエサで大切に飼育された赤鶏はほどよい歯ごたえとコクがあり、臭みが少ないので、料理にあわせやすい鶏肉です。



★まとめ★

旨味と歯ごたえがあるから、から揚げ、焼き鳥、ソテーなどがたっぷりした鶏肉料理にもおすすめ!



## こだわり5 宮崎県 きなこ豚

週末だけ入荷! リピ買い続出の人気豚肉!!

「きなこ豚」は、宮崎県の霧島連山の麓、都城にある「はさま牧場」で、丹念に大切に育てられています。きなこを配合したオリジナルのエサで育てられた豚の肉質はやわらかく、脂身に甘みがあります。



本当にやわらかいので噛み切りやすく食べやすい!

### どうして週末限定販売なの?

きなこ豚を育てている「はさま牧場」は大きな養豚場ではありますが、逆にいえば「きなこ豚」はここでしか育てられていません。どうしても出荷頭数に限りがあるため、週末のみの販売となっております。

★まとめ★

売れ残ることがないほど人気があるので見かけたときが買い時!かも?



## 僕たちの志は肉好きを唸らせる!です!

「肉を買うならsatake」「satakeの肉なら間違いなし!」とお客様から信頼していただけるだけでなく、思わず唸ってしまうくらいのお肉を提供し、お客様に満足していただける売り場を僕らは目指しています。精肉部門は「お客様に喜んでいただくことしか考えてない」元氣なスタッフの集まりです! お肉に関する事で質問や要望などがあれば、スタッフまでお気軽にお声かけください!

お肉のことなら僕たちにお任せください!!

お肉のことなら何でも聞いてください!

お店に欲しい分量がないときは「何グラムほしい!」と声をかけてくださいね!



# こだわりの逸品 Satake Select

美しい毎日に、果実のお酢

# 美酢

美酢は100%果実発酵のお酢から作った果実のおいしさを楽しむ「飲むお酢」。果汁をそのまま発酵させるため、豊富な天然果実の味が感じられ、フルーティーでまろやかなお酢を楽しめます。炭酸水・お酒・牛乳など、お好みに合わせてアレンジできるのもうれしいですね!



マスカット

マスカット風味でのごしもすっきり! 爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

ざくろ

ざくろの甘みとお酢の酸味が程よい味わい。フルーティーな後味をお楽しみいただけます。

パイナップル

パイナップルの甘みとお酢の酸味がぴったり! すっきりした甘さをお楽しみいただけます。

もも

桃のほんのりとした甘みとさわやかな香りで甘酸っぱさが残る味わいをお楽しみいただけます。

## 美酢の飲み方

基本の希釈基準



キレイと元気、ちゃんとケアしたい。でも、大変なことは続かない。「美酢(ミチヨ)」なら、フルーツそのままの自然な味で、毎日おいしくココロもカラダもリフレッシュ。飲み方いろいろ楽しめます! ちよっと手を加えて、もっとおいしく、もっとお洒落に楽しもう!

## 美酢

おすすめ

## アレンジ★レシピ

### パーシピニャコラーダ

- 材料**
- 美酢パイナップル...40ml
  - ココナッツミルク...165ml
  - 氷...適量
  - パイナップル...1切
  - チェリー...1個

- 作り方**
- ①美酢パイナップル、ココナッツミルク、氷をミキサーにかける。
  - ②グラスに①を注ぎ、パイナップル、チェリーを飾って完成。



アレンジの幅が広い! おいしくておしゃれにできちゃう! しかもカンタンだから続けられそうなのがウレシイ!

### 美酢モヒート

- 材料**
- 美酢マスカット...120ml
  - 焼酎...200ml
  - サイダー...120ml
  - 砂糖...大さじ3
  - レモン...1個
  - ミント...10枚
  - 氷...10個

- 作り方**
- ①ミント、レモンはスライスする。
  - ②グラスにミント、レモン、砂糖、氷をいれ、つぶす。
  - ③焼酎、美酢マスカット、サイダーを入れて混ぜたら完成。



冷房などで意外と冷えちゃう夏のカラダに...

### 美酢ざくろ&バナナスムージー

- 材料**
- 美酢ざくろ...40ml
  - バナナ...100g
  - ブルーベリー...30g
  - 氷...適量
  - 牛乳...70ml
  - はちみつ...15g

- 作り方**
- ①バナナの皮をむく。
  - ②ミキサーに全ての材料を入れて、混ぜる。
  - ③コップに移してお好みでトッピングを浮かべたら完成。



### 美酢ハニージンジャー

- 材料**
- 美酢ざくろ...30ml
  - はちみつ...15g
  - 生姜...3g
  - お湯...120ml

- 作り方**
- ①はちみつ、生姜、美酢をグラスに入れる。
  - ②①にお湯を注いで、よくかき混ぜたら完成。



HOT





お料理しようする前の

# 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。



調理器具編

## 計量スプーン

～標準容量と重量目安～

今月は「計量スプーン」のおさらい。計り方の前に、「計量スプーン」の標準容量と重量目安について確認しましょう。

### 計量スプーンの標準容量

市販している計量スプーンの標準容量は **大さじ=15ml、小さじ=5ml**です。この「15ml」や「5ml」というのは計量スプーンに入る分量のことなので、重さとは異なります。砂糖、味噌、小麦粉など ml ではなく、**グラム(重量)**で計りたいときは、**重量目安表**を参考にします。



重量目安表 計量スプーンによる重量目安

食品名	小さじ 5ml	大さじ 15ml	食品名	小さじ 5ml	大さじ 15ml	食品名	小さじ 5ml	大さじ 15ml
水	5g	15g	上白糖	3g	9g	ベーキングパウダー	4g	12g
酒	5g	15g	グラニュー糖	4g	12g	重曹	4g	12g
酢	5g	15g	はちみつ	7g	21g	パン粉	1g	3g
しょうゆ	6g	18g	油	4g	12g	ごま	3g	9g
みりん	6g	18g	バター・マーガリン	4g	12g	トマトケチャップ	5g	15g
みそ	6g	18g	マヨネーズ	4g	12g	ウスターソース	6g	18g
あら塩	5g	15g	小麦粉	3g	9g	カレー粉	2g	6g
食塩	6g	18g	片栗粉	3g	9g			

今月の花 **ニチニチソウ**

*Catharanthus roseus*

花の色は、白、赤、ピンク、紫、褐色など。

ギリシヤ語で「純粋な花」という意味の学名「カタランサス」をもつ、5弁の花びらが可愛い、どこかノスタルジックな気分にさせてくれる一年草の花。初夏から11月くらいまで毎日花を咲かせることから、日々草(ニチニチソウ)と呼ばれるようになりました。

ニチニチソウの花言葉

**楽しい思い出**  
花をたくさん咲かせ、夏を満喫する子ども時代を思い出すような懐かしさを感じる花姿から。

**若い友情**  
日々あたらしい花を咲かせるところが若者が友情を育み、新しいことを発見する毎日のような、という意味から。

アンケートに答えて、毎月抽選で5名様に **satakeお買物商品券 3,000円相当**が当たるチャンス!

**ラッキー賞が加わりました!**  
satakeお買物商品券 500円相当が抽選で30名様に当たる!

## 今月のプレゼントアンケート

**Q. 精肉部門のページで一番唸ったのは?**

**A. ①肉の品質 ②包丁技術 ③こだわり商品 ④その他**

## 今月のことわざ

「夏の虫 氷を笑う」

セミ、カブトムシ、クワガタ、蚊など、夏の間活動する虫は、冬の氷を知りません。本当に虫が笑うわけではありませんが、知らないことを上から目線で笑うことで、「見識がせいまい」ことの例えとして用いられます。同じような意味のことわざに、「井の中の蛙」があります。

## ありが10の日!

「ありが10の日」って?

月に一度、**3,900円(税込)**以上お買い上げのお客様、先着**100名**様に **satake-TAKENOKO オリジナルグッズ**をプレゼントしている日です。

次回開催日 **8月11日**

9:00より先着だよ。急がなきゃ!

次回のグッズは、「**トライタンボトル**」だよ!

※画像の商品はイメージです。デザインが変更になる場合がございます。

Foods Market satake X ポムポムプリン ©1999, 2018 SANRIO CO., LTD. APPROVAL No. G573923

## 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  
○アンケートの回答  
○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

〈応募締切〉  
8月31日(土)当日消印有効

〈当選発表〉  
厳正なる抽選の上、当選者への商品の発送をもってかえさせていただきます。

個人情報取り扱いについて  
ご応募いただいた情報は、本キャンペーンの抽選・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8月号  
プレゼントアンケート  
応募券

## 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いただけます。 **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・葉書・印紙・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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川ワカバ店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

## 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いただけます。 **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・葉書・印紙・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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川ワカバ店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

## 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いただけます。 **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・葉書・印紙・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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川ワカバ店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

※業務スーパー TAKENOKO ではご使用いただけません。

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。