

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2022

6
June

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

そーだっただんた!

日本酒

contents

PICK UP!

食材FILE オクラ

季旬彩々 核果の季節

こだわりの逸品
台湾茶と中国茶

今月のスイーツ
クリームソーダ

四季彩々 花ごよみ
むらさきつゆくさ

satakeの
Instagramも
よろしくね!



FOODS.MARKET.SATAKE

輪切りにすると五角形の星形になる
オクラは、アフリカ原産の夏野菜。
その歴史は古く、エジプトでは2000年も
前から栽培されていたといわれていますが、
日本の食卓に広まったのは1970年代と
わりと近年。一般的な「角オクラ」のほか、
さやに角のない「丸オクラ」、若採りした
「ミニオクラ」、赤い皮の「赤オクラ」などの
種類があります。

スター型の
ねばねば夏野菜♪

選び方

- 表面のうぶ毛がきれいに生えそろうているもの
- さやがみずみずしく、全体的に色が濃く鮮やかなもの
- 角オクラの場合は、角の稜線がはっきりしているもの

保存方法

冷蔵庫で保存する場合は、
ポリ袋に入れて野菜室へ。
ただし、乾燥や低温は厳禁なので、
なるべく早く食べ切るようにしましょう。
冷凍保存する場合は、塩で板ずりし
ヘタやガクを除いてからラップで
包み、密封できる容器に
いれて保存します。

オクラ

Okra

オクラといえば、ネバネバ!

粘りを出したいときは、細かく刻んだり叩くように切るのがポイント!
粘り気が出るとつるつる食べやすくなるので、夏バテなどで食欲が落ち
込んだときや、納豆や麺類、
冷奴などの薬味がわりに
するのもおすすめ。緑黄色
野菜なので、βカロテンや
葉酸が豊富です。



オクラの下ごしらえ

ガクの処理

へたの先を切り落としてから、
ガクのかたいところを包丁で
薄くむきとります。こうすること
で口当たりがよくなります。



うぶ毛の処理

表面のうぶ毛はオクラに塩をふりかけて
両手で軽くこすると取れます。煮びたしや
和え物などに使うときは、塩が
ついた状態でたっぷりの熱湯
に入れてさっとゆで、冷水にと
ることで、うぶ毛がとれて色鮮
やかに仕上がります。



オクラ de
おつまみレシピ♪

下ゆでするとくせのない味わいになるので、お浸しやサラダ、浅漬けなどにしてもおいしい!
うま味の強い食材と合わせることで、淡泊な味わいがより引き立ちます。

オクラの豚肉巻き ~カレー風味~

- 材料 (2人分)
- オクラ … 8本
 - 豚うすぎり肉 … 8枚
 - 塩、こしょう … 適量
 - ごま油 … 大さじ2/3
- [A] ・小麦粉 … 小さじ1
・カレー粉 … 小さじ1と1/2
- ★酒 … 大さじ1/2
★みりん … 大さじ1/2
★しょうゆ … 大さじ1/2
★カレー粉 … 少々



- 作り方
- ①オクラはガクを取り除き、塩もみ(塩は分量外)をしてうぶ毛を取り、さっと水洗いし水気を拭きとる。
 - ②豚肉を広げ、塩・こしょうをし、【A】を混ぜ合わせたものを豚肉の内側に振りかける。①のオクラを豚肉で巻く。
 - ③フライパンにごま油を中火で熱し、豚肉の巻き終わり側を下にして②を並べて、焼く。ときどき返ししながら、ふたをして全体に焼き色がつくまで蒸し焼きにする。
 - ④★の調味料を加え、全体に味を絡ませる。

ちりめんオクラ冷奴

- 材料 (2人分)
- 絹ごし豆腐 … 1丁
 - ちりめんじゃこ … 20g
 - オクラ … 5本
 - 天かす … 20g
 - ごま油 … 小さじ1
- [A] ・しょうゆ … 小さじ2
・砂糖 … 小さじ1/2
・豆板醤 … 小さじ1/2
・ごま油 … 小さじ2



- 作り方
- ①オクラは塩少々(分量外)をふり板ずりして、さっとゆでてから小口切りにする。
 - ②フライパンにごま油を中火で熱し、ちりめんじゃこがカリカリになるまで炒める。
 - ③器に豆腐、オクラ、天かす、②をのせて、混ぜ合わせた【A】をかけていただく。

オクラと長いものたくあん和え

- 材料 (2人分)
- オクラ … 6本
 - 長いも … 3cm
 - たくあん … 2cm
 - めんつゆ … 大さじ1
 - 削り節(カツオ) … 適量

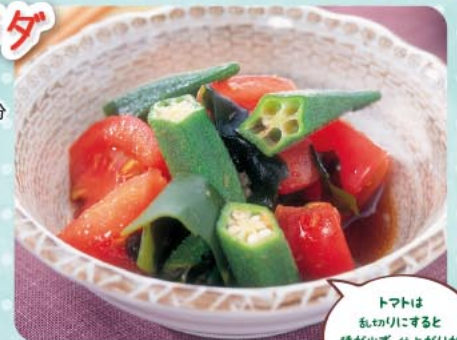


- 作り方
- ①オクラは塩をまぶして軽くこすり、熱湯でさっとゆで、ざるにあげる。がくを切り落とし、小口切りにする。
 - ②長いもとたくあんは、粗みじん切りにする。
 - ③①と②をよく混ぜ合わせ、めんつゆをかけてさっとあえて盛り、削り節(カツオ)をのせる。

オクラのゆで過ぎに
気をつけよう。おぼりを出す
ため、めんつゆをかける前に
よく混ぜましょう。

オクラと夏野菜のサラダ

- 材料 (2人分)
- トマト … 中1個
 - オクラ … 4本
 - わかめ(乾燥) … 大さじ2
 - しょうが汁 … 1かけ分
 - しょうゆ … 小さじ2
 - 酢 … 大さじ1



- 作り方
- ①トマトはヘタとガクをとって縦に十字に4等分し、それぞれを斜めに半分にする。オクラは下ゆでし、3等分に切る。わかめはさっとゆでて水にさらし、水けをきっておく。
 - ②ボウルにしょうゆ、酢、しょうが汁を入れて混ぜ、①を加えてあえる。

トマトは
乱切りにすると
種が出ず、仕上がりが
きれいに!

かくか 核果の季節

季節 彩旬 々

キュートな 初夏の風物詩

さくらんぼ

核果とは？

果実の真ん中に大きな種(=核)があるフルーツのことで、梅、桃、すもも、あんず、さくらんぼなどが該当する。いずれもバラ科サクラ属に分類されている。

さくらんぼの代表品種といはばコレ!

佐藤錦

さくらんぼは明治時代に東北や北海道で試験栽培をするようになり、大正元年(1912年)、山形県東根市の「佐藤栄助」さんによって作り上げられた品種が「佐藤錦」。色つやがよく濃厚な味わいの「ナポレオン」と甘みのある「黄玉」という品種を交配させたものといわれています。ほんのリハート形でルビー色の、上品な甘みの中にもほどよい酸味を感じさせる日本を代表する人気品種となっています。

選び方

- 粒が大きく、ハリやつやのあるもの
- 色が鮮やかで色ムラがないもの
- 軸や果皮に傷がないもの

保存方法

さくらんぼは鮮度が落ちやすいので、早めに食べきるのが◎。冷蔵庫に入れるときは、乾燥を防ぐために密封できる容器に入れ、野菜室へ。冷やしすぎると甘みが落ちてしまうので、食べる2時間前くらいから冷やすのがオススメ!

さくらんぼは 桜の木になる?

サクラは桜でも、さくらんぼがなるのは「セイヨウミサクラ」という種類の木で、春になると花を咲かせるリメイヨシなどの桜の木とは別物。サクラ属の仲間なので花はよく似ており、品種によって前後しますが、開花時期は3月中旬～5月ごろ。さくらんぼは開花から50～60日くらいで収穫ができるようになります。

桜より少し 白っぽい花が 咲きますよ

なめらかに甘く 芳香も甘く

Peach

桃

桃はとってもデリケートな果実です。触れたところから傷みやすくなるので、店頭ではなるべく手を触れず、見た目だけ選ぶようにしましょう!

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
- 大きくふっくらしており、左右対称で丸みのあるもの

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、新聞紙につづつ包んで、好みのかたさになるまで常温で保存します。

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!

桃のおもな品種

白鳳

桃の代表的な品種のひとつで、なめらかな果肉とたっぷりの果汁、甘くとろけるような食感が魅力。

あかつぎ

「白鳳」と「白桃」を交雑した福島生まれの桃で、7月下旬から出荷。甘くジューシーで、ほどよいかたさが心地よい。

清水白桃

岡山を代表する品種で、ち密でなめらかな果肉は、とろけるような食感。ほんのりとした酸味が上品な甘さを引き立てます。

※状況により取り扱いのない場合がございます。

甘酸っぱい 旬の果実

すもも

選び方

- 皮にハリがあり、色が全体的に色づいているもの、濃いもの
- 表面にブルームと呼ばれる白い粉が出ているもの

保存方法

すももは乾燥に強く、追熟する果物。追熟させたい場合は、風のあたらない場所を選んで、常温で2～3日置きます。熟したものは、新聞紙で包むかポリ袋に入れて、冷蔵庫の野菜室で保存します。

「すもも」と プルーンの違い

語源の意味から見ると、すももとプルーンは同じもので、明確な違いはない、といわれています。すももの英名が「プラム」で、プラムの仏名が「プルーン」。一般的には、プラムといえば「日本すもも」、プルーンといえば「西洋すもも」のことをさします。

すもものおもな品種

大石早生

完熟したときの皮色は鮮赤で、ほどよい甘酸っぱさが楽しめる!

ソルダム

皮色は緑で、果肉は濃赤色。熟すと皮色も赤くなり、味も濃厚に!

※状況により取り扱いのない場合がございます。

Plum

日本酒の分類

平成2年4月から「清酒の製法品質表示基準」が適用され、お米の精米歩合やアルコール添加量などによってグループ分けされています。基準を満たした日本酒は『特定名称酒』と呼ばれ、普通酒とは区別し、特定名称の表示が可能になります。特定名称とは、「大吟醸」「吟醸」「純米」「本醸造酒」などの8種類のこと。それ以外の日本酒は「普通酒」にカテゴライズされます。



おもな酒造好適米の銘柄と産地

山田錦	兵庫県
五百万石	新潟県
美山錦	長野県
雄町	岡山県
秋田酒こまち	秋田県

また、日本酒づくりに欠かせないのが酒造好適米。大粒でやわらかく、米の中心には「心白」と呼ばれる白く濁ったでんぷん質のかたまりがあります。「心白」には隙間が多く、麹菌がしっかりと根を伸ばし動くため、糖化されやすい米麹が生まれるのです。



精米歩合と酒造好適米

精米歩合とは、日本酒の原料となる玄米重量のうちどのくらい白米を使っているかをあらわす数値。例えば、精米歩合65%なら原料白米の35%は削って、残りの65%を使っているという意味になります。まわりを削る理由は、たんぱく質や脂質、ビタミンなど、お酒の雑味の原因となる成分を取り除くため。でんぷん質が多いほど糖化されやすく、雑味のないおいしい日本酒になります。



海外産も含め、米、米こうじ及び水を主な原料として発酵させてこした、アルコール分が二十パーセント以下のものを「清酒」といいますが、清酒の中でも原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したものを「日本酒」と呼びます。海外米で国外で醸造された清酒は日本酒とは呼びません。

おもな

日本酒の種類

吟醸酒

余計な雑味が残らないようしっかりと磨いたこだわりのお米を原料に、じっくり低温発酵させて醸し出す「吟醸造り」で造られたお酒で、フルーティーで香り高く、酒質がクリア。大吟醸と吟醸の違いは精米歩合。純米系と吟醸系があり、一般的に純米系のほうが口当たりがやさしく甘みがあり、吟醸系のほうがすっきりとしている。5~10℃くらいに冷やすとおいしい。

純米酒

米・水・米こうじのみを原料としているため、米由来の旨味やコク、香りが楽しめる。常温や冷やで飲んでもおいしいが、熱燗にしてもおいしく飲める。

本醸造酒

精米歩合が70%で、材料は米・水・米こうじ・醸造アルコール。少量のアルコールを加えているため、すっきりとした淡麗な飲み口のお酒が多い。冷や・常温・熱燗問わず、楽しめる。



普通酒

かつて「一級酒」や「二級酒」と呼ばれていたお酒で、現在ではメーカーごとの呼称で「上撰」「佳撰」「金撰」などにランク付けされている。市場シェアは大きく種類が豊富なため、味わいは商品ごとで千差万別。ふだん使いの日常酒として、よりおいしく、飲みやすく、コスパよくと、各メーカーそれぞれに工夫をしている。

新酒

その年に収穫した新米で醸造し春にしか飲めないのが新酒。数年ほど熟成した酒造りを超えて出荷された古酒と呼ばれる。

日本酒とおつまみのおいしい関係

果実を原料とするワインは、香りに華やかさがあって個性がでやすいお酒。日本酒はワインほどバラエティに富んだ味わいにはならず、全体的に見れば米由来のおだやかでまとまりのよい味になります。ワインと洋食がお互いを高め合って味の境地をつくり出すとするならば、日本酒は和食の邪魔をせずに調和するお酒といえるでしょう。とはいえ、日本酒にも相性のよい組合せというものがああります。キホンをおさえて日本酒をもっとおいしく楽しみましょう。

キホンその1 すっきりしたお酒にはさっぱり味を

日本酒の主流ともいえる「淡麗辛口」といえば、すっきりとした軽やかな飲み口が特長。すっきりしたお酒には、お造り(白身魚やイカ、貝類、アジなど)や豆腐、酢の物、フレッシュチーズ、サラダなど、さっぱりした料理がおすすめ。雑味がなく香り高い「大吟醸」や「吟醸」などは、ぶく刺しやカルパッチョ、蒸し鶏などあっさりした味わいの料理とよく合います。

似たもの同士の相性が抜群なんです。

キホンその2 濃厚なお酒にはこってり味を

濃厚なお酒にはこってり味を古酒やコクのある純米酒など、濃厚なお酒には、マグロ(トロ)や戻りカツオなどの脂のりのよい魚介やしっかりと味付けされた料理がおすすめ。すき焼きやバターソーテー、煮込み料理、キムチなどもよく合います。長期熟成された古酒などクセのあるお酒には、珍味やうなぎの蒲焼きなど、こってりした料理を合わせるのが◎。

キホンその3 冷たいお酒には冷たい料理を

冷やしたお酒や水で割ったお酒など、冷たいお酒のおともには、冷たい料理を合わせましょう。冷やすことで味わいをすっきりさせたお酒を飲むのに、温かい料理で口の中を温めてしまえば日本酒の味わいを損ねてしまいます。熱燗やぬる燗など、温かいお酒のときは温かい料理を。常温で飲むときは、料理の温度は気にせず楽しみましょう。



日本酒

そーだったんだ！



日本酒度と酸度ってなあに？

日本酒度とは、水の比重をゼロとしたとき日本酒の比重がどれくらいあるかをあらわした尺度のこと。糖分などのエキスが多いほど重くなるため、数値のマイナスが大きいほどスウィートに、プラスが大きいほどドライになります。酸度とは、日本酒に含まれる有機酸の量をあらわしたもので、有機酸には酸味やうま味が含まれているため、酸度が高いほど濃醇に、低いほど淡麗になります。



ラベルには情報がいっぱい！

何を買うか迷ったら、まずはラベルをチェックしてみましょう。ラベルには、●酒類品目、●アルコール度数、●原材料名、●精米歩合などが書かれており、商品にもよりますが任意で、●原料米の品種、●日本酒度や酸度、●おすすめの飲み方などが記載されている場合もあります。

(ラベル例)

酒類品目	日本酒
特定名称	純米大吟醸
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合	55%
アルコール分	14度以上15度未満
日本酒度	-2.3 / 酸度 1.8
飲み方	◎冷酒、○常温
製造者	□△酒造株式会社
製造年月日	2022.03.26

酒類品目とは「清酒」または「日本酒」という表記のこと。それとは別に「特定名称酒」の場合は「大吟醸」や「純米」などが表示されます。

「米・米こうじ・水」だけなら純米系のお酒、「米・米こうじ・水・醸造アルコール(10%以下)」なら吟醸系か本醸造系、普通酒となります。

日本酒のアルコール分は酒税法で22度以下と決められており、商品によってさまざまですが、平均的には15度前後のものが多くなっています。

日本酒度や酸度は数値で書かれている場合と、甘口や辛口・濃厚や淡麗などの味わいで表されている場合があります。



製法による名称の違い

酒類品目以外にも一般的な名称として、製成後の処理や貯蔵のしかたなどによって、以下のような表示が使われます。

- 【原酒】** 製成後、アルコール度を調整するための加水をしていないもの。お酒本来の味わいが楽しめる。
- 【生貯蔵酒】** 製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷前に一度だけ加熱したものを。
- 【生一本】** ひとつの蔵で醸造された純米酒のこと。
- 【樽酒】** スギなどの木樽で貯蔵し、木香をつけたお酒のこと。

日本酒の定義は酒税法で定められているよ！



古酒

熟した米で冬にかけて仕上げた意図をもって醸成させたもの、7/1~6/30に醸されたものがある。

にごり酒

アルコール発酵させたもろみを粗い酒袋に入れ搾ったもの。液体中に澱(おり)が残っており、濃厚で芳醇な味わいが楽しめる。



冷おろし

冬に醸造され春先に火入れした新酒を大桶で貯蔵し、夏を超えて貯蔵庫と同じくらいの温度になった秋に、2度目の火入れをせずに「冷や」のまま卸されるお酒のこと。



春夏秋冬

日本酒を楽しもう！

日本酒づくりは米が収穫される秋ごろにはじまり、早ければできたてフレッシュな新酒が晩秋から年明けにかけてお目見えします。早春になるとこの時期限定のしぼりたて生原酒「無垢之酒」も登場。春には「うすにごり」や「花見酒」、夏にはひんやりがおいしい「冷酒」、秋にはじっくり熟成させた「冷おろし」や「秋あがり」、冬には「熟爛」や「ヒレ酒」など、日本酒には季節に合わせた商品や楽しみ方があり、365日いつでも楽しめるお酒なのです。



日本酒とおつまみの合わせ方

<ul style="list-style-type: none"> ●大吟醸酒 ●吟醸酒 ●純米酒 ●熟成古酒 	<ul style="list-style-type: none"> ●カリパッチョ ●サラダ ●魚し類 ●山菜の天ぷら ●フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ●すき焼き ●焼き鳥(タレ) ●煮物 ●シチュー ●酒宴 	<ul style="list-style-type: none"> ●珍味(からすみなど) ●豚の角煮 ●麻婆豆腐 ●餅の蒲焼き
--	---	--	---



今なご山芋のしず巻き天ぷら

材料(2人分)

- うなぎ(白焼き) ... 1/2本
- 山いも ... 5cm
- 青じそ ... 10枚
- 天ぷら粉 ... 適量
- 揚げ油 ... 適量
- レモン ... 1/2個

作り方

- ①うなぎは10等分する。山いもは皮をむき、1cm角ぐらいのものを10個作る。
- ②青じそを1枚ずつ広げ、うなぎと山いもを包んで、楊枝で留める。
- ③天ぷら粉に表示通りの水を混ぜて、衣を作る。
- ④揚げ油を170度に温め、③の衣に②をくぐらせて入れ、カラッと揚げる。油をきって器に盛り、くし型に切ったレモンを添える。

アスパラのシンカバター

材料(2人分)

- グリーンアスパラ ... 6本
- 牛肉の薄切り肉 ... 120g
- 塩、こしょう ... 少々
- クミンパウダー ... 少々
- レモン ... 適量

作り方

- ①アスパラはハカマを取り除く。牛肉は広げて、塩、こしょう、クミンを振りかける。
- ②アスパラの穂先から、牛肉をくるくると巻きつける。根元のかたい部分2cmほどには巻きつけないようにする。
- ③200度に温めたオーブン(もしくはオーブントースター)で焼く。肉に火が通りジュークジュークしてきたら取り出し、器に盛って、くし型に切ったレモンを添える。食べるときは根元を持っていただく。

One Point 焼きすぎると、アスパラがやせてしまうので注意！クミンはお好みで量を調整して。



こだわりの逸品
Satake Select

新登場!!

台湾茶と中国茶を ティーバッグでお手軽に!

人気の健康茶を豊富に取り揃えました。
繊細な香りと味の変化を感じながら、
心が潤う時間をお過ごしください。



華やかな深みのある香り

たいわんうーろんちや

台湾烏龍茶

苦味がなく、台湾を代表する三大
烏龍茶の一つです。



贅沢ジャスミンの上品な香り

ジャスミンティー

釜炒り緑茶にジャスミンの花を贅
沢に使用しました。茶葉の劣化を
防ぐため、最後の工程で花を丁寧
に取り除きました。



マイボトルに **ポン!** で
いつでも飲める!!

250~500mlのボトルにぴったり!
ホットでもアイスでも、
そのままティーバッグを
マイボトルに入れるだけ♪
一年中、好きなお茶を気軽に
いつでも飲めます!!

美味しいお茶が
いつでも飲める♪



からだ想いの発酵茶

プーアルティー

じっくり熟成した10年ものの茶
葉を使用しました。プーアル茶
独特の香りも、まるやかに仕
上げました。



紅茶のような甘い蜜の香り

とうほうびじんちや

東方美人茶

台湾三大烏龍茶の一つで、紅茶
に近い風味の半発酵茶。
「Oriental Beauty」と呼ばれ、
ヨーロッパでも広く愛されています。



クリームソーダ



のどがカラカラに渴いた日や、暑いとき、甘いものを欲するときなどに飲みたくなる魅惑のドリンク「クリームソーダ」。

しゅわとした炭酸の刺激と、緑や青のさわやかな色味、ひんやり甘いアイスクリームのハーモニーはたまりません！そんな喫茶店みたいなクリームソーダをおうちで作ってみませんか。



用意するもの (400ml 1杯分)

- ガラス製のグラス…1つ
- 氷…グラス8分目くらいの量
- 炭酸水(無糖)…150ml
- かき氷シロップ(メロン)…大さじ3
- バニラアイスクリーム…ディッシャー1杯分
- サクラambo(缶詰)…1粒

アイスクリームディッシャーはまる〜くアイスをつくえるコープの



詳しい場合は大きめのスタッフにてアイスをつくって盛り付けてください

作り方

- 1 バニラアイスクリームをしばらく常温におく。
Point カチコチにかたくなっているとアイスがすくえないので、少しやわらかくなるまで常温におきます
- 2 グラスの8分目まで氷を入れる。
Point 水をたくさん入れることでアイスのをせやすくし、氷にのせることで泡があふれることを防ぎます
- 3 炭酸水を静かに注いでから、かき氷シロップを加え、ざっと混ぜ合わせる。
Point 順番を逆にするとグラデーションのクリームソーダになります
- 4 ディッシャーでアイスクリームをすくい、氷の上に静かにのせ、サクラamboを飾る。

かき氷シロップは同じ味ってホント!?

かき氷の味として定番のシロップ、イチゴ、メロン、レモン、ブルーハワイの主原料は、果糖ブドウ糖液糖で実は同じもの。香料や着色料で違いを出しています。風味とは、味と香りをあわせた味わいのことなので、味は同じでも香りや酸味が異なれば、味わいも違ってくるとい見本のような食材なのです。



ちなみに、専門店のシロップは果実や果汁を使っていたり、宇治味なら抹茶が入ったりしているので、すべてのかき氷シロップの味が同じというわけではありません。

グラデーションのクリームソーダをつくってみよう!

作り方③のポイントにも記載しましたが、先にシロップをいれてから、静かに炭酸水を注ぐとシロップと透明な炭酸水の2色のグラデーションに! シロップを2種類(半量ずつ)用意し、シロップA→炭酸水→シロップBの順に静かに注ぐと、カラフルなクリームソーダになります!

マンデークーポン 6/27 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

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。

マンデークーポン 6/20 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

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。

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。

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。

次回予告

satake通信
2022. July. 7月号



いか
魚肉ソーセージ
とうもろこし

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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

料理じょうずに
なる前の

基本の「き」を 覚えよう!

まぎらわしい料理用語から、
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。



調味料編

中華だし

中華料理やスープ、とんこつ風味の鶏やラーメンなどに
欠かせないのが中華だし。鶏ガラスープのもととの違いなど、
中華だしのキホンをおさらいしましょう。

中華だしと鶏ガラスープの素

似て異なる両者ですが、その違いは
原料。中華だしや中華スープの素と
呼ばれるものは鶏エキスのほか、豚、
牛、帆立、海老などのエキス、オイ
スターソースなどが配合されており、コ
クや旨味が強く、これ一つでしっかり
とした中華の味に仕上がります。鶏ガ
ラスープの素はその名の通り、鶏エキ
スをベースに野菜エキスなどを配合
した調味料で、旨味がありながらあっ
さりとした味わいに仕上がります。



中華調味料

中華だしと同じく、鶏牛豚エキスのほか魚介
エキスやオイスターソース、ガーリック、しょう
ゆ、香味油などが配合された万能調味料。
ペースト状やチューブ状のものが多い。商品
例としては、創味シャンタン、ウェイパー、味の
素・香味ペーストなど。

創味シャンタンDX / 創味

清油スープをベースに、油脂、玉ね
ぎ、にんにく、スパイスなどを、20種
類以上を配合。中華はもちろん、パ
スタの味付けやカレーのkok出しに!

味覇(ウェイパー) / 廣記商行

鶏骨、豚骨をベースに野菜エキス
とスパイスなどを配合した、風味、
kok、うまみの三拍子がそろった万
能調味料。中華や料理の隠し味に!

cook Do香味ペースト / 味の素

鶏のだしをベースに、こがしニンニク油など
の香味油と調味料を配合したペースト状
の調味料。炒飯、炒め物、スープ、煮物など
がこれ一本で、抜群の塩味に仕上がります!

中華だし

炒め物やスープ、
チャーハンの味付
けなどにこれ一つ
でちゃんと中華料
理の味にkokを出
したいときの隠し味
にも!



鶏ガラスープの素

スープや鶏だし鍋、
料理の下味などに!
炒め物にプラスす
るとkokがアップ!!
野菜炒めやパスタ
など、和洋中間わす
使えます。



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!

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
で選ばせていただきます。今月のお題作品は
8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 デザート

たくさんのご応募 ありがとうございます!

孫手伝い 洗うそのたびいちご減る しだれさくらさん(68歳)	チースケーキ ひんやり冷やして満点パバ 満点パバさん(63歳)	夕食後 アイスは続くよどんまでも チョコバリさん(54歳)	甘酒で 美も健康も 手に入れる 欲張りですさん(75歳)	バクバクと デザートあんぱん腹パンパン のんきぼうずさん(72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いただけます。 **300円券**

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。

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。)

■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。)

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**

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。

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。

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 / 岸辺駅前店 / ビエラ千里丘店 / 野里店 / 新大阪店 / 摩耶駅前店

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 / 岸辺駅前店 / ビエラ千里丘店 / 野里店 / 新大阪店 / 摩耶駅前店

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〉
6月15日(水) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信8月号紙面にて
発表いたします。



※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通信紙面
satake川柳
応募券

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。