

いただきますをたのしく

「旬」が  
まるごと

# satake通信

2021

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

種類いっぱい!  
真っ赤な夏野菜



# Tomato

トマト

contents

PICK UP!

食材FILE 新生姜

季旬彩々 そうめん

こだわりの逸品 味付もずく

今月のスイーツ レアチーズケーキ

花ごよみ ノウゼンカズラ

TAKE FREE



## いろいろな生姜

初夏から秋口まで出回る新生姜と、  
通年出回る根生姜の品種はじつは同じもの。  
収穫するタイミングが違います。

### 新生姜

春に種生姜を植えつけ、初夏から夏に早採  
りしたものと、秋口に収穫した根生姜を収穫  
後すぐに出荷したものが「新生姜」と呼ばれ  
ます。茎の切り口が鮮赤色のものは早採り  
の新生姜で、みずみずしく、辛味がマイルド。

### 根生姜

「ひね生姜」「團生姜」「近江生姜」  
など地域によって呼び方はさま  
ざま。秋に収穫されますが、貯蔵して  
から翌年に順次出荷していくため、通年出回ります。  
水分も抜けるため、より繊維質で辛味も強くなる。

### 葉生姜

主流として出回っているのは小生姜  
と呼ばれる品種で、根茎が小ぶり。  
みずみずしく、やわらかいうちに葉を  
つけ方まま早採りされたもので、関東で  
は「谷中生姜」とも呼ばれます。辛味が少な  
く風味がよいので、生のまま味噌などをつ  
けて食べることも。

# 新生姜

夏の風物詩はいろいろありますが、新生姜もまた、その一つ。  
根生姜の強い辛味とは違う、みずみずしくさわやかな辛さと  
香味は、夏によく似合います。薬味にしてよし、食材として使う  
もよし、甘酢漬けにして保存食にするのもよし。  
この季節だけの味覚を楽しみましょう。

#### 選び方

- 皮にシワが少なく、みずみずしいもの。
- 白くつやがあり、変色していないもの。
- 茎の切り口が赤く、鮮やかなもの。

#### 保存方法

水気を拭きとってから、  
キッチンペーパーで包み、  
ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存します。  
新生姜は鮮度が落ちやすいので、  
2~3日を目安に使い切るように  
しましょう。甘酢漬けなどに  
加工して保存するのも  
おすすめ。

#### 新生姜といえはコレ!



#### 材料

- 新生姜 … 300g
- 塩 … 小さじ1/2
- [A]
- ・米酢 … 150ml
- ・砂糖 … 60g
- ・塩 … ひとつまみ

#### 作り方

- ①新生姜はかたい部分は切り落とし、茶色くなっている皮の部分はスプーンでこそげ取る。さっと水洗いをし、水気をしっかりふき取る。繊維に沿うように薄切りにし、塩をふって30分ほどおく。
- ②鍋に湯を沸かし、沸騰したら①を入れ、1分ほどゆでる。ざるにあけて水気を切り、粗熱をとる。
- ③[A]をボウルにいれ、砂糖が溶けるまでよく混ぜ合わせる。
- ④②をよく絞り、煮沸消毒済みの保存びんに入れ、③を注ぐ。
- ⑤ふたをして冷蔵庫で半日ほどおく。

### 新生姜の栄養価と注目成分

新生姜の約96%は水分のため、みずみずしく感じられるのも当然のこと。残りの部分にカリウムやビタミンE、食物繊維などを含んでいます。また、生の生姜にはジンゲロールという辛み成分が多く含まれていますが、「肉や魚の臭み消し」や「抗菌作用」が期待できるので、夏の薬味としてもぴったりですね。

## 甘酢漬け(ガリ)をつくってみよう!



## 新生姜 de おつまみレシピ!

すっきりとした辛味の新生姜は、おつまみなどの濃い味付けにもよく合います。  
料理のアクセントに、箸休めの一品に、お口の中のリフレッシュにぴったりの食材です。

### 豚肉とアスパラのガリ焼き

- 材料(2人分)**
- 新生姜の甘酢漬け … 40g
  - 豚薄切り肉 … 180g
  - アスパラガス … 2本
  - [A]
  - ・酒 … 大さじ1
  - ・砂糖 … 小さじ1
  - ・しょうゆ … 大さじ1と1/2
  - ・みりん … 大さじ1
  - ごま油 … 大さじ1

#### 作り方

- ①豚薄切り肉は食べやすい大きさに切る。アスパラガスは根元のかたい部分を切り落とし、縦に二つ割りにして4等分する。
- ②ボウルに[A]を混ぜ合わせ、豚薄切り肉と新生姜の甘酢漬けを入れて10分ほど漬け込む。
- ③フライパンにごま油を入れて中火で熱し、②の漬け汁を軽く切ってから加え、ほくしながら炒める。豚肉の色がかわってきたらアスパラと残りの漬け汁を加え、豚肉に焼き色がつくまで焼く。

### ガリ入り玉子焼き

- 材料(2人分)**
- 卵 … 3個
  - 新生姜の甘酢漬け … 25g
  - [A]
  - ・だし汁 … 大さじ2
  - ・砂糖 … 大さじ1
  - ・塩 … ひとつまみ
  - サラダ油 … 大さじ1

#### 作り方

- ①新生姜の甘酢漬けは細切りにする。
- ②ボウルに卵を割り入れ、溶き卵にする。[A]と①を加えて、よく混ぜ合わせる。
- ③フライパンにサラダ油(半量)を中火で熱し、②の卵液を半分だけ加え、全体に広げて焼く。半熱になったら奥に寄せ、残りのサラダ油を塗り、残りの卵液を加えて広げる。奥に寄せた卵の下にも流し入れ、半熱になったら奥から手前に巻く。
- ④粗熱がとれたら食べやすい大きさに切る。

形がくずれてしまったら、まな板の上にラップを敷き、熱いうちにラップで巻いて手で形をととのえましょう。熱いので火傷に気をつけて!

### 新生姜のサラダ

- 材料(2~3人分)**
- 新生姜 … 50g
  - きゅうり … 1本
  - ツナ(小) … 1缶
  - [A]
  - ・マヨネーズ … 大さじ1と2/3
  - ・しょうゆ … 小さじ1

#### 作り方

- ①新生姜は茶色くなった皮をスプーンでこそげ取り、千切りにする。きゅうりは縦半分は切ってから、太めの千切りにする。ツナは油分を切っておく。
- ②[A]を混ぜ合わせる。
- ③ボウルに①と②を入れ、よく混ぜ合わせる。

## そうめんの保存方法

湿気のない風通しのよい冷暗所で保存します。湿気がある場所やにおいの強いものそばに置くと、カビの原因になったり風味が劣化するので避けましょう。開封後は密封できる容器や保存袋などに入れて、風通しのよい冷暗所か冷蔵庫で保存します。

ちゅるんと、のどごし涼やか



食卓にそうめんが登場すると、夏を感じますね。ゆで時間も短く、さつと用意できるため、夏の常備食となつていづつ家庭も多いのでは？めんつゆと薬味で食べるシンプルなそうめんもおいしいですが、何となく飽きたな〜と感じたら、具材を多くのごせたり変えてみたり、自分好みにアレンジしましょう。

## 代表的な手延べそうめん

### 三輪そうめん(奈良)

日本の手延べそうめん発祥の地である三輪の自然と風土を活かしてつくられる伝統ある手延べそうめん。口当たりはなめらかでコシがある。

### 揖保乃糸(兵庫)

赤穂の塩と厳選した小麦粉を原料に、伝統の手延製法でつくられる手延べそうめん。なめらかな舌触り、コシがあり歯切れのよい食感が特長。

### 小豆島そうめん(香川)

瀬戸内海の塩、厳選した小麦、かどや製油のゴマ油を100%使用し、伝統の製法でつくられる手延べそうめん。細く白く、強いコシとなめらかなのどごしが特長。

### 五色そうめん(愛媛)

自然の色で染め上げた、彩り鮮やかな「色そうめん」。梅肉や抹茶、柚子、蜜柑などを練り込んでつくられる。コシが強く、食感 はなめらか。

### 半田そうめん(徳島)

良質な小麦と、吉野川の清水や四国山脈からの寒風などの自然が育む手延べそうめん。やや太めでコシが強く、もちもち食感。小麦の風味が楽しめる。



## そうめんとひやむぎの違い

原料は同じですが、「そうめん」と「ひやむぎ」は、その太さで呼び名が変わります。かつては一寸の幅に麺線おおよそ24本以上が「そうめん」、18~22本が「ひやむぎ」とされていましたが、現在は以下の定義となっています。

### 機械製麺の場合

- そうめん … 長径1.3mm未満
- ひやむぎ … 長径1.3mm以上~1.7mm未満



また、手延べ干しめんのうち、長径1.7mm未満のものは「手延べそうめん」または「手延べひやむぎ」と分類されます。

## 塩ラーメンならぬ、塩そうめん!

## 塩そうめん

### 材料(2人分)

- そうめん … 50g×4束
- もやし … 1袋
- アスパラ … 2~3本
- ハム … 4枚
- ゆで卵 … 1個
- 白いりごま … 適量
- 【A】
- ・水 … 400ml
- ・鶏がらスープの素 … 大さじ1
- ・しょうゆ … 小さじ1
- ・塩、こしょう … 適量
- ・ごま油 … 大さじ1と1/2

- 作り方**
- ①混ぜ合わせ【A】を鍋に入れ中火にかけ、沸騰したら火を止め、粗熱をとる。冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
  - ②アスパラは根元のかたいところを切り落とし、4等分する。ゆで卵は半分に切る。ハムは細切りにする。
  - ③耐熱ボウルにアスパラを入れ、その上に水洗いしたもやしをのせ、ふんわりラップをかけて電子レンジ(600W)で3分加熱する。水を入れお箸で空け水気を切り、流水で手早く冷ます。
  - ④そうめんは表示どおりにゆでて流水で冷やし、水気を切る。
  - ⑤器に④を入れ、②のもやしとアスパラ、ゆで卵、ハムを盛り、①をかけ、白いりごまをふる。

いつもの味に飽きたら、アレンジしよう!  
そうめん★レシピ

## ごま油がくせになる!

## 納豆キムチそうめん

### 材料(2人分)

- そうめん … 50g×4束
- 納豆 … 1パック
- キムチ … 80g
- ハム … 2枚
- きゅうり … 1/4本
- ごま油 … 大さじ1
- めんつゆ(ストレート) … 適量

### 作り方

- ①ハムときゅうりは細切りにする。キムチは食べやすくざく切りにする。納豆は添付のたれとからしを入れて混ぜる。
- ②そうめんをゆでて冷水にとり、水気をきってごま油をまぶす。
- ③器に②を盛って①をのせ、めんつゆをかける。



## お酒にもあう 味わいです!

## 佃煮そうめん

### 材料(2人分)

- そうめん … 50g×4束
- サラダチキン … 1個
- きゅうり … 1本
- 大葉 … 2~3枚
- 【A】
- ・めんつゆ(3倍濃縮) … 大さじ4
- ・水 … 200ml
- ・海苔の佃煮 … 大さじ2

### 作り方

- ①【A】を混ぜ合わせておく。
- ②サラダチキンは細かくほぐす。きゅうりは細切り、大葉も細切りにする。
- ③そうめんは表示どおりにゆでて流水で冷やし、水気を切る。
- ④器にそうめんを盛り、②の具材をのせて、①のつゆを流し入れる。

## 豚しゃぶ×胡麻だれの鉄板コンビ!

## 豚しゃぶ胡麻ダレそうめん

### 材料(2人分)

- そうめん … 50g×4束
- 豚肉(しゃぶしゃぶ用) … 100g
- もやし … 200g
- 塩、酒 … 適量
- みょうが … 2個
- 市販の胡麻ダレ

### 作り方

- ①鍋に湯を沸かし、塩、酒を適量入れて、豚肉をしゃぶしゃぶの要領で火を通し、冷水に取る。もやし、オクラも茹でてざるに上げて水気を切る。
- ②オクラは輪切りにする。みょうがはせん切りにする。
- ③そうめんは表示どおりにゆでて流水で冷やし、水気を切る。
- ④器にそうめんを盛り、①、②を乗せて、胡麻ダレをたっぷりとかけていただく。



お洒落なサラダに♪

## トマハチサラダ

材料(2人分)

- トマト … 1個
- ディル … 適量
- 玉ねぎ … 10g

- 【ハチミツソース】  
 ・オリーブオイル … 大さじ1と1/2  
 ・ハチミツ … 大さじ1  
 ・白ワインペネガー … 小さじ1  
 ・レモン汁 … 小さじ1  
 ・塩 … ひとつまみ

作り方

- ①トマトは湯むきして、氷水にさらす。
- ②ディルと玉ねぎはみじん切りにする。
- ③【ハチミツソース】の材料を混ぜ合わせる。
- ④①のトマトをスライスして皿に盛り、②をかける。③のディルを散らし、上から玉ねぎをかける。



one point

玉ねぎの苦辛味が気になる場合は、水にさらしてから使ってください。

## トマトファルチート

材料(2人分)

- トマト … 2個
- グリーンアスパラ … 1本
- ゆで卵 … 1個
- ツナ缶 … 1/3缶
- 白ワインペネガー … 小さじ1
- マヨネーズ … 小さじ1
- 塩、黒こしょう … 適量

作り方

- ①トマトは洗って上部を横に切り落とし、種をくり抜いてカップ状にする。
- ②グリーンアスパラはゆでて1cm幅に切る。
- ③ゆで卵を細かく切り、ツナ、グリーンアスパラとともに白ワインペネガー、マヨネーズで和え、塩、黒こしょうで味をととのえる。
- ④トマトのカップに③を盛りつける。



選び方

- ヘタがピンとしていて、みずみずしいもの。
- 全体的に丸みがあり、重量感のあるもの。
- おしりから放射状に広がる白い線(スターマーク)があるもの。

種類いっぱい!  
真っ赤な夏野菜

# Tomato

## ★ ★ トマトの故郷はアンデス地方

トマトの原産地は南米のアンデス地方。コロンブスの新大陸発見によりヨーロッパ各地へと伝わり、はじめは観賞用として栽培されました。食用として改良されると、イタリアなどの地中海地域でトマト料理が作られるようになり、食用の野菜としての認知が広がります。日本に伝わったのは17~18世紀ごろ。食用として普及したのは明治時代で、食生活の洋風化とともに消費を伸ばしました。

## ★ ★ トマトには 追熟型と完熟型がある

トマトには「追熟型」と「完熟型」があり、以前はトマトを青いうちに収穫し、食卓に上がるまでの間に赤く追熟させる「追熟型」が主流でした。現在では、樹上で完熟してから流通させる「完熟型」が主流。これは品種改良が進んだという証拠でもあり、甘くジューシーなトマトが増えている証拠でもあるのです。

## トマトの栄養価

トマトは100gあたり19kcal(ミニトマトは29kcal)とカロリー控えめな食材で、βカロテンが豊富。ビタミンEやビタミンCの含有量にもすぐれています。何よりもトマトは一度にたくさん食べられるため、栄養を摂取しやすいのがうれしいですね!

トマトのゼリー状のものってなあに?

トマトのゼリー状の部分は、ペクチンと呼ばれる物質で、種を守り、発芽を抑制するをしています。果肉部分よりも、ゼリー部分の方が、うま味成分であるグルタミン酸を多く含んでいます。

# トマト 図鑑

トマトは大きさによって「大玉」「中玉」「ミニ」があり、また果皮の色によって「桃色系」「赤色系」「黄色系」に大別されます。

桃太郎



甘くておいしい、桃色系大玉トマトの代表格。樹上で完熟させてから出荷されるが傷みにくい。味のバランスがよく、果肉はややかちめ。

ファースト



大玉で果頂部がとがっているのが特徴。果肉はかちめで、ゼリー部分も少ないので、サラダやサンドイッチに向いている。

大玉トマト

中玉トマト

ひんやり  
スイーツ風に♡

## シェイクシェイクトマト

材料(2人分)

- トマト … 100g
- コンデンスミルク … 大きじ1
- グラニュー糖 … 小さじ1/2
- レモン汁 … 小さじ1/4
- 水 … 60~70g
- ミントの葉 … 適量

作り方

- ①トマトは洗ってザク切りにする。
- ②ミキサーにミントの葉以外の材料をすべて入れ、クラッシュする。
- ③②をグラスに注ぎ、ミントの葉を飾る。

one point

トマトの種類で甘さや酸味が違うので、レモン汁やグラニュー糖は好みで調節を♪



ひんやり冷やしたトマトのさわやかな酸味とコクのある旨味は、夏の食卓の必需品。麺にのせたり、サラダに加えたり、スープや炒め物にしてもおいしく食べられます。選ぶのに迷うほど種類も多いので、satake&TAKENOKOでお取り扱い率が高いトマトを図鑑風にご紹介!

### 保存方法

中南米生まれのトマトは低温に弱いので、冷蔵庫で保存するときは、へたを下向きにして密閉したポリ袋などに入れて、冷蔵庫の野菜室で保存します。青く完熟していないものは、常温で8割くらい色づくまで追熟させると、おいしく食べられます。

### トマトの赤色はリコピン!

リコピンとはトマトに含まれる赤やオレンジの色素成分のことで、βカロテンなどに代表されるカロテン類の一種です。抗酸化作用があることが知られており、機能性成分として注目されています。トマトは熟すほどに赤くなるので、赤くなったトマトにはリコピンが含まれているということ。リコピンは脂溶性で油と相性がよいので、炒めたりドレッシングと合わせたりすると効率よく摂ることができます。



## 丸ごとトマトゼリー

材料(プリンカップ4個分)

- アメーラ … 4個
- ☆水 … 340ml
- ☆砂糖 … 60g
- ☆レモン汁 … 大きじ1
- ☆白ワイン … 70ml
- ゼラチン … 5g
- 水 … 大きじ1と1/3
- ミントの葉 … 適宜

作り方

- ①トマトは湯むきをしておく。
- ②☆を合わせて煮立て、①のトマトを入れて5分ほど弱火で煮る。
- ③ゼラチンを水でふやかして、②に入れて溶かす。
- ④カップにトマトを1個ずつ入れて、ゼリー液を注いで冷やす。お好みでミントの葉をのせる。



## トマトのうま味はグルタミン酸!

トマトはうま味の多い食材のひとつ。うま味のもととなっているのはグルタミン酸で、昆布やチーズ、しょうゆなどに含まれるうま味成分と同じものです。グルタミン酸と、「肉や魚に含まれるイノシン酸」や「きのこ類に含まれるグアニル酸」などの他のうま味成分と合わせると、相乗効果が発生し、よりおいしくなることが知られています。



### アメーラ



中玉サイズの高糖度ブランドトマト。栽培管理によって桃太郎の糖度をあげている。ギュッと凝縮した濃い味と風味が特長。

### 霧のトマト



その名のとおり、霧の中で育てられ方トマト。糖度だけでなく、酸味、味の濃さ、食味のバランスがとれている。

### アイコ



ロケットミニとも呼ばれるプラム型で、赤と黄の2種類ある。果肉は厚めで甘みが強く、生食はもちろん調理にもおすすめ。

### キャロルセブン



直径3cmほどの甘みと酸味のバランスのよいトマト。皮は柔らかめで果汁もたっぷり。フルーツ感覚で食べられる。

ミニトマト



「もずくが好きでない方にも  
美味しく食べていただきたい」という  
想いで開発しました!

沖縄県産もずく使用

# 味付もずく



三杯酢  
シークワサー果汁入り

定番の三杯酢をベースに沖縄  
県産シークワサー果汁を贅沢  
にたっぷり使用!果汁は搾りた  
ての風味を大切にしています。  
自然な味質が美味しい!

三杯酢

低カロリーでヘルシー  
なもずくを定番の三杯  
酢で味付けしました。

1

とにかく  
調味液が美味しい!

女性や小さなお子様まで抵抗なく食  
べていただけるよう、濃厚でクセがな  
く旨味を強くしたうえで、酸味を抑え  
て甘めにバランスよく仕上げました。

2

沖縄県産の  
生もずくを使用!

沖縄県産のもずくは、ヌメリとコシの  
あるみずみずしい食感が特徴です。  
冬の間に太陽の恵みをたっぷり浴び  
ながら、自然の栄養分が混ざり合う  
場所で丁寧に栽培されました。



3

食べ方いろいろ♪

そのまま食べても、サラダなど  
の和え物にしても、もずくのうま  
みが野菜の水分に負けません!



4

チャック付きの  
スタンドパックが  
使いやすい!

取り出しやすく、数回に  
分けて使用しても衛生  
的に保管ができます。



※状況により取扱いの無い場合がございます。

non-baked Cheesecake

# レアチーズケーキ



材料 (器2~3個分)

- クリームチーズ ... 200g
  - 粉砂糖 ... 60g
  - プレーンヨーグルト ... 100g
  - レモン汁 ... 大さじ1
  - 生クリーム ... 150ml
  - 粉ゼラチン ... 5g
  - 白ワイン ... 大さじ2
- 【生地】
- ・お好みのビスケット ... 60g
  - ・無塩バター ... 30g

暑い毎日が続く休日のスイーツに  
レアチーズケーキはいかがでしょう。  
クリームチーズと生クリームのまろやかさと  
ヨーグルトとレモン汁のさわやかな風味、  
ゼラチンのひんやりぷるっとした食感が  
夏のティータイムをおいしく盛り上げます。

器の代わりに、  
ホール型でもOK!  
この分量で15cmのホール型  
1個分になります。

作り方

ボトム

- ①ビスケットをポリ袋に入れ、めん棒などを使って叩き細かく砕く。
- ②バターを耐熱ボウルに入れ、電子レンジで20~30秒ほど加熱し、溶かす。
- ③②に①を加え、よく混ぜ合わせる。しっとりしたらチーズケーキ用の器の底に押しつけるようにしながら、しっかりと敷き詰める。
- ④白ワインに粉ゼラチンを入れ、ふやかす。

チーズケーキ

- ⑤クリームチーズが大きな塊の場合は10等分にす。耐熱ボウルにクリームチーズを入れ、ラップをして電子レンジで20~30秒ほど加熱する。
- ⑥⑤に粉砂糖を2~3回に分けながら加え、よく混ぜ合わせる。なめらかになったら、ヨーグルトを加え、さらに混ぜ合わせる。
- ⑦レモン汁を加えて混ぜ、生クリームを数回にわけて加えながら、よく混ぜ合わせる。
- ⑧④のゼラチンを電子レンジで1分ほど温めて溶かし、⑦に加えて再びよく混ぜ合わせる。
- ⑨⑧をボトムを敷きつめた器に入れ、冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

ホイップした  
生クリームを加えると、  
ふんわりムースっぽい  
仕上がりに! お好みで  
どうぞ。

お好みで、米粉唐かかけたり、  
ブルーベリーや生クリームをトッピングして♡



クリームチーズとは?

フレッシュタイプのナチュラルチーズで、熟成させていないため、やわらかく、さわやかな酸味がある。くちどけがよく、舌触りはなめらか。コクがあるので、チーズケーキの材料として利用される。

チーズケーキの種類と違い



チーズケーキには、「レア」「バイクド」「ニューヨーク」などの種類がありますが、その違いは作り方。レアはゼラチンで冷やし固めた「焼かないチーズケーキ」のことで、バイクドは「焼く」という意味通り、オーブンでこんがり焼いたチーズケーキのこと。ニューヨークは「湯せん焼き」でじっくりと加熱したチーズケーキで、濃厚でクリーミー♪

SAMPLE

マンデークーポン 7/26 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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

マンデークーポン 7/19 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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

マンデークーポン 7/12 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

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。

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。



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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

次回予告

satake通信  
2021. Aug. 8月号



まぐろ  
カニカマ  
大葉・みょうが

お料理しようにする前の

# 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」くらの内容を毎回少しずつ説明するコーナー。



## 調味料編 料理酒

今回は基本の調味料「き」の番外編として、肉や魚介などの料理に欠かせない「料理酒」をピックアップ!嗜好品としての日本酒と何が違うのか、料理酒を加えるとどうなるのか、などのキホンをご紹介します。

### 料理酒を加えるのはなぜ?

以下のような、料理をおいしく仕上げる調理効果があるからです。

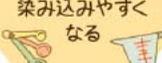
効果1

肉や魚の生臭みをとる



効果2

ほかの調味料やうま味が染み込みやすくなる



効果3

酒が素材に染み込み、料理にコクやうま味がでる



効果4

肉や魚などの素材をやわらかくする



料理酒には

### 「料理用清酒」と「醸造調味料」がある!

#### 【料理用清酒】

飲むための清酒と同じように、米、糠、水を主原料に、料理がおいしくなるようアミノ酸などが多く含まれるよう工夫して醸造されたお酒のこと。塩分は加えられていないため、酒類に分類される。

#### 【醸造調味料】

清酒をつくる途中の過程で3%ほどの塩を加え、お酒として飲めないようにしているため酒税がかからず、食品に分類され、「醸造調味料」と表記される。糖類やアミノ酸などを加えたものもある。

### 嗜好品としてのお酒と料理酒は何が違う?

飲むための清酒はキレやおいしさに重点をおいたバランスで仕上げられているため、余分な酸味や雑味がありません。料理用清酒には、その酸味や雑味が含まれており、それらの成分が生臭みを消したり料理にうま味やコクを与えたりするものになっています。

料理酒がないときには飲むための日本酒で代用してもOK。料理酒は味のうま味はありませんが、香り高いので風味よく仕上がります。

## 花ごほう

今月の花

# ノウゼンカズラ

Chinese Trumpet Vine

中国原産のつる性植物で、夏になるとラッパ型をしたオレンジ色の花を咲かせます。暑さ寒さに強いので育てやすく、花に蜜がたっぷりあるのでメジロやハチ、ハチドリなどがやってくる鳥媒花でもあります。渡来は古く、平安時代の本草『本草和名』に「乃宇世宇(ノウセウ)」という名があり、そのノウセウが転訛し「ノウゼン」と呼ばれるようになったとされています。

### ノウゼンカズラの花ことば

『華のある人生』  
『名誉』  
『栄光』

「華のある人生」は、8~9メートルも伸びたつるに、活発なオレンジ色の花を次から次へと絶え間なく咲かせることが由来。また、ラッパのような形がファンファーレをイメージさせることから、「名誉」「栄光」という花ことばもあります。



## 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。

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(木) 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。



※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は、応募された情報は、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。

## 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!

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!

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!



## お題 スタミナ料理

たくさんのご応募 ありがとうございます!

うなぎ・肉  
父さん胃もたれほくおかわり  
中高生の母さん(48歳)

あなご食べ  
うなぎウマイと言う旦那  
ヒゲメガネさん(36歳)

老いる身に  
オイル注入ステーキ  
ニコニコさん(75歳)

うなぎより  
にんにくよりも母の味  
のりたろうさん(29歳)

ニンニクを  
たっぷり都合良いマスク  
レモン党さん(68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 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いただきください。(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。(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/豊屋川店/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 ではご利用できません。

### 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いただきください。(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。(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/豊屋川店/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 ではご利用できません。

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。

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。 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いただきください。(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。(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/豊屋川店/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 ではご利用できません。

レシート1枚につき 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いただきください。(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。(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/豊屋川店/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 ではご利用できません。