

いただきますをたのしく

「旬」を
まるごと

satake通信

2026



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



牛肉

食べたくなったらときが
食べ日和。

TAKE FREE

contents

PICK UP!

食材FILE スナップエンドウ

季旬彩々 レタス図鑑

こだわりの逸品

オリジナル極厚トンカツ

今月のスイーツ

メレンゲクッキー

四季彩々 花ごよみ

バラ

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

ぱりっ ぱり 食感がおいしい!

※店舗・入荷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。

食材FILE
vol.61

スナップエンドウ

鮮やかな緑色に、まるっとしたさやのフォルムがキュートな野菜、スナップエンドウ。食べたときのパリッと、ポリッと、シャキッとした食感は料理のおいしさを引き立ててくれます。

選び方

- さやにハリがあり、ふっくらとしているもの
- ちゃんと豆が入っているもの
- 鮮やかな緑色でつやのあるもの

保存方法

購入後はさやごとキッチンペーパーで包んでから、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。鮮度が劣化するとシャキシャキ感が薄れてしまうので、なるべく早く食べ切るようにしましょう。冷蔵保存の目安は2~3日です。

スナップエンドウとは

スナップエンドウはアメリカ生まれで、グリーンピースをさやごと食べられるように品種改良したもの。1970年代の終わりごろに日本に伝わったとされ、パリッポリッとスナックのような食べ応えから「スナップエンドウ」と呼ばれるようになりました。最盛期は3~6月。まさに今、旬なのです。

スナップエンドウの下ごしらえ



冷凍保存をする場合は

かために下ゆで(40~50秒ほど)してからザルにあげて水気を切り、粗熱が取れたら小分けにし、密封できるポリ袋に重ならないように並べ、空気を抜いて封をし、冷凍庫へ。

スナップエンドウの栄養価

スナップエンドウはゆでた状態で100gあたり36kcalとカロリー控えめな緑黄色野菜。βカロテンやビタミンCが豊富で、食物繊維、ビタミンK、葉酸などの栄養価にもすぐれています。

加熱後はそのまま置いて少し蒸らすのがコツ!

スナップエンドウ de おつまみ

スナップエンドウの みそマヨディップ添え

材料 (2人分)

- スナップエンドウ … 10本
- 塩 … 小さじ1

(ディップ)

- 味噌 … 大さじ1
- マヨネーズ … 大さじ3
- 本みりん … 大さじ2/3
- おろしにんにく … 小さじ1/2

作り方

- 1 スナップエンドウはへたと筋を取る。
- 2 鍋に湯(600ml程度)を沸かし、塩を加え、スナップエンドウを入れて2分ほどゆでる。ザルにあげ、冷水にさらしてから水気を切り、冷ます。
- 3 (ディップ)の材料を混ぜ合わせ、小さめの器に入れる。
- 4 器に2のスナップエンドウを盛り、3のディップソースを添える。

スナップエンドウと サラチキのナムル

材料 (2人分)

- スナップエンドウ … 10~12本
- サラダチキン … 80~100g

(A)

- ごま油 … 大さじ1
- 白すりごま … 大さじ1
- しょうゆ … 小さじ1
- 砂糖 … 小さじ1
- 塩 … ひとつまみ

作り方

- 1 スナップエンドウはへたと筋を取り除き、水にさらして耐熱皿にのせ、ラップをして1分半ほど加熱し、そのまま少し放置して蒸らす。
- 2 サラダチキンは手でほぐし、1の耐熱皿に加えて混ぜ、ラップをして1分ほど加熱する。
- 3 (A)を混ぜ合わせる。
- 4 2の粗熱がとれたら3を加え、混ぜ合わせ、器に盛る。

新じゃがとスナップエンドウの バター醤油炒め

材料 (2人分)

- 豚薄切り肉 … 150g
- サラダ油 … 小さじ1
- 塩・コショウ … 少々
- 新じゃがいも … 2個(200g)
- スナップエンドウ … 7~8本
- ニンニク … 1片

(A)

- バター … 10g
- しょうゆ … 大さじと1/3
- みりん … 大さじ1と1/3

作り方

- 1 新じゃがいもは皮をむき、一口大に切る。水にさらして耐熱ボウルに入れ、ラップをして電子レンジで3分ほど加熱する。
- 2 スナップエンドウはへたと筋を取り除き、水にさらして耐熱皿にのせ、ラップをして1分ほど加熱する。
- 3 ニンニクは縦半分に切り、芯を取り除き、薄くスライスする。
- 4 豚薄切り肉は食べやすい大きさに切る。
- 5 フライパンにサラダ油とニンニクを入れ弱火で熱し、香り立ってきたら中火にし、4を入れて炒める。肉の色が変わったら塩・コショウをふり、1と2を加えて炒め合わせ、(A)を加えて全体に味をからませる。

肉巻きスナップエンドウ

材料 (2人分)

- 牛薄切り肉 … 200g
- スナップエンドウ … 10本
- 塩・コショウ … 適量
- サラダ油 … 大さじ1/2

(A)

- しょうゆ … 大さじ1
- 酒 … 大さじ1
- みりん … 大さじ1
- マヨネーズ … 適量

作り方

- 1 スナップエンドウはへたと筋を取り除き、水にさらして耐熱皿にのせ、ラップをして1分半ほど加熱する。
- 2 牛肉を広げ、塩・コショウをし、スナップエンドウに巻きつける。
- 3 フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、2の巻き終わりを下にしてフライパンに並べ、焼き色がついたら転がして、まんべんなく焼き色がつくまで焼く。
- 4 (A)を加え、照りが出るまで転がしながら味をからめる。器にもり、お好みでマヨネーズを添える。



レタス 図鑑

※店舗・入荷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。

どのタイプがお好み？

レタスは地中海沿岸が原産とされ、日本には中国経由で平安時代には「ちしゃ」と呼ばれ栽培されていたといわれています。「ちしゃ」とは乳草を意味し、茎を切ると出てくる白い液に由来しています。

保存方法

レタス、リーフレタスともに、乾燥するとしなしなになってしまうので、乾燥には注意。芯を薄めに切り落とし、濡らしたペーパータオルを芯にあて、芯を下にしてポリ袋に入れて野菜室へ。余分な水気が付いているときは水気を切ったりふき取ったりしてから入れましょう。



レタスには結球するタイプとしないタイプがある!

結球とは、植物の葉が重なり合って球のようになること。代表例としては、キャベツやハクサイ、そして一般的な「レタス」としてよく知られている(玉レタス)があります。丸く巻かない非結球レタスは、「葉レタス」や「リーフレタス」とも呼ばれます。

玉レタス

葉酸

CHECK!

切り口が10円くらいの大きさにみずみずしく、卷きが適度にふんわりしているものを選んで



いわゆる、一般的に「レタス」と呼ばれるもの。葉が丸く重なりあって球になることから玉レタス、そのパリッとした歯ごたえからクリスピーヘッド型レタスとも呼ばれる。炒め物にしてもおいしい。

サニーレタス

葉酸

- βカロテン
- ビタミンE
- ビタミンK
- ビタミンC

CHECK!

葉がふんわりとみずみずしく、適度にちぢれているものを選んで



葉先がちぢれ、赤紫がかったり。葉は薄くやわらかで、苦みの少ない味わいなので、サラダなどの彩りとして人気がある。食べる前に氷水にさらすとシャキッとします。

ロメインレタス

葉酸

ビタミンK

CHECK!

葉の色が鮮やかで、切り口がみずみずしいものを選んで



半結球で立ったまま成長するレタスで、コスレタスとも呼ばれる。シーザーサラダのレタスといえどコレ。葉がしっかりしているため、炒め物やスープ、おひたしの具材にもおすすめ。

フリルレタス

βカロテン

CHECK!

全体的に緑色鮮やかでみずみずしく、見た目より軽いものを選んで



葉がフリルのようにギザギザと波打っており、くせのない味わいと、シャキッとした食感が魅力。ちぎってサラダに入るとボリューム感が出て鮮やかな緑色がきれい。葉が厚めでハリがあるので、チャーハンにもおすすめ。

サラダ菜

葉酸

鉄

- βカロテン
- ビタミンE
- ビタミンK

CHECK!

葉に厚みがあり、緑色が濃く、ハリつやのあるものを選んで



ゆるく結球するタイプのレタスで、葉がやわらかくマイルドな口当たりのため、バターヘッド型レタスとも呼ばれる。葉は厚めだがくせのない味わいなので、サラダやスープ、おひたしなどにもおすすめ。

グリーンリーフ

葉酸

- βカロテン
- ビタミンE
- ビタミンK
- ビタミンC

CHECK!

葉がふんわりとハリがあり、切り口がみずみずしいものを選んで



別名、グリーンカール。葉先がひらひらとゆるくカールしており、苦みが少なく、くせのない味わい。緑鮮やかで1枚の葉が大きいので、肉など包んだり手巻き寿司にしたりするのもおすすめ。

サンチュ

葉酸

- βカロテン
- ビタミンK

CHECK!

葉にハリがあり、みずみずしいものを選んで



焼肉の包み菜として知られるレタスの仲間。収穫のときに株ごとではなく、外側から葉を1枚ずつ摘むため、掻きチシャと呼ばれる。くせのない味わいなので、サラダやメイン料理の付け合わせなどにぴったり。

レタスをシャキッとさせるコツ

レタスが少ししなびてしまったら、50℃のお湯洗いがおすすめ。レタスは使いやすい大きさに切り、ボウルまたはバットなどに約50℃のお湯を入れ、レタスを入れて2分ほどおきます。お湯の量はレタスが浸かるくらい。2分たったなら、ザルにあげて水気をよく切り、ラップをして冷蔵庫で冷やします。



すぐに使わない場合は、使いやすい量に小分けして、密封できるポリ袋に入れ、野菜室へ。2~3日を目安に使い切りましょう。

牛肉

食べたくなるときが
食べ日和。



satake および

業務スーパーTAKENOKOには、
部門ごとに目指している『志』があります。

精肉部門の『志』は、肉好きをうならせる！

「satake(TAKENOKO)の

肉なら間違いない！」と思っていただける
売り場づくりに励んでいます。



リブロース



ステーキ、
ローストビーフなどに！
薄切り肉なら、
すき焼き、
しゃぶしゃぶにも♪

肋骨まわりのロース肉で、霜降りになりやすい部位。
きめが細かくやわらかで、脂肪が多いのでとろける
ような食感と、赤身の濃厚な味わいが楽しめます。



肩ロース

ロース肉の肩の部分で、関西では「くらした」とも呼ばれる。きめが細かくやわらかで、
適度に脂肪がのっており風味がよい。
肩ロースのあばら側は「サブトン」(関西では
ハネシタ)と呼ばれる希少部位で、脂の甘み
と赤身の旨味のバランスが絶妙です。

焼肉はもちろん、
ステーキにも！
すき焼きや
しゃぶしゃぶにも
おすすめです。

選び方

- 鮮やかな赤色で、赤身と脂身の境目がはっきりしているもの
- つや、ハリがあり、きめの細かいもの。縮りがよいもの
- 脂身が白、または乳白色のもの
- ドリップしていないもの

保存方法

2~3日以内に食べるなら冷蔵庫で保存。すぐに食べない場合は
冷凍保存をしましょう。冷凍するときは、購入時のトレイごと
保存するのではなく、ペーパータオルで肉の水分をふき取り、
ラップをしっかり和密着させて包み、密封できる保存袋に入れて
冷凍庫へ。2~3週間を目安に早めに食べ切りましょう。

薄切り肉の場合は
使いやすい量を小分けにし、
肉同士が重ならないように
並べてラップに
包むのがおすすめ。



定番は塩焼きにレモン汁！
しぐれ煮やきんぴらなど
濃い味付けもおすすめ。
焼肉ならシチューなどの
煮込み料理にも。

タンは牛の
タン元、タン先、タン下があります。
ほどかたく、脂肪が多くやわらか
希少部位のため「上タン」として提供
タウリンが豊富。

黒毛和牛、こだわっています！

牛肉には、1頭の牛からどれだけ肉がとれるかを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、縮まりのよさを1~5の5段階で格付けした

『肉質等級』があります。歩留まり等級なら「A」が、肉質等級なら「5」が最高位。
satake (TAKENOKO)では、その等級が原則としてA-4以上の質のよい黒毛和牛を
仕入れています。

焼肉におすすめ！ 交雑牛

交雑牛とは、異なる品種の牛を交配して生まれた牛の
ことで、和牛とホルスタイン種の掛け合わせが一般的
です。「交雑牛」という名前から、「どこか雑なの
かな？」「味が落ちるのかな？」なんて気分になりま
すがそんなことはございません。和牛本来のおいしさと、
ホルスタイン種の肉質(赤身)が掛け合う事で、牛肉
らしい味が楽しめますので、焼肉や炒め物にぴったり！

使い勝手イチオン！
おいしくて手ごろな
牛肉です！



牛タンとインゲンのきんぴら

材料

- (1~2人分)
- 牛タン肉(うす切り) ... 80g
 - 塩・コショウ ... 適量
 - インゲン ... 8本
 - ニンジン ... 1/3本
 - ごま油 ... 大さじ1
 - しょうゆ ... 大さじ1
 - 砂糖 ... 小さじ2
 - 白いりごま ... 適量
 - 七味唐辛子 ... お好みで

作り方

- ① 牛タン肉は常温に戻し、細切りに切る。塩・コショウをふり下味をつける。
- ② インゲンは両端を切り落とし、長さを半分に切る。ニンジンは皮をむき、細切りにする。
- ③ フライパンにごま油を半量入れ中火で熱し、牛タン肉を入れて両面に焼き色が付くまで焼き、いったん皿に取り出す。
- ④ ③のフライパンに残りのごま油、インゲン、ニンジンを入れ、中火で炒める。しんなりとしてきたら②の牛タンを戻し、しょうゆと砂糖を加えて味をからめる。白いりごまも加え、さっと炒め合わせる。
- ⑤ 器に盛り、お好みで七味唐辛子をかける。



牛肉の栄養価

部位により含有量の増減はありますが、総じて、たんぱく質、亜鉛、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12が豊富。部位によっては、鉄、ビタミンB2、パントテン酸などの栄養価にもすぐれています。カロリーが気になる場合は、脂肪の少ない「肩(ミスジ、肩三角、トウガラシなど)」「モモ(うちもも、しんたま、外もも)」「ヒレ」などがおすすめ。

亜鉛や
ビタミンB6は
日本人が不足しがちな
栄養素のひとつだよ～



サーロイン



極上のステーキや
ローストビーフに
するならコレ!
すき焼きや
しゃぶしゃぶにも
おすすめ。

ロース肉の腰に近い部分で厚みがある。うつくしい霜降りになりやすく、きめが細やかでやわらか。「上質な脂の甘みと肉本来の旨味が広がる最高の肉質」と呼ばれる部位のひとつ。

ランプ



イチボ

サーロインにつながるお尻の肉は「ランプ」、腎骨のあたりのお尻の肉は「イチボ」といいます。ランプは細かなサシが入る赤身肉で、肉質はやわらかくジューシー。イチボは適度にサシの入った弾力のある肉質で、濃厚な風味が楽しめます。

ランプは、
ステーキ、たたき、
ローストビーフなどに。
イチボは焼肉、すき焼き、
しゃぶしゃぶなどが
おすすめ!

ガッツリ食べたい! 味わいたい!!

おすすめ部位は **ココ** だ!

牛肉には部位がたくさんありますが、肉質や味はそれぞれ。ややかためだったり、サシが多いととろけるような食感だったり。旨味成分たっぷりの赤身は焼くと牛肉らしい香ばしさが楽しめます。



ポルモン

乗味だれと一緒に焼肉や鉄板焼きにどうぞ!
みそ煮や炒め煮、串焼きにしてもおいしい!!

牛の大腸。小腸よりも太くて厚みがあり、脂肪は少なめで食感がかため。噛むほどに旨味や甘みが深くなり、独特なぷりぷりコリコリ食感が楽しめます。

ヤガリ

甘口タレや塩で焼肉に! ステーキにするときは生揚げに気をつけて。

横隔膜の肋骨側の肉で、1頭から3~5kgほどしかとれない希少部位で赤身肉のように見えるが**ホルモン**。ハラミよりもやわらかく、濃厚な赤身肉のコクが楽しめます。牛肉の中ではカロリー控えめな部位。

カルビってどの部位?

カルビとは韓国語で「あばら」を意味する言葉です。つまり、肋骨まわりの肉=バラ肉なので、一般的にはバラ肉のいずれかの部位がカルビとして提供されます。



ブリスケ

牛の両前足の付け根にある肩バラ肉のことで、よく動く部位のため肉質は粗めのややかため。赤身メインだがほどよく脂もついていて、噛めば噛むほどおいしい、いぶし銀のおいしさ。カルビとして提供される部位でもあります。

赤身の旨味好きなら、
焼肉がおすすめ!
煮くすれにくいので、
シチューなどの
煮込み料理も
おすすめ。



ミスジ

牛の肩甲骨の内側にある部位で、一頭から2~3kgほどしかとれない希少部位。肩肉のなかでは肉質がやわらかめで、コクのある赤身にきれいなサシが入り、噛むほどに旨味が楽しめます。焼きすぎるとパサつくので焼きすぎ注意!

醤油味のタレに合わせて
焼肉やステーキに!
カレーなどの煮込み料理
にも合います。



外もも

後ろ足の太ももの外側部分の肉で、モモ肉の中でもっとも運動量が多い部位のため、きめはやや粗く肉質はかため。しっかりとした食感があり、食べ応え抜群。脂肪分は少なく、赤身肉の濃厚な旨味が楽しめる。

旨味が豊富なので
煮込み料理がおすすめ!
薄切り肉はしゃぶしゃぶや
すき焼きにも!!



オリジナル 極厚カツ



**分厚いのに
重くない!!**
やわらかく、時間が経っても美味しい!

サクサク食感!!
衣は薄付きにし、こだわりのパン粉を使用!
パン粉がしっかり立ち、サクサク食感を実現!

驚くほどの「分厚さ」
それでいて「しつとりやわらか」

チルド豚の豚ロースを使用し、
肉にダメージを与えない
特殊技術で急速冷凍!
だからこそ、肉本来の旨みと
しつとり食感をしつかりキープ!



ぜひ一度、
ご賞味ください!



※店舗・状況により取り扱いがない場合がございます。 ※写真・イラストはイメージです。



コーヒー風味の メレンゲクッキー

メレンゲクッキーの主原料といえば、卵白とお砂糖。
サクッとした食感と、シュワッと溶ける口どけの
ハーモニーがおいしいですね。
今回は少しだけアレンジを加え、ほんのりコーヒー風味の
メレンゲクッキーをご紹介します。

材料
(17~18個分)
卵白…1個分
グラニュー糖…40g
インスタントコーヒー…小さじ1強

下準備

- 卵白は冷蔵庫で冷やしておく。
- ボウルや泡だて器などに水分や油分が付いていないか確認し、付いていた場合はきれいにふき取る。
- しぼり袋に口金をつけておく。

作り方

- ① グラニュー糖とインスタントコーヒーは混ぜ合わせておく。
- ② ボウルに卵白を入れ、切るようにして溶きほぐし、泡だて器で円を描くように空気を取り込みながら泡立てる。
- ③ オープンは100℃に予熱し、天板にオーブンシートを敷いておく。
- ④ ツノが立ってきたら、①を3~4回に分けて加え、都度よく泡立てる。
- ⑤ 口金を付けたしぼり袋に④を入れ、③の天板に3cmほどの円になるように絞り出す。
- ⑥ オープンに入れ、60分ほど焼く。

※インスタントコーヒーのかわりにココアやアーモンドパウダーなどでも。量はお好みで加減してください。



メレンゲが泡立つワケ

卵白の成分は水分とたんぱく質ですが、このたんぱく質には「起泡性」という泡立ちやすい性質と、空気にふれさせると変性し気泡がかたくなって安定するという性質があります。水のみでは表面張力が高く混ぜても泡立ちませんが、卵白のたんぱく質が表面張力を弱めるため、空気にふれさせながら泡立てることでメレンゲになります。また、メレンゲは時間がたつと水とたんぱく質に分離してしましますが、それを防ぐために加えるのが砂糖です。最初に一気に加えるのではなく、3回くらいに分けて加えることで、ふわっと軽いメレンゲに仕上がります。



マンデークーポン **5/25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 **5/18月** 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

マンデークーポン **5/15月** 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 **5/14月** 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
2026.6月号
お漬物
梅干し
イサキ
手作りグミ

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。

歳時
と食

4月29日の「昭和の日」、5月3日の「憲法記念日」、5月4日の「みどりの日」、5月5日の「こどもの日」。この4つの祝日に土日を加えた大型連休のことを「ゴールデンウィーク」(略してGW)とよびます。年によっては第二日曜日の「母の日」までつながることもあるので、毎年カレンダーで曜日の巡りをチェックする方もいるのでは？

このGWという言葉、もとは映画業界が作ったものだそうで、客入りのよい連休に大作をぶつけ、GWと呼んで大々的に宣伝をおこなったのがはじまり。貴重な大型連休です。おでかけして美味しいものを食べたり、家族でわいわい焼肉したり、食料を買いだめしてのんびりしたり、自分時間を楽しんだり。satakeにも遊びに来てくださいね！

ゴールデンウィーク

大型連休を楽しもう！



花ごはみ 今月の花 バラ

バラはヨーロッパからアジアまで広く原種が分布する花で、その品種は2万以上。一般的に流通しているものだけでも200〜300種はあるといわれています。古くから、その想いを相手に伝える手段として用いられたバラには色や本数によって異なる多くの花言葉があります。

色別 バラの花言葉	
赤 告白・愛情	ピンク 上品・しとやか
白 純潔・尊敬	黄 友情・平和・嫉妬
青 奇跡・夢がかたう	紫 誇り・高貴

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

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7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 朝ごはん

たくさんのご応募 ありがとうございます！

- トーストに
バター多めで 罪の朝
チヨコザンパーさん(51歳)
- 「パンにする？」
返事待たずに 焼く母さん
ミサキチさん(29歳)
- 弁当の
あまりもののせぜいたく丼
ひなたほつこさん(55歳)
- 「ママやりたい」
背のびして焼く 卵やき
あみさん(38歳)
- はよ決めて
玉子かけか？ 納豆か？
ちいままさん(78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〉
5月15日(金) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信7月号紙面に発表いたします。

今月の川柳お題
カレー

川柳好きの方も、川柳が苦手な方も、どなたでも応募してください！

※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5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
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。
(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 / 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 ではご利用になれません。

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。
(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 / 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 ではご利用になれません。

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。

マンデークーポン

レシート1枚につき
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。
(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 / 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 ではご利用になれません。