

いただきますをたのしく

「旬」が  
まるごと

# satake通信

2025

3

March

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



## ランチパックを 楽しもう!



TAKE FREE

contents

PICK UP!

食材FILE **ポテトサラダ**

季旬彩々 **菜の花**

こだわりの逸品  
**メンチカツ**

今月のスイーツ  
**牛乳ゼリー**

四季彩々 **花ごよみ  
サクラ**

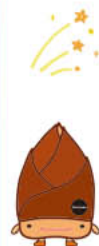


Instagram  
やっています!!

#日本一楽しいスーパー  
#いただきますをたのしく



FOODS.MARKET.SATAKE





# ポテサラ

ひと手間加えて、  
おつまみに♡



※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。

ポテトのほくほく感にキュウリやタマネギなどの具材がアクセントになって、老若男女とわず人気の料理、ポテトサラダ。そのままでも十分おいしいですが、少し多めに買ったり作ったりしておつまみやおかずにアレンジすれば、ボリュームのある一品になります。

## ポテサラの発祥は？

ポテトサラダの前身となる料理はロシアで生まれました。角切りにした肉とジャガイモなどの野菜に香草を加えマヨネーズで和えたもので、ロシアでは新年や祝日に欠かせない料理のひとつ。考案したレストランのシェフの名前をとって「オリヴィエサラダ」と呼ばれます。



## ポテサラの保存方法

ポテサラは常温なら当日中、  
冷蔵庫で保存しても2日ほどしか

保たないので、なるべく早く食べ切るようにしましょう。

どうしても保ちたいときは、  
冷凍で！

ただし、傷みにくくなるよう工夫をして作る必要があります。ポイントは以下の通り。

- 1 ジャガイモは粒を残さないようにしっかり潰す
- 2 キュウリやレタス、ミニトマト、薄切りにしたタマネギなどの生野菜、コーンなど水分量の多い具材は使わない
- 3 ジャガイモやニンジン、枝豆など、加熱した具材はしっかりと水気を除き、酢や塩で下味をつける
- 4 ハムやソーセージなどの食肉加工品は加熱処理をする
- 5 マヨネーズは多めにする

解凍後の再冷凍は厳禁です。  
2週間を目安に食べ切るようにしましょう。

レンジでお手軽に！

## かんたんポテサラ

- 材 (作りやすい量)
- ジャガイモ … 3個(300g)
  - キュウリ … 1/2本
  - 新タマネギ … 1/8個
  - ハム … 40g
  - 塩 … 小さじ1
  - 酢 … 小さじ1/2
  - マヨネーズ … 大さじ3
  - 黒コショウ … 適量

- 作 方
- 1 ジャガイモは皮をむき、ひと口大に切る。耐熱容器に入れ、水少々(分量外)を回しかけ、ラップをして電子レンジ(600W)で6分ほど加熱する。粗熱がとれるまで5分ほどそのまま放置し、温かいうちにマッシャーなどで粗めにつぶす。
  - 2 キュウリは2mmほどの輪切り、新タマネギは薄切りにする。塩少々(分量外)をふってまぶし、5~10分ほどおき、水気をしぼる。
  - 3 ハムは縦半分に切り、1cm幅に切る。
  - 4 ①に②、③と塩、酢、マヨネーズ、黒コショウを加え、混ぜ合わせる。

具材は加熱した人参や枝豆、ミックスベジタブル、コーン、魚肉ソーセージなどお好きなものでどうぞ！



## 肉巻きポテサラ

- 材料 (2人分)
- ポテサラ … 200g~
  - 豚うす切り肉 … 8枚
  - 塩・黒コショウ … 適量
  - サラダ油 … 小さじ1
- (A)
- ・しょうゆ … 大さじ1
  - ・みりん … 大さじ1
  - ・はちみつ … 大さじ1/2

### 作り方

- 1 豚うす切り肉を縦において広げ、塩・黒コショウをふる。
- 2 ①の手前側にポテサラ1/8量をのせ、ポテサラがはみ出さないように豚うす切り肉を巻く。
- 3 フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、②の肉の巻き終わり側を下にして並べ、肉全体に焼き色がつくまで転がしながら焼く。
- 4 (A)を加え、フライパンをゆすって全体に味をからませる。



## ポテサラ de おつまみ

## ちくわとポテサラのチーズ焼き

- 材料 (2人分)
- ポテサラ … 60g
  - ちくわ … 3本
  - ピザ用チーズ … 25~30g
  - 乾燥パセリ … 適量

### 作り方

- 1 ちくわは縦半分に切る。
- 2 ポテサラは6等分し、ちくわの切り口の凹みにポテサラをのせる。
- 3 ②の上にピザ用チーズを散らす。
- 4 オーブントースターでチーズに焼き色がつくまで焼く。器に盛り、乾燥パセリを散らす。



## ポテサラ春巻き

- 材料 (2人分)
- ポテサラ … 200g
  - ハム … 4枚
  - 春巻きの皮 … 4枚
  - 水 … 適量
  - サラダ油 … 大さじ2

### 作り方

- 1 ポテサラは4等分にする。
- 2 春巻きの皮をひし形になるようにおき、皮の手前側にハムをのせ、その上にポテサラをのせて、手前から皮をたたんで具材を包む。巻き終わりに水をぬり、皮同士を貼り付ける。
- 3 フライパンに少し多めのサラダ油を入れて中火で熱し、②の巻き終わりを下にして入れ、両面に焼き色が付くまで揚げ焼きにする。



## ポテサラコロツケ

- 材料 (2人分)
- ポテサラ … 240g
  - 鶏ひき肉 … 150g
  - サラダ油 … 小さじ1/2
  - 塩・黒コショウ … 適量
  - しょうゆ … 小さじ1
  - 揚げ油 … 適量
- (衣)・薄力粉、溶き卵、パン粉 … 適量

### 作り方

- 1 フライパンにサラダ油を入れて熱し、鶏ひき肉を炒める。肉の色が変わったら、塩・黒コショウをふり、しょうゆを加えて味をなじませ、粗熱をとる。
- 2 ボウルにポテサラと①を加え、混ぜ合わせる。4~6等分にして丸め、薄力粉、溶き卵、パン粉の順にまぶし、衣をつける。
- 3 160℃に熱した揚げ油に入れ、キツネ色になるまでカラッと揚げる。



ハムやソーセージがごろごろ入ったポテサラなら、十分肉感があるので、ひき肉をプラスするかどうかは、お好みで加減してください。

RECIPE





# 菜の花

ほろ苦い  
春の風物詩

特有のほろ苦さが春を感じさせるこの時期だけの緑黄色野菜。店頭で売られているのは食用の「ナノハナ」で、花を咲かせる前の若葉や茎、花蕾を食べます。

※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。

## 選び方

- つぼみがぎゅっとしっかり締まっているもの
- 茎が太く、葉や茎がピンとしていて緑がきれいなもの
- 切り口がみずみずしく軸の中心まで緑色をしているもの

## 保存方法

束ねているテープなどは外し、濡らせたキッチンペーパーで軽く包み、ポリ袋に入れ、つぼみの部分を上にして立てて野菜室へ。水分の蒸発や時間の経過で鮮度が落ち、苦みが出てくるので、2~3日を目安に食べきりましょう。

### すぐに食べない場合は

かためにゆでてから冷水にさらし、ていねいに水気を除いてから使いやすいサイズにカット、小分けにし、ラップをして密封できるポリ袋にいれ空気を抜いて冷凍庫へ。2~3週間ほど保存可能。

## 菜の花は種類がたくさん!

ひと言で「菜の花」といっても、黄色い花を楽しむ観賞用の菜の花、菜種油の原料となるアブラナ、野菜として売られる食用のナノハナ(菜花)と、呼び名や品種はさまざま。「菜の花」はアブラナ科アブラナ属の植物の花の総称でもあるので、例えば田畑に咲くキャベツやブロッコリー、カブ、コマツナなどの野菜の花も「菜の花」のひとつといえます。

生花店などで売られているのは、鑑賞用の「菜の花」

このナタネが菜種油の原料となります

## 食用のナノハナ?

菜種油用やアブラナ科の野菜の花を咲かせる前の若い葉茎は野菜のナノハナのように食べることができますが、一般的に市場に流通しているナノハナは、食用に品種改良されたものとなっています。食用のナノハナは「菜花」や「花菜」とも呼ばれ、早生種から晩生種まで多くの品種があります。

## 菜の花の栄養価

なんといってもβカロテンやビタミンK、葉酸、ビタミンCなどが豊富。食物繊維、カリウム、カルシウム、ビタミンE、ビタミンB2、ビタミンB6などの栄養価にもすぐれています。油と相性がいいので、ベーコンや豚肉、ごま油、オリーブオイルなどと合わせて炒めると、苦みもやわらいでおいしく食べられます。

炒め物



ごま和え



不溶性の栄養素が豊富な油と相性が抜群! ごま和えやピーナッツ和えもおすすめ!

## 菜の花の下ごしらえ

### 部位ごとに切り分ける

ナノハナは蕾に苦みや香りがあります。また、蕾と茎、葉では火の通りやすさが異なるので、まずは部位ごとに切り分けましょう。

6~8cmくらいの短いものはカットせず、そのままでもOK。

### ナノハナにはあくがある

あくを抜くために、8~10分ほど水に浸けましょう。

### ゆでるときは手早く

鍋に湯をたっぷりと沸かし、茎から入れて湯に泳がせ、15~25秒ほど経ったら蕾、葉の順に加え、さっと湯がく程度でザルに上げ、そのまま冷まします。

ゆすぎすぎたり、長く水にさらしすぎると風味が飛んでしまうので注意!

## カップちらし寿司

### 菜の花の



具材はマグロの刺身や炒り卵、桜えんぶ、ツナなど、お好きなものでどうぞ。

### 材料 (2人分)

- (すし酢) ●温かいご飯 ... 300~330g
- ・酢 ... 大さじ1 ●いくらの醤油づけ ... 適量
- ・白だし ... 大さじ1 ●ナノハナ ... 1/2束
- ・砂糖 ... 大さじ1 ●生サーモン ... 6切

### 作り方

- ①菜の花は鍋に沸かした湯に茎から入れさっと火を通す。ザルにあげ水気を切ってそのまま冷まし、蕾部分を取り分けておく。残りの茎と葉は粗みじんざりにする。
- ②混ぜ合わせた(すし酢)を温かいご飯に加え、混ぜほぐす。①できざんだ茎と葉を加え、さらに混ぜ合わせる。
- ③カップに②を盛り、生サーモンといくらの醤油づけをのせ、ナノハナの蕾部分を飾る。

## 菜の花のからし和え



### 材料 (2人分)

- ナノハナ ... 1束
- 塩 ... 少々
- (A) ・だし汁 ... 大さじ1と1/3
- ・しょうゆ ... 大さじ1
- ・みりん ... 大さじ1/2
- ・和からし(チューブ) ... 小さじ1/2

### 作り方

- ①沸騰した湯に塩少々を入れ、ナノハナの茎から入れて蕾、葉をサッとゆでる。冷水にとり水気を絞って、長い場合は食べやすい長さに切る。
- ②①をボウルに入れ、混ぜ合わせた(A)を加え、和える。

ボリュームアップしたいときはサラダチキンをさいて加えるのもおすすめ!

## 菜の花と生ハムのパスタ



### 材料 (2人分)

- スパゲティ ... 160~200g ●オリーブ ... 2個
- ナノハナ ... 1/2束 ●塩 ... 小さじ1/2
- ニンニク ... 1かけ ●生ハム ... 4枚~
- 赤唐辛子 ... 1本 ●パルメザンチーズ ... 大さじ2
- オリーブ油 ... 大さじ2

### 作り方

- ①ニンニクは薄皮をむき、縦半分に分ける。芯を取り除き、ニンニクの切り口を下にしておき、木べらや包丁の面を押し当ててニンニクをつぶす。赤唐辛子は軸を切り落とし、種を取り出す。ナノハナは食べやすい長さに切る。オリーブを輪切りにする。
- ②フライパンにつぶしたんにく、唐辛子、オリーブ油を入れて弱火で熱し、こがさないようにじっくり炒める。
- ③たっぷりのお湯でスパゲティをゆで、ゆで時間が残りの1分になったらナノハナを加え、一緒にゆでる。
- ④②に③のスパゲティとゆで汁(お玉1杯ほど)、ナノハナ、オリーブを加えて和え、塩で味をととのえる。皿に盛り、生ハムをのせてパルメザンチーズをふる。



3月13日は

# Sandwich Day

サンドウィッチデー

# 春は

ヤマザキ



「3」と「3」の間に「1」がはさまれた  
3月13日はサンドウィッチデー。

カードゲーム好きなサンドウィッチ伯爵がスライスしたパンの間に  
コールドビーフをはさんで、頬張りながらゲームに熱中したのが  
サンドウィッチのはじまりだとか。

現代で、片手で手軽に頬張ることができるアイテムといえば、  
「ランチパック」は外せません！  
春休みのランチに、オフィスでのランチに、日々の朝食に、  
小腹すいたときのおやつに。  
「ランチパック」を楽しみませんか。

# ランチパックも 楽しもう！

協力：山崎製パン株式会社



1

たまご

2024年度売上

たまごフィリングを  
ふんわりパンでサンド。



惣菜



1個あたり：151kcal

2

ピーナッツ

2024年度売上

なめらかなピーナッツクリームを  
ふんわりパンでサンド。



スイーツ



1個あたり：173kcal

3

ツナマヨネーズ

2024年度売上

ツナとオニオンを和えた  
ツナサラダをふんわりパンでサンド。



惣菜



1個あたり：154kcal

ハム&マヨネーズ



スライスハムとマヨネーズを  
ふんわりパンでサンド。

惣菜

1個あたり：123kcal

メンチカツ



メンチカツとソースマヨネーズ風味  
フィリングをふんわりパンでサンド。

惣菜

1個あたり：171kcal

ハム&エッグ



スライスハムと  
たまごフィリングをサンド。

惣菜

1個あたり：135kcal

ハムカツマスタードソース



ソースをつけたハムカツとマスタード  
ソースをふんわりパンでサンド。

惣菜

1個あたり：164kcal



# ランチパックの ヒモツ



その  
1

## ランチパックは専用の食パンを使っていた!

しっとり  
ふわふわ!



ランチパックに使用されている食パンは、そのまま食べても美味しく味わえるように、しっとりふわふわに焼き上げています。独自の製法で作ったキメの細かい食パンは、具材の水分やクリームが生地へ染み込むのを防ぎ、しっとりふわふわの食感をキープしてくれます。

その  
2

1分40秒!



## ランチパックがフレッシュなのはなぜ?

焼き上がったしっとりふわふわの食パンは、専用のスライサーでカット。具材を乗せてサンドをし、耳をカットしたあと、包装しています。スライスから包装まではノンストップ! その時間は、なんと1分40秒!! 切りたての食パンはパサつくことなく、しっとりふわふわのまま密封されます。しっかり衛生管理された環境のもとで、すばやく丁寧に包装しているから、ランチパックには、フレッシュな美味しさがギュッと詰まっているのです。

その  
3

ぱんぱん!!



## パッケージが空気ぱんぱんになっている理由とは?

ランチパックのパッケージ内にエアをしっかりと抱き込ませて密封。パッケージのフィルムも通常のものより厚くして、エアを通しにくくしています。そうすることで、かばんに入れても中身がつぶれることなく、しっとりふわふわの食感をキープしたまま、気軽に持ち運びができます。



# New!

## 2025年1月1日発売



### とろリッチ生 生クリーム入りカスタード



ふんわりとしたパンに生クリーム入りのなめらかなカスタードホイップとおもちフィリングをサンドしたとろっとリッチなランチパック。

スイーツ

1個あたり:171kcal

### とろリッチ生 生クリーム入りチョコホイップ



ふんわりとしたパンに生クリーム入りのなめらかなチョコホイップとおもちフィリングをサンドしたとろっとリッチなランチパック。

スイーツ

1個あたり:165kcal

### チキンカツと ポテトサラダ



食パンマークのパンにはポテトサラダをサンド。一方のパンにはソースつきチキンカツをサンドしました。

惣菜

1個あたり チキンカツ:158kcal  
ポテトサラダ:99kcal

### コロッケと タルタルたまご



たまごマークのパンにはタルタルたまごフィリングをサンド。一方のパンにはコロッケとソースをサンドしました。

惣菜

1個あたり コロッケ:149kcal  
タルタルたまご:103kcal

### はちみつ& マーガリン



すっきりとした甘さのはちみつゼリーとマーガリンをサンド。



スイーツ

1個あたり:154kcal

### チーズカレー



コクのあるカレーとチーズクリームをサンド。



惣菜

1個あたり:105kcal



オリジナル

黒胡椒でちよつぴり

スパイシーな味わい

# あらびき メンチカツ

◆こだわりの挽肉形状で

あらびき感

ジューシー感

◆粗みじんにカットした玉ねぎで

ほぐれ感アップ

※従来比



時間が経っても  
サクサク  
衣

黒胡椒でちよつぴり  
スパイシーな味わい  
あらびき  
メンチカツ







# 牛乳ゼリー

**MILK JELLY**  
 手軽につるんとしたおやつを  
 食べたいときにおすすめの一品。  
 牛乳のやさしい味わいと  
 □どけのよい甘みが  
 春のひとときを和ませます。

**材料(2人分)**

- 牛乳……300ml
- 粉ゼラチン……5g
- 冷水……大さじ2
- グラニュー糖……30g
- ミントの葉……お好みで

**作り方**

- 1 小さな容器に冷水を入れ、粉ゼラチンをふり入れ軽く混ぜてゼラチンをふやかす。
- 2 鍋に牛乳を入れ中弱火で加熱し、ふつふつしてきた(沸騰直前になった)ら火を止め①を加えてよく溶かし、グラニュー糖も加え、混ぜ溶かす。
- 3 耐熱容器に②を入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 固まったら冷蔵庫から取り出し、ミントの葉をそえる。

ミントの葉の代わりに、お好みでフルーツを添えたり、フルーツソースをかけてもおいしい!

**粉ゼラチンと水の分量**

粉ゼラチン5gあたりの水の量は、250~300mlほど。ぷるんとしつつかもやかたために仕上げるなら250ml前後、基本的には300mlを目安にすると覚えやすいでしょう。とろんとやわらかに仕上げるなら350mlくらいが限度。お好みで加減してくださいね。

**ゼラチンは何でできているの?**

牛や豚の骨や皮、魚の皮やウロコなどに含まれる繊維状のたんぱく質「コラーゲン」が原料。およそ50℃前後まで加熱するとコラーゲンは分解し、溶けやすい水溶性のたんぱく質へと変化します。これがゼラチン。板状にした板ゼラチン、粉状にした粉ゼラチン、ふやかす手間のない顆粒ゼラチンとして流通しています。

板ゼラチン

粉ゼラチン

※写真・イラストはイメージです。

**マンデークーポンを  
使おう!**

お得に  
お買い物できる  
月曜日ね!



マンデークーポン 3/31月 当日限り

お1人様1枚限り有効

5,000円以上

のお買い物でご利用になれます

マンデークーポン 3/24月 当日限り

お1人様1枚限り有効

5,000円以上

のお買い物でご利用になれます

マンデークーポン 3/17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 3/17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 3/17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。

**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。

次回予告

satake通信  
2025.4月号



さやさんげん

鯖缶  
みたらし  
だんご



# お彼岸

三月十七日は彼岸の入り

お彼岸とは春分の日または秋分の日を含む  
その前後三日間のことをいいます。  
二〇二五年の春の彼岸は、春分の日が  
三月二十日(木)なので、三月十七日(月)から  
二十三日(日)までの七日間ということになります。  
彼岸とは極楽浄土のことをさし、  
こちら側の現世のことを此岸(しよん)といっています。  
極楽浄土は西方にあるとされることから、  
太陽が真西に沈む春分の日を中日として、  
先祖の霊を供養し、お墓参りや  
仏壇の掃除をするようになったといわれています。

春は ぼたもち

ぼたもちに使う小豆は邪気を祓うとされ、春のお彼岸には先祖の供養にぼたもちを供えます。牡丹の花の咲く時期だから「ぼたもち」といいますが、秋のお彼岸に供えるおはぎとぼたもちは同じものです。

# 花ごほうび

今月の花 サクラ

サクラの花が咲くと、春の訪れを実感しますね。サクラといってもヤマザクラ、ソメイヨシノ、シダレザクラ、ヤエザクラなどの種類があり、その数は6000種以上に及ぶといわれています。日本のほとんどの地域でソメイヨシノがサクラの開花前線に使われていますが、沖縄県ではカンヒザクラ、北海道の東部ではエゾヤマザクラが使われます。

サクラの花言葉  
**精神美**

サクラ全体の花言葉は「精神美」。品種ごとに、国内の80%を占めるとされるソメイヨシノは「純潔」、ヤマザクラは「あなたに微笑む」、ヤエザクラは「おしとやか」、シダレザクラは「優美」、カンヒザクラは「艶やかな美人」などがあります。

## 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

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5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 春が旬の野菜

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- やまあるき  
たらの芽さがし ゆづくりと  
キー坊さん(81歳)
- かくれんぼ  
しめるタケノコ 成長中  
toioroさん(54歳)
- ブロッコリー  
栄養満点のホームドクター  
カラオケ節々さん(77歳)
- 雪どけに  
ひよこに顔出すふきのとう  
ももりんさん(30歳)
- フリフリの  
ドレスで登場 春キャベツ  
ヒロちゃんさん(71歳)

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

〈応募締切〉  
3月15日(土) 当日消印有効

〈当選発表〉  
satake通信5月号紙面に発表いたします。

今月の川柳お題  
好きたパン

川柳好きの方も、川柳が苦手な方も、どなたでも応募できます!

※応募作品の著作権および権利は、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・ご意見の把握のために使用し、他の目的には一切使用いたしません。

satake通信3月号 satake川柳 応募券

### マンデークーポン

レシート1枚につき  
5,000円以上の500円券  
お買い物に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。)

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  
5,000円以上の500円券  
お買い物に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。)

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。

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  
2,000円以上の400円券  
お買い物に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。)

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  
2,000円以上の400円券  
お買い物に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。)

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  
2,000円以上の400円券  
お買い物に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。)

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。