

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2020

5

May

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



初夏に
おいしい魚です。

今月の特集

鮫あじ

contents

PICKUP!

5月の今日は何の日?

メロン

こだわりの逸品 satakeオリジナル
【本格芋焼酎】AISOME

旬かるた そら豆
花ごよみ カンパニユラ

TAKE FREE



5月の

イベント
カレンダー

5/1金 緑茶の日

5/3日 憲法記念日

5/4月 みどりの日

5/5火 こどもの日

5/7木 コナモンの日

5/8金 ゴーヤーの日

5/9土 アイスcreamの日

5/10日 母の日

5/15金 ヨーグルトの日

5/27* 小松菜の日

5/29金 こんにゃくの日



HAPPY
MOTHER'S
DAY



5月の 今日は何の日?

初夏の風が心地よい5月。旬や夏を感じる食材も出回り、食卓がぐっと華やかになるシーズンですね。そんな5月は、食の記念日が目白押し。たくさんある記念日の中から厳選してコネタをお届けします!

5月1日
金曜日

緑茶の日

5月1日は、八十八夜。「八十八夜」とは、立春から数えて88日目のごとで、晩霜のなくなる時期をあらわす雑節のひとつ。農家にとってはとても大切な日で、種まきや茶摘みの基準となる日でした。八十八夜に摘まれる「新茶」は極上とされ、この日に新茶を飲むと長生きするともいわれ、珍重されました。その「八十八夜」にちなんで、5月1日は緑茶の日と制定されています。

5月7日
木曜日

コナモンの日

お好み焼き、たこ焼き、チヂミなど粉を使った料理、いわゆる「コナモン」フードの発展を願って、5(コ)7(ナ)の語呂合わせから、5月7日をコナモンの日と日本コナモン協会が2003年に制定しました。肉や野菜などを混ぜ合わせて焼くだけの「コナモン」は、ワンプレートで栄養バランスのとりにやすいすぐれた料理。家族や仲間が集まったときにワイワイ焼くのも楽しいですね!

5月9日
土曜日

アイスcreamの日

初夏になるとアイスcreamが食べたくなりますね。一般的に、気温が22~23℃を超えるとアイスcreamの消費が伸び、30℃を超えるとかき氷などの氷菓が伸びるのだそうです。そんなアイスcreamシーズンののはじまる1964年5月9日に、アイスcreamの消費拡大を願って諸施設でアイスcreamプレゼントなどの記念事業がおこなわれました。以降、毎年5月9日を「アイスcreamの日」として東京アイスcream協会(現・日本アイスcream協会)が制定しました。

5月10日
日曜日

母の日

毎年5月の第二日曜日は母の日です。戦前の日本では昭和天皇の後である香淳皇后の誕生日、3月6日を母の日としていましたが、のちにアメリカの母の日にならって5月の第二日曜日におこなうようになりました。その起源は様々ですが、母の日は世界各国で祝われ、お母さんに感謝をする日という目的は一緒です。家族のために頑張るお母さんに、日頃の感謝を伝えてみませんか。

なぜ母の日にカーネーション?

母の日を提唱したアメリカのアンナ・ジャービスが亡き母の祭壇に白いカーネーションを飾ったことを由来として、カーネーションは母の日を象徴する花になりました。カーネーションの花言葉は、赤が「真実の愛」、白が「尊敬」、ピンクが「感謝」。赤色にとらわれず、お母さんに伝えたい色のカーネーションを贈るのも素敵かも。

赤...「真実の愛」
白...「尊敬」
ピンク...「感謝」

5月29日
金曜日

こんにゃくの日

こんにゃくの主原料は「こんにゃく芋」と呼ばれるサトイモ科の植物。この「こんにゃく芋」はちょうど今の時期、5月に植えつけます。また、5(コン)2(ニャ)9(ク)の語呂合わせにちなんで、5月29日をこんにゃくの日と平成元年に全国こんにゃく協同組合連合会と日本こんにゃく協会が共同で制定されました。こんにゃくは低カロリーなのに、日本人が不足しがちな食物繊維やカルシウムを補給するのにぴったりの健康食材です。

こんにゃくだって
主役になれる!?

こんにゃくステーキ ~きのこソースがけ~

材料 (2人分)

- こんにゃく... 1枚
- しょうゆ・酒... 各小さじ1
- しめじ... 50g
- 生しいたけ... 2枚
- エリンギ... 2本
- バター... 10g
- サラダ油... 大さじ1(A)
- しょうゆ... 大さじ1
- 酒... 大さじ1
- みりん... 大さじ1
- にんにくのすりおろし... 1/4片分
- 片栗粉... 小さじ1/2

作り方

- ①こんにゃくはさっと洗って両面に細かく包丁を入れて一口大に切り、しょうゆ・酒をもみ込む。
- ②しめじは石づきを削いで小房に分ける。エリンギは根元を切り、長さを半分に切って薄切りにする。生しいたけは石づきを削ぎ、薄切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を中火で熱し、①を入れて表面に焼き色がつくまで焼き、皿に盛る。
- ④③のフライパンにバターを入れ、②を炒めてしんなりしたら(A)を加えて軽く煮詰める。
- ③にかけてできあがり。



5月15日
金曜日

ヨーグルトの日

1900年代の初め、「ヨーグルトを毎日食べることは健康によい」と考え、自らヨーグルトを食べ、また周囲の人にヨーグルトを食べることを薦めた、といわれるロシア生まれのノーベル賞学者、イリア・メチニコフ。そのメチニコフ博士の誕生日に由来して、5月15日をヨーグルトの日と株式会社明治が制定しました。ヨーグルトが世界中に広まったのはメチニコフ博士の説があったからなんですね。



青肉系メロン



切ると果肉が青いもの、さわやかな黄緑色のメロンのこと。ジューシーで甘みがあるのに、さっぱりした後口なのが特長。高級系マスクメロンからお手頃なアンデスメロンまで品種はさまざま。

青と赤
どっちが大好き？



赤肉系メロン

切ると果肉が赤いもの、濃密なオレンジ色のメロンのこと。甘く濃厚な香りと、まろやかな口当たりが特長。高級な夕張メロンから、お手頃なクインシーメロンまで品種はさまざま。

メロン

メロンのおいしい季節になりました。追熟させてから、2時間くらい冷蔵庫に入れて冷やして食べるとおいしいですね。メロンは冷やしすぎると香りや甘みを感じにくくなるので、冷やしすぎに注意しましょう。

おもな品種

- アールスメロン
- アンデスメロン
- タカミメロン など

おもな品種

- 夕張メロン
- クインシーメロン
- レノンメロン
- ルピアレッド など

アールスメロンとは？

T字型のつらがトレードマークのメロンで、1株に1玉だけを実らせる高級メロンのこと。最適な1玉だけが残るように摘果し、うまみを凝縮させています。アールスメロンの中でもガラスの温室で栽培された甘みも香りも強い青肉メロンは、マスクメロンと呼ばれます。なかでも、静岡のクラウンメロンはブランドメロンとしても有名です。

ネットメロンとノーネットメロン

果皮の表面に網目模様があるものは、ネットメロン。網目模様がなないものは、ノーネットメロンと分類されることもあります。現在の主流はネットメロン。ノーネットメロンの代表品種としては、プリンスメロン、ハネデュー、キンショーなどがあります。



赤肉系メロンはβカロテンが豊富！

果肉のオレンジ色は色素成分のβカロテンによるもの。βカロテンは体内でビタミンAに変換される成分のひとつ。野菜不足を感じる方にもおすすめのメロンなのです。

選び方

持ったときに重みのあるもの。果皮の色が均一で、つるの太いもの。網目のあるメロンの場合は、網目が細かく盛り上がっているもの。

保存方法

しっかりと熟すまでは常温で保存します。食べごろまで追熟したら、冷蔵庫で2時間ほど冷やして食べるとおいしい。カットしたものを保存するときは、種とワタを取り除き、ラップで包んで冷蔵庫で保存します。冷凍するときは、一口大程度に切ってから、密封できる容器に入れて保存しましょう。

satakeで
お取り扱い中の

おすすめメロン

イバラキング

10年以上の歳月をかけて誕生した、茨城のオリジナル品種。なめらかな口当たりと上品な甘さが特長。名前には、生産量日本一を誇る茨城の「メロンの王様(キング)」として茨城の顔になってほしい」という願いが込められている。

アンデスメロン

小ぶりの大きさですが、味と香りはマスクメロン級。名前は「安心ですメロン」からで、アンデス山脈とは無関係。赤肉の「赤いアンデス」もある。

メロンの食べごろと熟し方

下部(お尻)がやわらかく、甘い香りが強くなり、軽くたたいてみて鈍い音がするくらいが食べごろ。メロンは種の周りが一番甘く、おしりの方から熟します。切るときはくし形にカットするのがおすすめ。甘いところが均等に行き渡ります。



クインシーメロン

果肉が美しいオレンジ色の赤肉系メロン。ジューシーで甘い香りと、なめらかな口当たりが特長。名前は「クイン(王女)」+「ヘルシー(健康)」から。

タカミメロン

細かい網目の青肉系メロン。糖度が高く「貴味メロン」の名の通り、上品でさわやかな甘みがある。果肉がややかたため、日持ちのよさも魅力。

メロンシャーベット

材料 ●メロン … 200g
(2人分) (A) 白糖 … 40g
・ホワイトキュラソー … 大さじ1
●添える分のメロン… お好みの量

作り方 ①メロンは皮と種を取り除き、(A)とともにミキサーにかけ、容器に移して冷蔵庫へ入れる。ときどきかき混ぜながら、凍らせる。②器に①を盛り、メロンを飾る。

かき混ぜて空気を含ませることでシャーベットになるので、かき混ぜるのを忘れてはいけません！



初夏に

おいしい魚です。

鰯^{あじ}

アジの産地と旬

アジは世界中の暖海域に広く分布し、暖流によって小回りする回遊性の魚で、日本各地の沿岸や朝鮮半島、東シナ海に分布しています。水揚げが多いのは、長崎県、島根県、大分県、愛媛県、千葉県など。旬は産卵前の5～8月ごろ。

『黒アジ』と『黄アジ』

黒アジ

エサを求めて回遊するアジのことで、背が黒っぽいので黒アジまたは回遊性アジと呼ばれます。

黄アジ

回遊せずにエサが豊富な場所に居ついたアジのことで、背が黄色っぽいので黄アジまたは瀬付きアジや根付きアジと呼ばれます。黒アジより脂のりがよく希少性があるため市場では高値で取引されることも。長崎県の「ごんあじ」、兵庫県・淡路の「沼島のキアジ」、山口県の「萩の瀬付きアジ」などブランド化されたものも多くあります。



アジの種類

マアジ



通常、アジといえば「マアジ」を指す。市場などでは「ヒラアジ」とも呼ばれる。全長40cmほどで、沿岸から離れないアジを黄アジ、沖合を回遊するアジを黒アジと呼ぶ。

マメアジ



マアジの稚魚のことで、体長が5～6cmと小ぶりのものを指す。唐揚げやマリネにすれば丸ごと食べられるので栄養面ですぐれている。

ムロアジ



マアジに比べて脂肪が少なく鮮度が落ちやすいため、鮮魚で出回るよりも、干物やアジ節などの加工品に使われることが多い。クサヤの原材料でもある。

シマアジ



体の側面に黄色い「縞」があり、大きいものは体長1mを超える。アジの中でもっとも高級魚とされ、脂のりがよく甘みがある。

アジの選び方

- 目が澄んだ黒い目のもの。
- ひれにハリがあり、エラの内側が鮮やかな紅赤色のもの。
- 皮に光沢があり、側面のゼイゴのとげがしっかりしているもの。

煮

アジの梅香煮



材料(2人分)

- アジ … 中2尾
- 梅干し … 中1個
- 針しょうが … 少々
- [A]・水 … 1/2カップ
- ・酒 … 大さじ1
- ・しょうゆ … 大さじ1
- ・砂糖 … 大さじ1
- ・しょうが薄切り … 2～3枚

作り方

- ①アジはゼイゴとエラ、ワタを取り除き、腹の中をきれいに水洗いし水気をふき取る。
- ②浅い鍋に[A]を入れてひと煮立ちさせる。①のアジを重ねないように並べて入れ、梅干しも加える。
- ③沸騰したら火を弱め、落し蓋をして途中煮汁をかけながら10～15分煮る。味がしみたら皿に取り、針しょうがのをせる。

混

アジの干物としば漬けの混ぜごはん



材料(2人分)

- ご飯 … 茶碗2杯分
- アジの干物 … 1尾
- しば漬け … 40g
- 酒 … 小さじ1
- 白ごま … 大さじ1
- きぬさや … 4枚

作り方

- ①アジの干物は焼いて身をほぐす。きぬさやは茹でて、斜め切りにする。
- ②しば漬けはみじん切りにして、水気を絞る。
- ③白ごまは耐熱皿に広げ、電子レンジで1分加熱する。
- ④ボウルに温かいご飯を入れ、アジ、しば漬け、酒、白ごまを加えて混ぜる。茶碗に盛り、きぬさやを散らす。

お好みでしょうゆ小さじ1を加えても。

生

アジのたたき

材料(2人分)

- アジ(刺身用) … 1尾
- 生姜 … 1/2片
- 青ねぎ … 1/2本
- 大葉 … 2枚
- レモン … 1/8個
- 大根のツマ … 適量

味がいいから"あじ"と呼ばれるようになったと、その名の由来を聞いて納得！
旨味たっぷり、生でよし焼いてよし揚げてよし！のポピュラーな魚。養殖や輸入が増え、
通年出回っていますが、本来の旬である夏にこそ、あじ本来のおいしさが味わえます。

アジの3枚おろしに挑戦してみよう！



1. 手を切らないように、包丁は慎重に進めよう。
2. 胸ビレの下から斜めに包丁を入れ、身と骨を切り離す。反対側も同様にする。この段階で頭は落とさない。
3. 腹に切れ目を入れ、頭をつかんで引っ張り、内臓を取り除く。腹の中をきれいに洗う。
4. 腹側を手前にし、中骨にそって尾まで包丁を入れ、上身を切り離し、2枚にする。
5. 上身の中骨側を下におき、背のほうから中骨にそって尾まで包丁を入れる。返して腹側からも包丁を入れ、下身も同様に切り離す。



3枚おろしのできあがり！

お店でやってもらうのもアリ！

三枚おろし、エラ・ワタ・ウロコ取りなどのお魚調理は、鮮魚売り場で承っております！

お気軽にお声かけください！

アジの栄養価

良質なたんぱく質が豊富なため、
うま味成分がたっぷり。
ビタミンD、ナイアシン、ビタミンB6
などの栄養価にもすぐれています。

『鰯』という字の由来とは？

「鰯」は魚へんに「参」という字を書きますが、参とは3月のことをさし、3月ごろからおいしくなる魚という意味で「鰯」になったといわれています。旧暦の3月は現在の暦に変換すると、3月末～5月中旬のこと。まさしく旬のはじまりである初夏をあらわしているのです。

アジの開き方

アジフライ

背開きが一般的。背開きにすることで形がきれいに決まり、背びれもないので食べやすい。

干物

背開き

背中から包丁を入れて腹側をつけたままワタを取り除く。「すずめ開き」とも呼ぶ。関西や山陰、九州など西日本で好まれる。

片袖開き

頭を残したまま背側から開く「背開き」のひとつ。アジのほか、カマスやキスなど身の細い魚に用いられる。

腹開き

腹側から包丁を入れるおろし方で、関東で見かけるアジの干物の多くはコレ。アジの干物の40%以上を生産している静岡県(沼津)は「腹開き」。



作り方

1. アジは3枚おろしにし、頭のほうから皮をむき、骨をとって粗く刻む。
2. 生姜はすりおろし、青ねぎは小口切りにし、①のアジと混ぜる。
3. 大根のツマと大葉をしいて②を盛り、レモンを添える。



干

アジの干物茶漬け

材料(茶碗1杯分)

- アジの干物 … 1/2尾分
- 梅干し … 1個
- おろし生姜 … 適量
- 大葉 … 1枚
- 白炒りごま … 小さじ1
- ご飯 … 茶碗1杯分
- お茶 … 適量

作り方

1. アジの干物は焼いて、身をほぐす。
2. 梅干しは種を取り、大葉は刻む。
3. ご飯を茶碗に盛り、アジの干物、梅干し、大葉、おろし生姜、白炒りごまをのせて、お茶をかける。

揚

アジの大葉揚げ



材料(2人分)

- アジ … 4尾
- 大葉 … 8枚
- 塩 … 適量
- 片栗粉 … 大さじ4
- レモン … 1/4個

作り方

1. アジは三枚におろし、軽く塩をふり20分ほどおいておく。水気が出たらキッチンペーパーでふきとる。
2. アジの身に大葉をのせて巻き、爪楊枝でとめて片栗粉をまぶす。
3. 高温の揚げ油でさっと揚げる。
4. 器に大葉をしいて揚げたアジを盛り、レモンを添える。

アジは小ぶりなものを選ぶとバランスよく仕上がります。

こだわりの逸品
Satake Select

satake
オリジナル

【本格芋焼酎】 AISOME

すっきりとした仕上りの焼酎でありながら、
その中に上品で深みのある芳醇さと
やわらかな旨みが溶け込んだ極上の逸品。
伝統製法にこだわりつつ製造した、
芋焼酎とは思えないほどさわやかな飲み口の
中に、芳醇な香り漂う蔵元の自信作。
一味違った世界をお楽しみください。

逢初
あいそめ

逢初(あいそめ)の由来

西都市の古墳群である西都原は、
「コノハナサクヤ姫」と「ニニギの尊みこと」
の一大ロマンの地でもあります。その二人が、
初めて出会った場所「逢初川(あいそめかわ)」
にちなんで名付けました。



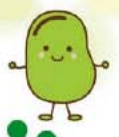
シンプルに
ソーダ割りが
おすすめ♪



状況により欠品が生じる場合がございます。ご了承くださいませ。

阜月

旬からた



ソラマメの
青く甘い香りは
初夏の味わい

そら豆

熟す前のサヤが
空に向かって伸びることから
「空豆」と呼ばれますが、
実が大きくなりサヤが下向きに
なると蚕の繭に形が似ている
ことから「蚕豆」という字が
充てられることもあります。
最盛期は4〜6月。
初夏の代表的な味覚のひとつです。

選び方

ソラマメはサヤに入ったままのものを
選びましょう。さやの緑が濃くて鮮やか
なもの、ツヤがあつてうぶ毛のあるもの、
ふっくらとして豆の形がそろっているも
のがおすすめ。

保存方法

ソラマメは乾燥に弱いので、購入後すぐに
ゆでるのが一番です。そのまま保存する
場合は、濡らした新聞紙に包み野菜室
へ、また、かために茹でて水気を切った
ものを密封できる保存袋など
に入れて冷凍保存
するのもおすすめ。

さやから出したら、早く食べるべし!

ソラマメは「そら豆三日」といわれるほど、
さやから出すと、鮮度が早く落ちるので、
さやから出すのはゆでる直前にしましょう。
お湯を沸かしている間に、
さやから出すくらいで
ちょうどよいかも。

ソラマメの『お歯黒』って何?

豆がさやにつながっていた
部分の黒いツメのこと。
黒くなっていないものは、
早採りの若い実ということ。

ソラマメの美味しいゆで方

- ① さやから出したら、お歯黒に1cmほどの切り込みを入れる。
- ② たっぶりのお湯に塩(水500mlに塩小さじ2)を入れて沸騰させ、ソラマメを入れる。
- ③ ふたをせず2〜3分を目安にゆでる。(量にもよるので食べてみて調整してください)
- ④ ゆであがったらザルにあずけて水気を切る。

POINT
塩と一緒に
少々のお酒を入れると、
青臭さが和らぎます。
お好みどうぞ。

焼きソラマメにする場合

- ① さやごと魚焼きグリルに入れ、7分くらい焼く。
- ② さやと薄皮をむいて、しょうゆなどをつけていただく。

POINT
さやの中は
蒸し焼きのよう
になるので、豆の旨みが
ぎゅっと凝縮
されますよ!

ソラマメのかき揚げ

- 材料 ●ソラマメ(さやごと) … 350〜400g
●エリンギ … 1本 ●ハム … 2枚
(A)・卵黄 … 1個分 ・冷水 … 1/2カップ
・小麦粉 … 70g
●小麦粉 … 適量 ●揚げ油 … 適量
(抹茶塩)・抹茶 … 小さじ1 ・塩 … 小さじ2

- 作り方 ①ソラマメはさやから出して甘皮をむき、半分に
割って1枚ずつにする。エリンギは長さを半分に
して、3mm幅に切る。ハムは1.5cm角にする。
②ボウルにAを入れて、サクッと混ぜ合わせる。
③別のボウルに①を入れて小麦粉を軽くふり、
②を流し入れてサクッと混ぜる。
④170度に熱した揚げ油に、
③をお玉1杯分ぐらいつ入れ、色よく揚げる。
⑤抹茶と塩を混ぜて抹茶塩を作る。
器に④を盛り、抹茶塩を添える。



マンデークーポン 5/25月 当日限り
4,000円以上のお買い物でご利用になれます。
お1人様1枚限り有効
400円券

マンデークーポン 5/18月 当日限り
3,000円以上のお買い物でご利用になれます。
お1人様1枚限り有効
300円券

マンデークーポン 当日限り
2,000円以上のお買い物でご利用になれます。
お1人様1枚限り有効
200円券

マンデークーポン 当日限り
1,000円以上のお買い物でご利用になれます。
お1人様1枚限り有効
100円券

次回予告
satake通信
2020.Jun.6月号
6月の
今日は何の日?
アスパラガス

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。

お料理しようすに
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、
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。



野菜のゆで方編①

「ゆでる」と言っても、水からゆでたり、
お湯からゆでたり、野菜によって異なる
「基本のゆで方」をマスターしましょう。

湯からゆでるもの

アスパラガス、キャベツ、ブロッコリーなどは、軸のかたい部分と葉のやわらかい部分に切り分ける。沸騰したたぐりの湯に塩を入れ、軸を先に入れてゆでる。

葉物、果菜、豆類 など



水からゆでるもの

根菜類、芋類 など



野菜がかぶるくらいの水を入れ強火にかけ、沸騰したら中火にしてゆでる。ゆであがったらザルにあけて冷ます。

根菜を湯からゆでると表面だけに火が通り、煮くずれしやすくなるので、基本的には水からゆでます。薄切したもので食感を残したい場合などは湯からゆでることもあります。

ほうれん草、チンゲン菜 など

青菜の根元が太いときは十字に切り込みをいれます。ゆでるときは根元から先に入れ、20〜30秒ほど経ったら葉を入れるとムラなく仕上がります。ゆであがったら冷水で色止めをし、根元を上にして持って水気をばります。



ブロッコリー、アスパラ、スナップエンドウなど

アスパラガスやブロッコリーなどの風味を料理に活かしたいときは、ゆであがったらそのままザルにあけ水気を切ります。料理の青みとして使う場合は、ゆであがったら氷水につけてザルにあげると色よく仕上がります。



色止めって何?

野菜の青みを保ったり、変色を防ぐこと。
青菜の場合は少しの塩を加えた熱湯でゆで、冷水にとる。
アボカドにレモン汁を擠るのも色止めのひとつ。



花ごほうび

今月の花 カンパニュラ



Campanula

ベル型にぶっくり膨らんだエレガントで涼やかな花。実はカンパニュラの種類は多く、300種を超えるといわれます。花色は青紫、白、ピンク。優しく清楚な雰囲気のカンパニュラは、母の日などの贈答花にもおすすめ。

カンパニュラの花言葉

「感謝」
「誠実」

オリンポスの果樹園で黄金のリンゴの奪人をしていた「カンパニユール」という精霊が、侵入してきた兵士を見つけ、銀の鈴を鳴らして助けを呼びましたが、殺されてしまいました。それを花の女神フローラが憐れんで鐘形の花に変えた、というギリシア神話が由来とされています。

プレゼントアンケート および satake川柳の 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
- アンケートの回答または今月の川柳
- 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

〈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。

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〉
satake川柳
5月15日(金) 当日消印有効
プレゼントアンケート
5月31日(日) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake川柳
satake通信7月号紙面に発表
いたします。

プレゼントアンケート
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。

※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、
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。

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. メロンは
青肉系、赤肉系
どちら派ですか?

A. ① 青肉系 ② 赤肉系
③ どちらも好き
④ その他

6月号より 新企画スタート! satake川柳 はじまります!

新企画「satake川柳」がスタート!

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、ピピっときた感
覚で選ばさせていただきます。
今月の入選作品は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!

「プレゼントアンケート」へのご応募
ありがとうございます。いつも楽しく
拝見させていただき、また厳し
いご意見は真摯に受け止めて
させていただきます。そんなご愛
顧いただいた「プレゼントアン
ケート」ですが、5月号をもって
終了させていただきます。

今月の川柳お題
わたしのおやつ

入選作品は
satake通信紙面の
このコーナーで発表
&
お買物商品券
プレゼント!

川柳好きの方も
川柳初心者の方も
どしどし応募
ください!

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になります。 **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
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有効期限内に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/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店
※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になります。 **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
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有効期限内に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/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店
※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
1,000円以上のお買い物でご利用になります。 **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
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有効期限内に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/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店
※業務スーパー TAKENOKO ではご利用できません。

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。マンデー
詳しくはサービスカウンターでご確認ください。