

いただきますをたのしく

「旬」を
まるごと

satake通信

2026

2
February

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



contents



食材FILE 高野豆腐



季旬彩々 海苔

こだわりの逸品

鮓将軍

今月のスイーツ

ホットチョコレート

四季彩々 花ごよみ

マーガレット



Instagram
やってます!!

#日本一楽しいスーパー
#いただきますをたのしく



※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。

乾物なので保存がきき、常備しておくと
便利な食材、高野豆腐。
汁物や炒め物などで具材が物足りないときなどに
さつと加えれば、食べ応えマシマシの
料理になっちゃいます。

高野豆腐の栄養価

高野豆腐の原材料は豆腐。
だから、豆腐由来の栄養が
多く含まれています。
たんぱく質はもちろん、
カルシウム、鉄、亜鉛、ビタミンE
などの栄養価にすぐれた
健康食品です。

食材FILE
vol.58

高野豆腐

あると便利なストック食材！

高野豆腐とは

豆腐を凍結、熟成、解凍などの加工をして乾燥させたもの。
正しい名称は「凍り豆腐」ですが、高野山にちなんだ「高野豆腐」という呼び名の方が定着しています。表面をよく見ると無数の穴が開いており、戻した高野豆腐は出し汁や油をよく吸うため、たっぷりのだし汁で含め煮にするほか、揚げ物や炒め物にしてもおいしく召し上がれます。



高野豆腐の竜田揚げ

材料 (2人分)

- 高野豆腐 … 2枚
- 片栗粉 … 大さじ4
- 揚げ油 … 適量

- (A) [おろしにんにく … 小さじ2/3
おろししょうが … 大さじ2/3
しょうゆ … 大さじ2
みりん … 大さじ2
水 … 200ml
和風顆粒だし … 小さじ2/3]

作り方

- ①高野豆腐はパッケージを見ながら戻し、水気をしぼる。
食べやすいように6等分にちぎる。
- ②鍋に(A)を入れて煮立て、火を止める。①を入れて10~15分ほど煮込み、下味をつける。
- ③②を片栗粉でまぶす。
- ④揚げ油を170°Cに熱し、からっとするまで揚げる。

高野豆腐とベーコンチーズのピカタ

材料 (2人分)

- 高野豆腐 … 2枚
- ベーコン(ハーフ) … 4枚
- スライスチーズ … 1枚
- [溶き卵 … 1個分
塩・黒コショウ … 少々
粉チーズ … 大さじ2
おろしニンニク(チューブ) … 小さじ1/2
サラダ油 … 大さじ1/2]

作り方

- ①高野豆腐はパッケージを見ながら戻し、水気をしぼったら横置きにし、サイズを半分に切る。
ベーコンとチーズがはさめるように高野豆腐の断面に切り込み入れる、または袋状にする。
- ②ベーコンは長さを半分に切る。スライスチーズは4等分に切る。
- ③①の切り込んだ部分を広げ、②のベーコン2切入とスライスチーズ1切をはさむ。
- ④ボウルに(A)を入れて混ぜ合わせる。
- ⑤フライパンに油を入れて中火で熱し、弱火にしてから③を④にくぐらせて衣をつけてフライパンに入れ、中火に戻して焼く。焼き色がついたら裏返し、両面に焼き色をつける。ときどき返しながら、トータルで5~6分ほど焼く。

高野豆腐de おつまみ

高野豆腐のくず煮

材料 (2人分)

- 高野豆腐 … 3~4枚
- 小松菜 … 1/2束
- だし汁 … 400ml
- 水溶き片栗粉 … 大さじ2/3
- 塩ゆで用の塩 … 適量

- (A) [しょうゆ … 大さじ1
酒 … 大さじ1]

作り方

- ①高野豆腐はパッケージを見ながら戻し、水気をしぼったら、対角線で切り三角形にする。
- ②小松菜はさっと塩ゆでし、2cmの長さに切る。
- ③鍋にだし汁を煮立て、(A)を入れて高野豆腐を加え、やわらかくなるまで10分ほど煮含める。
- ④②の小松菜を入れ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。

高野豆腐の厚みにより、
煮含める時間は調節してください。

高野豆腐のそぼろ

材料 (2人分)

- 高野豆腐 … 1枚
- ニンジン … 1/3本
- シイタケ … 2枚
- ごま油 … 大さじ1
- きざみニンニク … 小さじ1/2

- (A) [酒 … 大さじ1
味噌 … 大さじ1
砂糖 … 大さじ1
しょうゆ … 小さじ1]
- ①高野豆腐はパッケージを見ながら戻し、水気をしぼったら、みじん切りにする。
 - ②ニンジンは皮をむき、みじん切りに、シイタケも石づきを切り落とし、かさの部分と軸をみじん切りにする。
 - ③フライパンにごま油ときざみニンニクを入れて中弱火で熱し、香りが立ってきたら①と②の具材を入れ、中火にして炒める。
 - ④火が通ったら(A)を加え、汁気がなくなるまで炒め合わせる。

季旬 彩々

※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。

今年の恵方は 南南東

海苔といえば、恵方巻の季節です！
2月3日の節分に恵方をむいて太巻を食べると
縁起がよいとされる風習で、恵方巻とはその太巻のこと。
恵方とはその年に歳徳神のいる方角のこと。
2026年は南南東になります。お夕飯代わりに、
黙々とまるかぶりしませんか？

2月6日は

海苔の日

その「大宝律令」が施行されたのが
2月6日だったことから、
海からのおくりものである海苔に
感謝の気持ちを込めて、
全国海苔貝類漁業協同組合連合会が
「海苔の日」と制定しました。

海苔の歴史は古く、飛鳥時代に制定された「大宝律令」には、
海苔が税金として朝廷に収められていたことが記されています。
そんな海苔の旬は冬。10月下旬～4月上旬ころに海苔は収穫され、
11月ごろから春にかけて1年分の海苔が生産されます。

関西では
味のり が人気！

コンビニなどに「味付け海苔」を使った
おにぎりがおいてあるくらい、実は関西では
「味付け海苔」が人気。関東ではパリッとした
「焼き海苔」が定番ですが、関西では「味付け海苔」のほうが
よく購入されているのだとか。

「味付け海苔」は、明治天皇が京へ帰るときの手土産として
長時間の移動に耐えられる海苔として加工されたのがはじまり。

その後、大阪の「ニコニコのり」さんが機械化による
「味付け海苔」の大量生産に成功し、庶民にも手が届くようになると、
関西から「味付け海苔」が広がり人気になったといわれています。

「焼き海苔」と「味付け海苔」。
あなたの家庭では、お餅やおにぎりに
どちらの海苔を巻きますか？

海苔の保存方法

海苔は乾物なので湿気はもちろん、温度や空気による
酸化も大敵。保存するときは密閉できる容器や保存袋に入れ、
できれば乾燥剤も入れて、しっかり空気を抜いて
冷蔵庫で保存しましょう。袋から出した
海苔は酸化の原因となってしまうので、
袋には戻さず、そのまま使い切って
しまうようにしましょう。

材料
●海苔 … 1枚
●ごま油 … 適量
●粗塩 … ひとつまみ

温気つてしまったら
佃煮や韓国海苔っぽく
加工するのも
おすすめ！

韓国風海苔



作り方
①海苔は食べやすい大きさに切っておく。
②フライパンを中火で熱し、ごま油を引く。
③海苔を入れ、さっと炒る感じで火を通し、粗塩をふる。

海苔の佃煮



好みで白ごまや
一味唐辛子をふりかけて♪

材料 (作りやすい量)

●海苔 … 2枚
●酒 … 大さじ2強
(A) [・しょうゆ … 大さじ1
・みりん … 大さじ1
・砂糖 … 小さじ1強
●白いりごま、一味唐辛子 … お好みで

作り方
①細かくちぎった海苔を耐熱性の器に
入れ、酒を加え海苔を湿らせ、10分ほど
置いて海苔をふやかす。
②①をよくかき回し、ラップをかけずに
電子レンジ(600W)で1分半ほど加熱する。
③取り出したら(A)を入れ、よくかき回して
から、レンジで2分ほど加熱する。
④再びよくかき回し、全体がとろりとして
いればOK。

海苔の栄養価

海苔には「1日2枚で医者いらず」
という慣用句がありますが、それ
も肯けるほど栄養価にすぐれています。
たんぱく質だけなら
大豆並みに多く、ビタミンA、
ビタミンB群、ビタミンC、E、Kの
ほか、カリウム、カルシウム、鉄、
亜鉛、食物繊維なども豊富。日々
の食事に少しづつ取り入れて、
栄養バランスをととのえましょう。



華やかご褒美スイーツ

いちごのトライフル

材料
(2人分)

- いちご … 1/2パック
- カステラ … 3~4切

<カスタードクリーム>

- ・卵 … 1個
- ・薄力粉 … 大さじ1
- ・砂糖 … 大さじ2
- ・牛乳 … 100ml
- ・バニラエッセンス … 少々

<生クリーム>

- ・生クリーム … 100ml
- ・グラニュー糖 … 大さじ2/3

作り方

- ①耐熱ボウルに薄力粉と砂糖を入れて混ぜ、卵を加えてよく練り混ぜる。牛乳を少しづつ入れて溶きのばし、バニラエッセンスを加えて混ぜる。電子レンジ(600W)で2分加熱し、取り出して泡立て器でかき混ぜ、さらに電子レンジで2分ほど加熱して混ぜ合わせ、ボウルごと氷水につけて冷ます。
- ②カステラは2cm角に切る。いちごはトッピング用に4個を取り分けて4等分に切り、残りはつぶす。
- ③ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、泡立て器で8分立てにする。
- ④グラスにカステラ、カスタードクリーム、生クリーム、いちごの順に層にも詰めていき、一番上に生クリームとトッピング用のいちごを飾る。

ちゅるんとミルクスイーツにも!

いちご杏仁風

材料
(4人分)

- いちご … 4~8個
- 牛乳 … 150ml
- 生クリーム … 100ml
- 水 … 100ml
- 砂糖 … 大さじ3
- ゼラチン … 5g
- アーモンドエッセンス … 5~6滴
- ミント … お好みで

<A>

- ・水 … 1カップ
- ・砂糖 … 大さじ1

作り方

- ①ゼラチンは水、大さじ2(分量外)でふやかしておく。
- ②鍋に牛乳、生クリーム、水、砂糖を入れて火にかけ、砂糖が溶けたら火を止めて①を入れて溶かす。
- ③②にアーモンドエッセンスを加え、鍋底を氷水につけながら少しうろみができるまで混ぜ、バットに流し入れて冷蔵庫で冷やして固める。
- ④小鍋に(A)を入れて弱火にかけ、砂糖が溶けてきたら火からおろし、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤器に③をすくい入れ、④を注ぎ、いちごをのせて、お好みでミントを飾る。

和スイーツでほっこり♪

いちご大福

材料
(4個分)

- いちご(小サイズ) … 4個
- 白玉粉 … 50g
- こしあん … 70g
- 砂糖 … 20g
- 水 … 75ml
- 片栗粉 … 適量

作り方

- ①いちごは洗ってへたを取り、水気をふきとる。
- ②こしあんは4等分し、いちごのへた側を下にしてあんで包む。
- ③耐熱ボウルに白玉粉、砂糖、水を2~3回に分けて入れ、何度もよく混ぜ合わせる。
- ④ラップをして電子レンジ(600W)で2分ほど加熱し、濡らしたゴムべらでよく混ぜ合わせる。さらに追加で2分ほど加熱し、透明感ができるまでしっかりと混ぜ合わせる。
- ⑤バットに片栗粉を入れて広げ、③を入れて片栗粉にまぶしながらまとめ、4等分にする。
- ⑥片栗粉をつけながら生地を広げ、②のあんを包み、形をととのえる。

旬です!

いちご LOVE

Strawberry

選び方

- 先端までしっかりと赤く、表面のつぶつぶまで赤いもの
- 粒が大きく、全体的に色が濃いもの
- 果肉がしっかりといてハリのあるもの
- へたがみずみずしく、緑色をしているもの

あまおう

「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字から命名された福岡県のオリジナル品種。名前の通りにややかで赤く大粒で、甘みと酸味のバランスがよいコクのある味わいが特長。

いちごさん

2018年に品種登録された佐賀県のオリジナル品種。つややかで姿形がよく、上品な甘さのなかにバランスのとれた酸味や香りがあり、ジューシー。「いちごらしい」理想のいちごを目指して開発された。

ゆめのか

愛知生まれの大粒で赤色のいちごで、つややかで姿形がよく、果汁をたっぷり含んでおり、甘さの中にどこか酸味があり、酸味がお口の中をさわやかに。果皮がかためなので、傷みにくい。

いちごカレンダー

11月

12月

1月

11月下旬~1月初旬くらい

1月中旬~3月

旬のはしり。クリスマス需要があるため多く出回るが、値段的には高い。一番果が多く出回るため、粒は大きめ。5L以上の規格外品を見かけることも。そのまま食べるのもヨシ! スイーツなどにトッピングするもヨシ!

旬のさかり。粒のしさなどが安定する時期で、品種的に「食べごろ」の比較みてほしいを見つけるのにおすすめ。

いちごは
「おしり側」が
おいしい!



いちごは先端から熟していくため、へた側や大きなものは周りから食べ始め、おしり側を最後に食べると、口の中に甘さが残っておいしく感じられます。

そもそも旬とは…

はしりもの

市場に出回り始めた時期のもの。
初物などが代表格。

さかりもの

いわゆる「旬」のもの。
もっとも出回り、おいしく、価格も安定している。

なごりもの

旬の終わりかけの時期。
旬ではあるものの、勢い的に落ち着いた時期。
価格はお安めなのでねらい目。

先端にいくほど甘い♪

一番果

秋に定植され、
していき、最

「一番果」、次

「二番果」、順

一番、
大き

なり、
四番

に気

てい

おい

なっ

育つ



冬の間も食卓や店頭をキュートに彩る果実、いちご。
2月は粒ぞろいの品種が多く、選ぶのに少し悩める季節でもあります。
いちごの旬は春まで続くので品種を替えながらいちごの旬を
楽しんでみるのも一興かも。

大量消費したいときはコレ!

いちごジャム

材料



- いちご … 1パック
- グラニュー糖 … 重量の50~60%
- レモン汁 … 大さじ1/2

作り方

- いちごは洗ってヘタを取り、縦半分(サイズが大きい場合は4~8等分)に切り、軽く水気を切る。
- ボウルにいちごとグラニュー糖を入れ、ラップをして冷蔵庫で一晩ほど置く。
- ②の中身を鍋に移し、煮立つまで火にかける。泡が大きくなったら中弱火にし、アカを取りながら中弱火~中火で15分ほど煮る。
- 泡が大きくなり、ジャムに透明感が出てきたらレモン汁を加えて混ぜ、火を止める。熱湯などで煮沸消毒した密閉できるビンに入れて保存する。

名残りの季節にぴったり!

いちごヨーグルトジェラート

材料 (作りやすい量)



- いちご … 1パック
- プレーンヨーグルト … 200g
- グラニュー糖 … 大さじ4
- 生クリーム … 100ml

作り方

- ボウルの上にザルをおき、ザルにはペーパータオルを敷き、プレーンヨーグルトをのせ、冷蔵庫で一晩おいて水切りをする。
- いちごはへたを取って水洗いし、水気を切ってからボウルに入れ、グラニュー糖(分量外)大さじ1をふりかけて全体にまぶす。10~20分ほどおいて果汁がでてくるまで放置する。
- ①と②をミキサーに入れ、攪拌する。
- ボウルに③と生クリームとグラニュー糖を入れ、よく混ぜ合わせる。
- バットなどに移し替え、冷凍庫で2時間ほど冷やし、取り出して全体を混ぜ合わせる。もう一度1~2時間ほど冷やし、なめらかになるよう混ぜ合わせ、器に盛る。

ジャムはお料理にも使えます!

圧力鍋でつくる手羽元のいちごジャム煮

材料

(2~3人分)

- 手羽元 … 8本

(A)

- いちごジャム … 150g

●しょうゆ … 150ml

●ニンニク … 2片

●ショウガ … 1片

●水 … 150ml

作り方

- ニンニクは皮をむき、包丁の背でつぶす。ショウガは薄切りにする。
- 圧力鍋に(A)を入れて軽く混ぜてから、手羽元を加え、ふたをして火にかける。
- 圧力がかかるたら弱火にし、10分ほど加圧する。
- 自然冷却し、圧力が抜けたら、できあがり。

けたままいちご同士
れて冷蔵庫で保存。
から出すぐには、
しばらく置いてから、

鮮やかな
ややか。
おり、
も
る。
での、

2月 3月 4月 5月
月中旬くらい → 3月中旬~5月初旬くらいまで

大きさや色づき、おい
る二番果が出始める
多く出回る。いわゆ
で、ぜひ生食で食べ
!お気に入りのいちご
すすめ時期です。



とか二番果ってなに?
いちごは成長とともに花芽分化
に花が咲いて実になったものを
に花が咲いて実になったもの
次「三番果」「四番果」と呼びます。

果は実になるための養分がたっぷりの状態で果実となるため
く、気温が低い時期にゆっくりと成長するので甘いいちごに
ます。が、一番果で養分をたっぷり使ってしまうと三番果や
果の小さな株はうまく育ちません。なので、生産者さんは状況
を使い、環境などをうまくコントロールしながらいちごを育て
るのです。そういった意味で、味わいや大きさが安定して
いいといわれるのが二番果。三番果や四番果は養分が少なくて
た必然的に小粒となり、気温の上がった春先に駆け足で
ため酸味が強くなるのです。

酸っぱい「いちご」を 甘くするコツ

いちごが酸っぱくて食べにくいときは、ヘタを取って洗ったいちごの水気を切り、グラニュー糖(1パックあたり小さじ2程度)をふりかけて全体にまぶし、果汁が砂糖がいちごになじんで甘くなります。

もっと手早く
甘いいちごが食べたいときは、コンデンスマilkをかけるのがおすすめ!

こだわりの逸品
Satake Select



錦江湾で育まれた ぶり将軍

錦江湾で育まれた

錦江湾で
うびのびと
育てています!



抜群の鮮度!

水揚げ後、
数時間以内に加工。
漁場と加工場が近く、
新鮮なまま出荷!



職人の手切り加工!

機械を使わず、
一尾ずつ職人が丁寧に
手作業で捌きます!



水を使わない製法!

三枚おろしから水をかけずに加工!
うま味を逃さず、鮮度を保ちます!



とろける脂で
うま味たっぷり!



*店舗・エリアにより取り扱いの無い場合がございます。入荷・販売状況により、欠品の可能性がございます。 *写真・イラストはイメージです。



ホットチョコレート

VALENTINE'S DAY

今月の
スイーツ

Sweets

バレンタインチョコレートも
よいけれど、自分へのご褒美に、ちょっとした
おもてなしに、少しだけリッチなホットチョコレートは
いかがでしょうか。ふんわり甘いスイーツドリンクで
おいしく温まりましょう。

材料(2人分)

- 板チョコ…1枚
- ホイップクリーム…適量
- 水…50ml
- 牛乳…150ml
- アーモンドエッセンスまたは
バニラエッセンス…数滴



作り方

- 1 チョコレートは細かく刻む。
- 2 小鍋に水を入れて沸騰したら火を止める。
①のチョコを加えて、
チョコが溶けるまで混ぜ合わせる。
- 3 ②に牛乳を加えて弱火にかけ、
混ぜながら温める。
お好みでアーモンドエッセンスまたは
バニラエッセンスを加える。
- 4 器に注ぎ、ホイップクリームをのせる。
Pick up!
ホイップクリームのかわりに、
マシュマロをのせても。
お好みでシナモンパウダーや
刻んだチョコを散らしてもおいしい。



ホットチョコレートとココアの違い

ホットチョコレートはチョコレートを溶かして作るもので、ココアはココアパウダーから作るもの。カカオ豆をペースト状にしたカカオマスは脂肪分がとても多く、溶かしても水やお湯との馴染みが悪く、脂が浮くような苦みの残るドリンクでした。しかし、19世紀の初め、オランダ人のヴァン・ホーデンによってカカオマスから一定量の脂肪分を取り出す製造法が確立され、粉末にしたココア・パウダーが誕生。水に溶けやすいココアは「飲むチョコレート」として世界中で親しまれるようになりました。



※写真・イラストはイメージです。

(キトリ線)

マンデークーポン **2/23 月 当日限り**
ご利用日
5,000円以上 (税込) のお買い物でご利用になれます。
500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。

(キトリ線)

マンデークーポン **2/29 月 当日限り**
ご利用日
3,000円以上 (税込) 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。

(キトリ線)

マンデークーポン **2/16 月 当日限り**
ご利用日
4,000円以上 (税込) 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。

(キトリ線)

クーポン券をご利用の注意事項は裏面をご覧ください。
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。
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。

次回予告
satake通信
2026.3月号



・新たまねぎ
・バナナ
・ラングドシャ



2月といえば、受験シーズン。ムリや夜更かしをしがちな季節ですが、体調管理には気をつけたいものです。ちゃんとした睡眠や入浴などのリラックスも大切ですが、同時に食事バランスも見直したいもの。この時期は風邪や花粉症などで鼻やのどの粘膜に刺激をあたえがちなので、たんぱく質と一緒にビタミンCを摂って、しっかりと体内でコラーゲンを生成させましょう。

たんぱく質とは

筋肉や臓器、髪、皮膚などのもとになる成分で、肉、魚、卵、乳製品、大豆製品などに多く含まれています。

ビタミンCが多い身近な食材

レモン、柑橘類、いちご、キウイフルーツ、赤や黄色のピーマン、ブロッコリー、菜花など。

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。

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

〈応募締切〉
2月15日(日) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信4月号紙面にて
発表いたします。

〈今月の川柳お題〉
おすすめおやつ
川柳好きな方も
応募ください!
川柳好きな方も
応募ください!

※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。

個人情報の取り扱いについて
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2月号
satake川柳応募券

受験シーズン

食事バランスを見直そう



花ごよみ

マーガレット

マーガレットはスペイン領のカナリア諸島を原産地とするキク科の花で、開花時期は晩秋～初夏。「好き、きれい、好き、きれい……」と恋占いに使われる花として有名ですが、それはマーガレットの花びらが奇数とも偶数とも決まっていないからです。名前の由来はギリシャ語で清楚を意味する「マルガリーテス」とされていますが、現在では白以外にもピンクや赤、黄、オレンジなどの花があります。

マーガレットの花言葉

恋の行方

もちろん、由来は占いに使われるから。ギリシャ神話の女神「アルテミス」に捧げる花でもあることから、女性の幸せを意味する「真実の愛」「誠実」という花言葉もあります。

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、日常が覗える心温まる作品など、ピピっときた感覚で選ばせていただきます。今月のお題作品は4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・お鍋の具

たくさんのご応募 ありがとうございました!

プリプリと 土鍋で踊る 水餃子 かなめいさん(46歳)	お歳暮よ カニよ来い来い 鍋恋し はあはさん(70歳)	必須なシメが麺でも マロニーは めんのむしゃさん(50歳)	くつづけて 派手に着飾る 溶けたモチ はるの一番星さん(59歳)	鍋の具の残りで明日は チコさん(59歳) 粕汁だ
-----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------	--	--------------------------------

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あります。

(キトリ線)

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、当日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。該当日を過ぎた場合は無効となります。■(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

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円以上のお買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。該当日を過ぎた場合は無効となります。■(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

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。

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。

300円券

レシート1枚につき
2,000円以上のお買

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。該当日を過ぎた場合は無効となります。■(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

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。

対象店舗

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。