

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

旬です!
**いちご
LOVE**♡

TAKE FREE

contents

PICK UP!
食材FILE **高野豆腐**

季節彩々 **海苔**

こだわりの逸品

鯨将軍

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



FOODS.MARKET.SATAKE

※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。

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！

乾物なので保存がきき、常備しておく
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
さっと加えれば、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、高野山にちなんで「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。

高野豆腐の戻し方

戻し方は商品によって異なるので、
パッケージに記載された戻し方を
ご確認ください。昔ながらの製法の
商品はお湯につけて上下を返して
戻し、水を替えて押し洗いし、水気
を絞ります。商品によっては水戻し不要
のものもあります。

高野豆腐を戻したときの倍率 約5～6倍



！ 高野豆腐をお湯で戻したときは、取り出すときに
熱くなっているため、やけどにお気を付けください。

保存方法

高野豆腐は日光や高温に弱いので、
風通しのよい冷暗所に保存しましょ
う。また、匂いが移りやすいため、
匂いの強いものの近くに置くのも
NG。開封して食べきれなかったとき
は密封できる保存袋や容器に入れ
て冷蔵庫へ入れると虫がつかず
安心。ですが、なるべく早く食べ切る
ようにしましょう。

含め煮などの煮物を保存するときは

高野豆腐が浸かるくらいの煮汁と一緒に
密封できる容器に入れて冷蔵庫へ。
ただし、1か月を目安に食べ切りましょう。

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分ほど漬け込み、下味をつける。
③②を片栗粉でまぶす。
④揚げ油を170℃に熱し、からっとするまで揚げる。

戻したときの
戻し汁が熱い場合は、
やけどにご注意ください！

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

(A) ・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。
ベーコンとチーズを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枚
とスライスチーズ1枚をはさむ。
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
返しながらい、トータルで5～6分ほど焼く。

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、
対角線できり三角形にする。
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分ほど煮煮める。
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

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、みじん切りにする。
②ニンジン皮をむき、みじん切りに。
シ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。



※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で、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月上旬ご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。

味のり、焼きのり、
どっち派？

海苔

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」。
あなたのご家庭では、お餅やおにぎりに
どちらの海苔を巻きますか？



海苔の種類

乾海苔

あまのりを細かく刻み、すいてから乾燥させたもので、干し海苔や板海苔とも呼ばれます。焼き海苔よりも磯の風味が強く、しっとりしていて、黒～暗赤紫色で光沢がある。そのままおにぎりや寿司に使っても、軽く火であぶって焼き海苔にしてもよい。

味付け海苔

乾海苔にしょうゆや砂糖などの調味液を塗り、加熱乾燥させたもの。



海苔の原料は あまのり

アマノリとは、熱帯から寒帯まで世界中の沿岸域に広く分布する紅藻の一群で、板海苔の原料となる海藻の総称です。スサビノリやアサクサノリ、ウップルイノリなどが代表的で、日本には約30種類が分布しています。

ひび(竹、木の枝、すだれなど)や網についた海苔は養殖海苔、岩に自生したものは岩海苔と区別されるよ！

焼き海苔

乾海苔を150～300℃の高温で加熱したもの。緑色をしており、ぱりっとした食感が特徴。

韓国海苔

韓国の「味付け海苔」で、香ばしいゴマ油と塩で味付けられている。韓国では原藻をそのまま板状にするため日本の海苔よりも目が粗く、歯切れのよさがある。そのまま食べてもおいしい。

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。

湿気っ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

材料

- 海苔 … 1枚
- ごま油 … 適量
- 粗塩 … ひとつまみ

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

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。

お好みで白ごまや一味唐辛子をふりかけよう！

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。たんばく質量だけでなく、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。日々の食事に少しずつ取り入れて、栄養バランスをとのえましょう。

華やか*ご褒美スイーツ

いちごのトライフル

- いちご … 1/2パック
- カステラ … 3〜4切

材料
(2人分)

- 〈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。牛乳を少しず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、いちごの順に何層にも詰めていき、一番上に生クリームとトッピング用のいちごを飾る。

ちゅんちゅんミルクスイーツにも!

いちご杏仁風

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

材料
(4人分)

- 〈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とろみができるまで混ぜ、パ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、都度よく混ぜ合わせる。
- 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、透明感がでるまでしっかりと混ぜ合わせる。
- ⑤パットに片栗粉を入れて広げ、④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。

※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。

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
- 果肉がしっかりとつ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

保存方法

いちごは水気を嫌うので、洗わずに、へたを付が重ならないように密封できるポリ袋などに1〜2日で食べ切るようにしましょう。冷蔵庫冷えすぎて本来の甘みが感じられないので、しっかりと洗って食べるとおいしくいただけます。

あまおう

「あかい・まるい・おおい・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。名前の通りにつ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と香りがあり、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、果汁をたっぷり含み、甘さのなかにほどよい酸味が、果皮がかためなの傷みにくい。

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

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よし! スイーツなどにトッピングするもよし!

旬のさかり。粒のしさが安定する時期で、品種的に「食べごろ」なのと比べてみてほしいを見つけるのにお

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。少々値段的にお高いが、一足早く旬を味わえる。

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

旬の終わりがけの時期。旬ではあるものの勢い的に落ち着いた時期。価格は安めなのでねらい目。

一番果

秋に定植され、最初に収穫される「一番果」、次に収穫される「二番果」、順

一番、大きなもの、四番、に気をつけて、おいしく食べよう!

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。

とちあいか

2018年に品種登録された
栃木県のオリジナル品種。
大粒で甘みが強くジューシーで、
縦に切るとハート形になるのが特長。

“愛”される“とち”ぎの“果”実
という願いを込めて
「とちあいか」という名前に。

まりひめ

2010年に登録された
和歌山県のオリジナル品種。
大粒で甘みのなかにも
ほどよい酸味があり、ジューシー。
きれいな円すい形をしており、
果肉も紅色をしている。

紅ほっぺ

大粒で甘みが深く、
しっかりとした酸味もある。
“ほっぺたが落ちるくらい”
コクのある食味のよさが特長で、
名前の由来にもなっている。
果肉がしっかりとしているため、
比較的日持ちがよい。

恋みのり

2020年11月に品種登録されたばかりの、
大粒ができやすいいちご。
丸みのある円すい形と
鮮やかな紅赤色が特長で、
甘酸のバランスがよく、
香りが強い。
比較の日持ちがよい。

いちごはビタミンCが たっぷり!

いちごはビタミンCが豊富で、可食
部100gあたり62mg※ほど含まれ
ています。これはグリーンキウイ並
の含有量で、温州みかんの約2倍。
いちごを6〜7粒(中サイズ)ほど
食べれば1日に必要なビタミンCを
摂ることができます。ビタミンCは
体内でコラーゲンを作るのに欠か
せない成分なので、のどや鼻の
ケアが気になる季節にぴったりの
果実。水分もたっぷりなので、暖房
などで乾燥しがちな季節のデザート
としてもおすすめです。

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より

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
出てくるまで10分以上放置しましょう。
砂糖がいちごになじんで甘くなります。

もっと手早く
甘いいちごを食べたいときは、
コンデンスミルクを
かけるのがおすすめ!

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

- ①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。
- ②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。
- ③②の中身を鍋に移し、煮立つまで火にかける。泡が大きくなって
きたら中弱火にし、アクを取りながら中弱火〜中火で15分ほど煮る。
- ④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

- ①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。
- ②いちごはヘタを取って水洗いし、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。
- ③①と②をミキサーに入れ、攪拌する。
- ④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。
- ⑤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

- ①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。
- ②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。
- ③圧力がかかったら弱火にし、10分
ほど加圧する。
- ④自然冷却し、圧力がぬけたら、
できあがり。

手羽元は、骨にそって
切り込みを入れておくと、
食べやすい。

けたままいちご同士
れて冷蔵庫で保存。
から出してすぐは、
しばらく置いてから、

鮮やかな
ややか。
でおり、
も
ある。
ので、

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
も多く出回る。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。

旬のなごり。やや小粒の三番果や
小粒で酸味が強くなる四番果が
出回る時期。値段的にはお手頃に
なってくるので、いちごをたくさん
食べたいときやジャムなどに加工
したいときにおすすめの時期でも
あります。

とか二番果ってなに?

いちごは成長とともに花芽分化
初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
し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
な分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。

こだわりの逸品

Satake Select

鹿児島

錦江湾

鰯^{ぶり}將軍

錦江湾で育まれた



錦江湾で
のびのびと
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、欠品の可能性があります。 ※写真・イラストはイメージです。

VALENTINE'S DAY

ホット チョコレート

今月の
スイーツ

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
ングでした。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。

カカオ豆

ココアパウダー

チョコレート

※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン 2/23 月 当日限り

5,000円以上 (税込) 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 2/16 月 当日限り

4,000円以上 (税込) 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

3,000円以上 (税込) のお買い物でご利用になれます。

300円券

当日限り

2,000円以上 (税込) のお買い物でご利用になれます。

200円券

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。

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。

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
2026.3月号

調味料



- ・新たまねぎ
- ・バナナ
- ・ラングドシャ

