

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信



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



デイリーユースの常備食♡

Pasta

パスタ



contents

食材FILE ミンチ肉

季旬彩々 新たまねぎ

こだわりの逸品
sasaオリジナル 八女茶

今月のスイーツ フレンチトースト

花ごよみ スノーフレーク



食材FILE
vol.04

旨味たっぷり 僕らの味方♪

ミンチ肉

Minced Meat

ミンチ肉の部位はどこ？

牛ミンチはネックやすね肉、外も肉など。豚ミンチは肩肉やすね肉、外も肉などの部位にバラ肉を足して作られるものが多いです。牛豚ミンチは前述の牛肉と豚肉を混ぜて挽いたもの。鶏ミンチは皮つきのむね肉やもも肉などが使われますが、皮なしのささみ肉で作られる場合もあります。



satakeの合挽ミンチは牛肉と豚肉を使用しています。

赤身と脂身がバランスよく入ったミンチ肉は、ほどよく香ばしく、ほどよくジューシー。ハンバーグや肉団子、餃子、シューマイ、ミートソース、オムレツ、そばろなど、お弁当からランチ、夕飯のおかずまで、日常的に使いやすい。コストにむすぐれた食材。もちろん、おつまみにだって使えます。

豚ミンチ

やわらかくコクがあり、ひき肉料理全般に合わせやすい。なかでも中華とは相性抜群で、炒め物や餃子、肉団子などに活用するのがおすすめ。豚肉特有のクセが気になる場合は、にんにくやしょうが、ネギなどの香味野菜と合わせて和らげて。

牛ミンチ

うまみと風味が強く、弾力性があるため、洋食と相性◎。ミートボール、ミートソース、ハンバーグ、ミートパイなど、肉本来の旨みを味わう料理がおすすめ。がっつりと牛の味を楽しんだり、かために仕上げるなら牛100%、肉の旨味を楽しみつつも少しやわらかく仕上げたいときは牛豚ミンチを選んで。

※状況により店頭と並んでいない場合がございます。ご了承ください。

satakeのミンチ肉はフレッシュ!

解凍した冷凍肉を使うのではなく、スライス用の生の肉をミンチ用に加工しているため、ドリップになりにくく旨みが詰まっています。satakeのミンチ肉は鮮度とおいしさが違います!



鶏ミンチ

クセが少なく、さっぱりとしており、和食にするなら鶏ミンチがおすすめ。パサつきが気になる場合は、汁気やとろみづけをすれば問題なし。つくねや肉団子、あんかけやそばろ、煮物などがおすすめ。中華や洋食をさっぱり仕上げたいときにもどうぞ。

ミンチ肉は早めに食べましょう

ミンチ肉は肉挽き機(電動機械)で挽くため、そのときに多少の熱が加わり、空気にふれる面積が増えるため、ふつうの肉よりも傷むのが少し早め。購入後はすぐに冷蔵庫で保存し、その日のうちに使い切るようにしましょう。冷凍する場合は、小分けにして平らにラップで包み保存袋に入れ、冷蔵庫で保存します。

ミンチ肉 de おつまみレシピ

濃い味付けがあうミンチ肉はおつまみにもぴったり♪ お酒もすすむけど、食欲もアップしそうなジューシーなレシピに注目!

皮ナシ おつまみ餃子

- 材料(2人分)
- 豚ひき肉 … 150g
 - キャベツ … 大1枚
 - ニラ … 1/2束
 - ニンニク、ショウガ(みじん切り) … 各小さじ1
 - もやし … 1袋
 - 鶏ガラスープのもと … 小さじ1
 - ごま油 … 大さじ1/2
 - ☆ポン酢 … 大さじ1と1/2
 - ☆砂糖 … 小さじ1
 - ☆水 … 大さじ1
 - ラー油 … 適量

作り方

- ①キャベツは千切り、ニラは小口切りにする。ボウルにもやしと鶏ガラスープのもとを入れ軽く混ぜ、ラップをして電子レンジ(500W)で3分ほど加熱する。
- ②フライパンにごま油とニンニク、ショウガを入れ中火で熱し、香りが立ってきたら豚ひき肉を入れて炒める。色が変わってきたらキャベツ、ニラの順に加える。
- ③☆を混ぜ合わせ、②に加えて炒め合わせる。
- ④器に①のもやしを盛り付け、その上に③をのせる。ラー油をかけ、お好みでポン酢を追加でかけて。

ミンチ肉のじゃがチーズ焼き

- 材料(2人分)
- ジャガイモ … 2個
 - 合い挽き肉 … 150g
 - ☆酒 … 小さじ1
 - ☆片栗粉 … 小さじ1
 - ピザ用チーズ … 50g
 - サラダ油 … 小さじ1
 - 塩、こしょう … 少々
 - [A] ウスターソース … 大さじ1と1/3
 - ケチャップ … 大さじ1
 - みりん … 小さじ2

作り方

- ①ジャガイモはよく洗い、皮つきのまま輪切りにし、大きいものはひと口大に切る。耐熱皿に並べてラップをふんわりかけて、電子レンジ(500W)で3分半ほど加熱する。
- ②ボウルに合い挽き肉と☆の酒と片栗粉を入れ、混ぜ合わせる。
- ③フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、②を入れて炒める。色が変わった①のジャガイモを加え、両面を焼く。混ぜ合わせた[A]を回し入れて炒め合わせ、塩・コショウで味をととのえる。
- ④ピザ用チーズをのせ、ふたをしてチーズが溶けたら完成。

肉みそ豆腐

- 材料(2人分)
- 絹ごし豆腐 … 1丁
 - 豚ひき肉 … 100g
 - 刻みねぎ … 大さじ1
 - ショウガ … 大さじ1/2
 - ごま油 … 大さじ2/3
 - 水溶き片栗粉(片栗粉小さじ1、水小さじ1)
 - [A] 酒 … 大さじ1/2
 - 砂糖 … 小さじ1
 - みりん … 大さじ1/2
 - しょうゆ … 小さじ2
 - 味噌 … 大さじ1/2

作り方

- ①[A]を混ぜ合わせておく。
- ②フライパンにごま油を入れ中火で熱し、豚ひき肉とショウガを入れて炒める。
- ③[A]を加え、水分がなくなるまで炒め合わせ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- ④絹ごし豆腐はざるにあげて水切りをし、2等分する。水気をふき取ってから器にのせ、③をかけ、刻みねぎをちらす。

季 彩旬 々

春に旬を
むかえますよ

新 たま ねぎ

皮が茶色い黄たまねぎは辛たまねぎ群で、加熱すると甘くなるのが特徴。見た目が白っぽい白たまねぎは甘たまねぎ群で、辛味が少なくやわらか。いわゆる、「新たまねぎ」「春たまねぎ」「葉たまねぎ」と呼ばれるものは、白たまねぎや早生が主流で、最盛期は2~4月。今を逃すと来年まで食べられない旬の味です。

保存方法

新たまねぎは傷みやすいので、購入後はなるべく早く食べ切りましょう。保存するときは、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存します。

茶色の黄たまねぎは温度の高いところでの保存はNGなので、風通しのよい冷暗所に置きます。湿気のある夏場は新聞紙に包んでから冷蔵庫の野菜室へ。

選び方

- 表面につやがあり、傷のないもの
- 持ったときに、ずっしりと重いもの
- 葉付きのものは、葉が青しているもの

新たまねぎは

辛みが少なくみずみずしい!

新たまねぎは白たまねぎや早生種を葉がみずみずしいうちに収穫。乾燥させずにすぐに出荷します。たまねぎ特有の匂いや辛みが少ないので、うすくスライスすれば生でも食べられます。甘く、やわらかで、水分が多いので蒸したり焼いたりすると、ジューシーなおいしさも楽しめます。

こんな食べ方がおすすめ!

- サラダに♪ スープに♪
- ステーキに♪ 蒸し料理に♪

火の通りが早いので、炒め物などに使うときは手早く調理しましょう。

生で食べる時のポイント

新たまねぎは辛みがマイルドなので、水にさらす必要がありません。薄くスライスするときは、縦半分に分けてから、根元を切り落とし、繊維に対し直角に薄切りをします。繊維が断ち切れるため、口当たりがやわらかく甘みが感じられます。

新たまレシピ

新たま★ ガリバタステーキ

材料 (2~3人分)

- 新たまねぎ … 2個 ●サラダ油 … 小さじ1
- ★ニンニク(みじん切り) … 大さじ1/2
- ★しょうゆ … 大さじ1 ★酒 … 大さじ1
- ★みりん … 大さじ1 ★水 … 大さじ1
- バター … 15g ●小口ねぎ

作り方

- ①たまねぎは1センチ厚の輪切りにし、爪楊枝でとめる。
- ②★を混ぜ合わせておく
- ③フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、①のたまねぎを焼く。ふたをして、焼き色がついたら、裏面も同じように焼く。
- ④②をまわしかけ、たまねぎに絡め、照りがでてきたらバターを加えて溶かし絡める。器に盛り、小口ねぎをのせる。

じゃことナッツの 新たま★サラダ

材料 (2人分)

- 新たまねぎ … 1個 ●ちりめんじゃこ … 大さじ2
- カシューナッツ … 大さじ2
- ごま油 … 大さじ1 ●しょうゆ … 大さじ1

作り方

- ①たまねぎは半分に切って薄くスライスする。
- ②ちりめんじゃこ、カシューナッツはフライパンでから炒りし、ナッツは粗めに砕く。
- ③器に①、②を盛り、加熱したごま油を回しかけ、しょうゆもかける。

ごま油は
かなり熱くなるので、
回しかけるときは注意して!

カンタン♪ 新たまスープ

材料 (1人分)

- 新たまねぎ(大) … 1個 ●ハム … 1枚
- コンソメ(顆粒) … 大さじ1/2 ●バター … 7~10g
- 水 … 60ml ●黒こしょう … 適量

作り方

- ①たまねぎは皮をむき、上下をカットする。切り落とさないように注意しながら、十字に切り込みをいれる。ハムは4等分する。
- ②耐熱の器にたまねぎとハム、水を入れ、たまねぎの上にコンソメとバターをのせる。黒こしょうをふりかけ、ふんわりとラップをして電子レンジ(500W)で8分加熱する。

ホイルで グリル玉ねぎ

材料 (2人分)

- 新たまねぎ … 2個
- マヨネーズ、しょうゆ、一味唐辛子 … 適量

作り方

- ①たまねぎは皮がついたまま、ひとつずつアルミホイルにしっかりと包む。
- ②230度に温めたオーブンで①を20分ほど焼く。湯気が出てきて、押しやわらかくなっていたらOK。
- ③ホイルを開いて、熱々のたまねぎにマヨネーズ、しょうゆをかけていただく。お好みで一味唐辛子もどうぞ。

たまねぎの
大きさによって
加熱時間が違うので
様子を見ながら
焼いてください。

さっぱりサーモン

材料 (2人分)

- サーモン … 2切 ●塩 … 少々
- 万能ねぎ … 2本 ●新たまねぎ … 1/8コ
- 大根 … 5cm ●ポン酢しょうゆ … 適量

作り方

- ①サーモンはそぎ切りにし、全体に塩をふってしばらくおく。
- ②万能ねぎは小口切りに、たまねぎは薄切りにする。大根はおろして水分を軽く切る。
- ③サーモンをグリルで焼き、器に盛る。たまねぎ、大根おろしをのせて小口ねぎを散らし、ポン酢しょうゆをかけていただく。

デイリーユースの常備食♡



生パスタと乾燥パスタの違いは？

生パスタ

軟質小麦(薄力粉、中力粉、強力粉)や硬質小麦(デュラムセモリナ粉)に水を加えて作ったもの。軟質小麦は水を加えて捏ねても麺になりにくいいため、卵を加えて作ります。



乾燥パスタ

グルテンの多いデュラムセモリナ粉に水を加えて捏ねた生地を、麺などの形状にして乾燥させたもの。



デュラムセモリナって？

硬質小麦であるデュラム小麦を粗挽きした粉がセモリナ粉。つまり、デュラムセモリナとは、「デュラム小麦の粗挽きされた粉」のこと。デュラム小麦の胚乳はやや黄味がかっているため、デュラムセモリナで作られたパスタは薄黄色になります。

フェットウチーネ

平らで幅広な、厚さ2~3mmほどのパスタ。クリーム系などの濃厚なソースによく合う。

Fettuccine



パスタの種類は多く、約500。大別すると、ロングパスタとショートパスタ。主食とするほか、スープやサラダにも合う。

コンキリエ

貝殻のような形のパスタ。くぼみの部分にソースが絡むため、濃厚なソースがよく合う。サラダやスープの浮き実にも。



ニョッキ

じゃがいも粉に小麦粉や卵、チーズなどを加えて作るパスタ。もっちり食感が魅力。



スパゲッティ

Spaghetti

「ひも」を意味する、太さ1.7~2.0mmほどのパスタ。どんなソースにでもあわせやすく、オールマイティ!

スパゲッティーニ

Spaghettini

スパゲッティよりも少し細く、太さ1.5~1.6mmほどのパスタ。トマトソースやオイルベースのソースがおすすめ。

フェデリーニ

Fedelini

スパゲッティーニよりもさらに細く、太さ1.3~1.4mmほどのパスタ。オイルベースや冷製パスタなどに合う。

カペリーニ

Capellini

「髪の毛」を意味する、太さ0.9~1.0mmほどのパスタ。冷製パスタやスープパスタによく合う。

※パスタの太さや厚さはメーカーにより異なりますので目安としてご覧ください。

喫茶店風ナポリタン

材料(2人分)

- スパゲッティ … 160g ●玉ねぎ … 1/2個
- ピーマン … 1個 ●ウインナー … 4本
- マッシュルーム(水煮) … 1袋 ●サラダ油 … 大さじ1/2
- 白ワイン … 大さじ2 ●バター … 15g
- 【A】 ●ケチャップ … 大さじ4 ●ウスターソース … 大さじ1
- 塩、コショウ … 少々 ●パルメザンチーズ、タバスコ … 適量

作り方

- ①玉ねぎは薄切り、ピーマンは細切り、ウインナーは斜め薄切りにする。
- ②たっぷりの熱湯に塩大さじ1/2(分量外)を入れ、スパゲッティを表示よりも1分ほど長くゆでる。ゆであがったらざるにあげ、サラダ油を絡める。
- ③フライパンにバターを熱し、ウインナー、玉ねぎ、マッシュルームを炒めて野菜がしんなりしてきたら、②のスパゲッティとピーマンを加えて中強火で炒め、白ワインと塩・コショウで味をととのえる。
- ④【A】を加え、味を絡ませる。お好みでパルメザンチーズやタバスコをかける。

one point

ケチャップは他メーカーのものやトマトピューレを混ぜ合わせることで、より味に深みがでおすすめです!

パスタ Pasta



種類以上もあるといわれています。
ショートパスタがあり、ソースをかけて
サラダなどの具としても利用されます。



ペンネ

「ペン先」を意味する、切り口が斜めになったパスタ。表面に筋が入っているものはペンネリガーテと呼ぶ。



Penne

Linguine

リングイネ

「小さな舌」を意味する、断面が楕円状のパスタ。ソースとの絡みがよく、濃厚なソースによく合う。魚介類と合わせても◎



Fusilli

フジッリ

「糸巻き」を意味する、らせん状のパスタ。エリーケ、スピラーレと呼ばれることも。トマトソースがおすすめ。



ファルファッレ

蝶の形のパスタ。羽の部分は薄く中心は厚いので、茹であがりの固さの違いが楽しめる。

Farfalle



そら豆とくるみの ファルファレットマトソース



材料(2人分)

- ファルファッレ … 160g
 - そら豆(さやつき) … 200g
 - くるみ … 20g
 - ホールトマト缶 … 1/2缶
 - にんにくみじん切り … 1片
 - 玉ねぎ … 1/2個
 - オリーブオイル … 大さじ1
- 【A】
- ・コンソメ顆粒 … 小さじ1
 - ・塩 … ひとつまみ
 - ・粗挽き黒こしょう … 適量
 - ・砂糖 … 小さじ1

- 作り方**
- ①そら豆はさやから出し、薄皮の黒い筋(お歯黒)に十字3切り込みを入れて2分塩ゆでし、薄皮をとる。
 - ②フライパンでくるみを軽く炒めて、粗く刻む。玉ねぎはみじん切りにする。
 - ③フライパンにオリーブオイル・にんにくを入れて弱火で熱し、香りが出たら玉ねぎを加えて炒める。玉ねぎが透き通ったらホールトマトを潰しながら加え、煮立ったら【A】で調味し、弱火にして10分程度炒める。
 - ④表示通りにファルファッレをゆでる。
 - ⑤④に③のファルファッレと①のそら豆を加え、混ぜ合わせる。器に盛り、仕上げにくるみを散らす。

お手軽カップグラタン



材料(2人分)

- マカロニ … 50g
- ベーコン … 1枚
- しめじ … 1/5パック
- グリーンアスパラガス … 2本
- バター … 大さじ1と1/2
- 薄力粉 … 大さじ1と1/2
- コンソメスープ … 60ml
- 生クリーム … 80ml
- 塩、コショウ … 少々
- とろけるピザチーズ … 適量
- 粉チーズ … 適量

作り方

- ①ベーコンは1cm幅に切る。しめじは小房にほぐし、アスパラは斜め薄切りにする。
- ②マカロニは塩を加え沸騰湯でゆでる。
- ③鍋にバターを熱し、①を炒める。火がとおったら薄力粉をふり入れ、さらに炒める。スープ、生クリーム、②を加え、塩・コショウで味を調べてから弱火で少し煮る。
- ④小さな耐熱容器に③を入れ、チーズをのせて、粉チーズをかける。オーブントースターで焦げ目がつくまで焼く。

Macaroni

マカロニ

穴のあいた管状パスタの総称。ねじれたものや貝状のものなど、種類が多い。



ラザニア Lasagna

板状のパスタ。パスタの間にミートソースなどをはさみ、オーブンで焼くのが一般的。



パスタを おいしく仕上げるコツ

point 1

パスタをおいしく仕上げるコツは、パスタのゆであがりとソースのできあがりと同じくらいになるのが理想的。「パスタのゆであがりにあわせてソースを温めなおす」などの工夫をして、ソースとパスタが温かいうちに絡めましょう。

point 2

スパゲッティをゆでるときは、お湯1リットルに対して1% (10g) の塩を加え、パスタがゆらゆらするくらいの火加減が目安。少し芯が残るくらいのアルデンテに仕上げましょう。





オリジナル

yame-cha

こだわりの逸品
Satake Select

八女茶



八女茶とは…

福岡県で栽培、製造されたお茶を「八女茶」と言います。お茶に良い地質と霧の発生しやすい地形、そして寒暖差があることが、うま味とコクのある八女茶の特徴を作り出しています。近年では玉露や抹茶の生産に力を入れ、特に玉露の生産量は全国でもトップクラスです。荒茶生産量は、全国6位で全体の2.2%を占めます(令和元年度の生産量より)。

八女茶の歴史

室町時代に茶の栽培が始まり、江戸時代後期には、現在の製茶方法も伝わり本格的な茶の製造が行われました。明治時代には紅茶の製造も行われていたが、昭和初期に衰退し、現在は、煎茶、玉露、抹茶の生産が行われています。

八女茶 100g

【特徴】

上質な一番茶を使用。価格と品質のバランスがとれた、コスパの良いお茶。お食事にもお菓子にも合う、幅広く使えるお茶です。

【風味】

きれいな緑色の水色(すいしょく)でうま味の中にさわやかな渋味のあるお茶です。



八女茶 シルキーパック 4g×22P

【特徴】

浸出性のよい三角テトラパックを使用。ティーバッグながらお茶の香りと風味を最大限に引き出します。パックなので茶殻処理も簡単便利。香りを引き立てる棒茶も茶葉にブレンドしています。

【風味】

渋味、うま味のバランスが良く、ブレンドされた棒茶も香りを引き立てています。本格的なお茶の風味が楽しめるティーバッグです。





甘くふんわりやさしい味わいのフレンチトーストは
食事としてもスイーツとしても楽しめる一品。
遅くおきた朝のスランジにもおすすめ♪

FRENCH TOAST



今月の
スイーツ



フレンチトースト

材料 (1人分)

- 食パン(5枚切) … 1枚 ●バター … 10g
- 【卵液】・卵 … 1個 ・牛乳 … 50ml ・砂糖 … 大さじ1
- メープルシロップ … 適量 ●粉糖 … 適量

パンは食パン、バゲットなど
お好みのものでOK!
パンの厚さはお好みで構いませんが、
食パンなら4〜6枚切りのもの、
バゲットなら2〜3cm厚くらいに
カットして作るのがおすすめ。

作り方

- ①ボウルに卵を割り入れ、泡だて器でしっかりと溶きほぐす。
砂糖を加え、よく混ぜ合わせる。牛乳も加え、混ぜる。
- ②パンを半分に切り、フォークなどで数か所穴をあけ、①の卵液に浸ける。
2〜3分浸したらひっくり返し、10分ほどおく。
- ③フライパンを中火で熱し、バターを溶かす。パンを並べて入れ、
中弱火で両面に焼き色がつくまで焼く。
- ④器に盛り、お好みで粉糖やメープルシロップをかける。



お好みで「甘い
フレンチトースト」にも♪

卵液の砂糖を塩・コショウに変え、ハムとチーズをはさめば、
お食事系フレンチトーストに。気分を使いわけてみて♪

材料 (1人分)

- 食パン … 2枚 ●バター … 10g
- 【卵液】・卵 … 1個 ・牛乳 … 70ml
- ・塩、コショウ … 少々
- ハム … 2枚 ●とろけるスライスチーズ … 1枚

作り方

- ①ボウルに卵を割り入れ、塩・コショウを振り、
泡だて器でしっかりと溶きほぐす。牛乳を加え、混ぜ合わせる。
- ②パンにハムとチーズをのせ、もう1枚のパンではさむ。
ラップをして15分くらいおいて馴染ませてから、半分に切る。
- ③②を①の卵液に浸し、途中で2〜3回ひっくり返しながらか10分ほどおく。
- ④フライパンを中火で熱し、バターを溶かす。③を入れ、中弱火で両面に
焼き色がつくまで焼く。



マンデークーポン **4/26** 月 当日限り
4,000円以上のお買い物ご利用になれます。
お1人様1枚限り有効
400円券

マンデークーポン **4/19** 月 当日限り
3,000円以上のお買い物ご利用になれます。
お1人様1枚限り有効
300円券

マンデークーポン **4/25** 月 当日限り
2,000円以上のお買い物ご利用になれます。
お1人様1枚限り有効
200円券

マンデークーポン **4/5** 月 当日限り
1,000円以上のお買い物ご利用になれます。
お1人様1枚限り有効
100円券

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
2021.May 5月号



牛肉
あさり・緑茶

お料理しようすに
なる前の

基本の「き」を 覚えよう!

まぎらわしいお料理用語から、
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。



調味料編 ~ 砂糖 ~

砂糖の役割といえば、甘みをつけたり苦みや酸味を和らげたりすること。
種類が多いので、料理やお好みに合わせて使い分けましょう。

【上白糖】

調理全般、
製菓、飲料など、
何でもござれ!

白砂糖と呼ばれ、日本では最も
消費の多い砂糖。しっとりとして
結晶が細かく、やさしい味わい。
シロ糖の純度が高い。

【三温糖】

煮物、佃煮、味噌
料理など、コクを
出したいときに!

独特の風味を持った
黄褐色のお砂糖で、上白糖より
甘味を強く感じる。

【グラニュー糖】

コーヒー、紅茶、
ケーキなどの
洋菓子作りに!

世界で最も使用量が多い砂糖で、
サラサラとしており、クセがなく
淡泊な甘さ。

【黒砂糖】

かりんとうや
黒みつなどに。そのまま
お茶づけにしたり、煮物
などの料理にも!

さとうきびのしぼり汁をそのまま蒸らした
砂糖で、濃厚な甘さがあり、
独特の風味がある。

【てんさい糖】

煮物、きんぴら、
照り焼きなど、コクと
テリを出したいときに!

北海道でつくられる「てんさい」を原料に
つくられる砂糖で、ビート糖とも
呼ばれる。まろやかな甘さ。

【粉糖】

フルーツにかけたり、
ケーキなど洋菓子の
デコレーションに!

白ざら糖やグラニュー糖を粉砕して
つくる、粉状の砂糖。粉砂糖という。
吸湿性が強いので、少量のてんぷんを
加えることもある。

四季彩々々 花ごほうび

今月の花 スノーフレーク



中央ヨーロッパや地中海沿岸
を原産地とする花で、日本では
秋に球根を植えつけ、3~5月ごろ
に花を咲かせます。花がスズラン
に、葉がスイセンに似ていること
から、スズランズイセンという別名も
あります。スノーフレークとは「雪片」と
いう意味ですが、原産地では夏に
花が咲くため、英名では「サマー
スノーフレーク」と呼ばれます。

スノーフレークの 花ことば

スノーフレークの花ことばは、右記のとおり
清らかなものが多数。その白く華やかな
花が目から由来となっています。一方で、スノー
フレークは有毒植物のひとつ。葉がニラの
形状と似ているので、間違えて採取
しないように注意しましょう。

『純潔』
『純粹』
『穢れなき心』



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

消費税の改定に伴い、
郵便料金が変更されています。
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!

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
見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
6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 得意料理

たくさんのご応募 ありがとうございます!

婆いわく
おじゃやないよリゾットよ!

ホン太さん (65歳)

豚バラを
巻くとたいまいうまくゆく

あるばかさん (57歳)

ほろ苦い
菜の花あえで春を呼ぶ

働き蜂ちえちゃんさん (67歳)

あけるだけ切るだけ
焼くだけ揚げるだけ

務業疲れさん (55歳)

ポテサラの
つぶし加減は母ゆすり

ふむむさん (58歳)

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
3,000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 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 / 尼崎道徳店 / 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
※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
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 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 / 尼崎道徳店 / 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
※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
1,000円以上のお買い物でご利用になれます。 **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 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 / 尼崎道徳店 / 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
※業務スーパー TAKENOKO ではご使用になれません。

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〉
4月15日(木) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信6月号紙面にて
発表いたします。

お弁当

今月の川柳お題

川柳好きの方へ
お弁当のプレゼント

※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
ご応募戴いた情報は、
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。

