

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



今月の特集

白菜をもっと
楽しもう!

contents

PICKUP!
2月の今日は何の日?

しょうゆ

こだわりの逸品 豚足(醤油)

旬かるた のどぐろ

花ごよみ プリムラ・オブコニカ





今日は何の日?

2月のイベント★カレンダー

2/3日 節分

2/4日 立春

2/6日 海苔の日

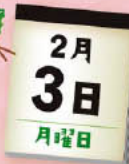
2/9日 ふぐの日
大福の日

2/14日 バレンタインデー
煮干しの日

2/22日 おでんの日

2/28日 ビスケットの日

寒さ真っ盛りの如月。旬といって思い浮かぶものは少ないけれど、寒魚や冬野菜はおいしいですし、アツアツの料理は外せないですね。そして、食にまつわる歳時や記念日も意外と多かったりするので。店内イベントなどではあまり見かけない、身近だけどちょっとニッチな『食の記念日』を中心に抜粋してご紹介します!

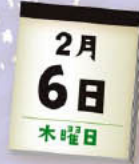


節分

節分に行なう「豆まき」は家から鬼を追い出す厄祓いで、古代中国の宮廷儀式が日本に伝わったもの。鬼とは、疫病や災害、飢饉など、人に災いをもたらす目に見えない「陰(おに)」のことをあらわします。冬から春にかわる(立春)を前に、季節の分かれ目である(節分)に「豆まき」をして冬の陰気を祓いましょう。

今年の恵方は西南西やや西

節分といえば、恵方巻も忘れちゃいけません。恵方巻とは、節分の日にその年の恵方に向けて食べる「福を巻き込む」といわれている縁起のよい太巻きのこと。切らずに食べることで「縁を切らない」という願いも込められています。



海苔の日

2月6日が海苔の日と制定されたのは1966年と古く、50年以上の歴史をもつ食の記念日です。日本最古の成文法典である「大宝律令」によれば、当時租税としておさめられていた海産物のひとつが『海苔』で、貴重な食品だったことがうかがえます。その史実から、「大宝律令」が施行された日を西暦に換算した2月6日を「海苔の日」と全国海苔貝類漁業協同組合連合会が決めました。



煮干しの日

煮干しだしのとり方

●煮干し…20g ●水…500ml

- ①煮干しは頭をとり、身を割いて腹わたを取り除く。
- ②鍋に水を入れ、煮干しを浸して30分以上おく。
- ③②を中火にかけ沸騰したら弱火にし、丁寧にあくを取りなが5分〜10分煮出す。ペーパータオルなどを敷いたザルでこして出来上がり。

2月14日がバレンタインデーというのは皆さんご存知だと思いますので、今回は『煮干しの日』をご紹介します! 由来は、「に(2)、ぼ(1=棒)、し(4)」の語呂合わせ。煮干しの普及を目指して、全国煮干し協会が制定しました。煮干しで作る出汁にはイノシン酸がたっぷり! 海藻やホタテ、チーズ、しょうゆ、みそ、トマトなどに多く含まれるグルタミン酸やきのこ類に多く含まれるグアニル酸と合わせると「うま味の相乗効果」でお料理が一層おいしくなります。



おでんの日

あつあつのおでんは「ふ(2)ーふ(2)ーふ(2)ー」と息を吹きかけて食べることから、2月22日を『おでんの日』と新潟の越乃おでんの会が2007年に制定しました。3月になれば春食材が店頭に並びだし、鍋商材などが減ってくる時期。鍋シーズンのメとして『おでん』を食べるのもアリかもしれませんね!



ビスケットの日

水戸藩の柴田方庵という医師が、長崎に留学中に「保存のきく食糧」であるビスケットの作り方を学び、その作り方をまとめた「パン・ビスコイト製法書」を2月28日に水戸藩に送りました。さらにビスケットはラテン語で「2度焼かれたもの」という意味から語呂あわせで「に(2)どや(8)かれたもの」とし、この2点を考えあわせ、全国ビスケット協会が2月28日を「ビスケットの日」と制定しました。



ところで、ちくわぶって何?

東日本では見かけるけれど、西日本ではあまり見かけないおでんの具が『ちくわぶ』。名前は「ちくわ」と似ているけれど、まったくの別物。小麦粉、水、塩を練ってちくわの形に似せて蒸したもので、魚肉などはまったく入っていませんが、関東などでは人気のおでん具のひとつです。



しょうゆ



古代中国から伝わった「醬」から、麹菌を使って日本人にあう調味料「みそ」ができ、その「みそ」の桶底にたまった液体がおいしいことに気づき、液体調味料として使うようになり、『しょうゆ』が生まれました。
今や『しょうゆ』は海外でも人気の調味料。そんな『しょうゆ』のおいしさのひみつと種類についておさらいしましょう。

しょうゆの おいしさのひみつ

麹菌の働きで、原料の小麦や大豆が分解され、ブドウ糖やアミノ酸がつくられます。ブドウ糖やアミノ酸ができると、しょうゆ乳酸菌やしょうゆ酵母が働き、酸味や香りをつくり出します。苦味もつくり出されますが、塩味や酸味と重なることでコクのある隠し味になります。
つまり、しょうゆには甘み、塩味、酸味、苦味と、たっぷりのうま味が含まれているということ。香りにも300種以上の成分が含まれているのです。

甘み 塩味 酸味 苦味 うま味

いろいろな味が重なり合って、しょうゆの複雑なおいしさができているのじゃな

しょうゆの 種類

JAS規格では「しょうゆ」は「濃口、淡口、たまり、白、再仕込み」の5種類に大別されます。それとよく見かけるものに「甘口しょうゆ」「減塩しょうゆ」「生しょうゆ」などがあるので、まとめてご紹介します。

濃口 しょうゆ

調理用、卓上用のどちらにも幅広く使える万能調味料。全国のしょうゆ消費量の約8割を占める最もポピュラーな種類で、しょうゆ特有の香りが高く、関東地方で多く生産されています。

よく使われるおもな地域
北海道、東北、関東、甲信越

淡口 しょうゆ

関西生まれの色が淡いしょうゆ。味が薄いわけではなく、素材の持ち味を生かすために色や香りを抑えたもので、焼きあわせやふくめ煮などの料理に使われます。

よく使われるおもな地域
近畿

たまり しょうゆ

主に中部・東海地方で作られており、とろみと濃厚な旨味、独特な香りが特長。寿司や刺身などの卓上用の他、照り焼きや佃煮、せんべいなどの加工用にも使われます。

よく使われるおもな地域
愛知、岐阜、三重

白 しょうゆ

愛知県碧南地方で生まれたといわれている琥珀色のしょうゆ。大豆よりも小麦を多く使い、甘みが強いので、色の薄さを生かした吸い物や茶わん蒸しなどの料理に使われます。

再仕込み しょうゆ

山口県を中心に山陰、九州地方で作られるしょうゆ。一般のしょうゆは麹を食塩水で仕込むところ、しょうゆを使用して仕込むため、この名が付けました。

【甘口しょうゆ】

九州地方や北陸などで作られている、甘いしょうゆ。醸造の過程でアミノ酸液を添加する混合醸造方式や混合方式があり、アミノ酸を使わないものが本醸造と分類されます。強いうま味とバランスをとるために砂糖や甘味などが添加されており、料理やかけしょうゆとしても使われています。

よく使われるおもな地域
九州、北陸、山陰、高知

【減塩しょうゆ】

塩分を少なくしたしょうゆのことで、低減させた量によって表記のルールが決まっており、しょうゆ100g中に食塩が9g以下でない「減塩しょうゆ」と表示できません。

しょうゆの 効果

❖ 消臭効果

刺身をしょうゆにつけて食べるのは、味だけでなく生臭みを消す働きがあるため。日本料理の下ごしらえ「しょうゆ洗い」はこの効果を利用して魚や肉の臭みを消しています。



❖ 加熱効果

しょうゆは加熱すると生のときにはない芳ばしい香りを引き出す働きがあります。しょうゆの色と香りを生かした照り焼きなどはこの反応を利用したものです。



❖ 静菌効果

しょうゆには塩分、アルコール、有機酸などが含まれているため、静菌効果があります。しょうゆ漬けや佃煮などはこの効果で日持ちをよくしています。



❖ 相乗効果

しょうゆには他の食材と混ぜ合わせることで両方の味が強められる効果があります。天つゆやそばつゆなど、しょうゆと鰹節で深い旨味が作り出されるのもこの効果です。



鍋に入れるだけじゃ
もったいない！

Chinese cabbage

もっと!

白菜を 楽しもう!

白菜は大小70〜100枚もの葉で構成されており、外葉と内葉では食感も甘みも違うもの。ざくざく切って大量消費する調理のときはともかく、1枚ずつはがして使うときや、カットされたものを購入したときは、白菜の特徴を生かして上手に使い切りたいものです。

白菜は霜にあたって甘くなる!

白菜の特徴は、その淡白な味わい。その多くは水分なので、サラダや漬物にするとシャクシャクとしたみずみずしい食感が楽しめます。淡白な味なのに、ほのかな甘みを感じるのも白菜ならでは。白菜は霜にあると弱ってしまうので、何とか生き残ろうと葉に養分を蓄え、でんぷんを糖に変化させて水分に含ませます。水分に糖を含ませることで凝固点を下げて自身が凍らないように自己防衛をしているんですね。だから、冬の白菜は甘くなるのです。

春先になると登場!

春白菜

白菜の旬といえば秋から冬ですが、寒い時期に定植させ春に収穫する「春白菜」というものもあります。早ければ2月、一般的には3月ごろから出回る白菜で、冬白菜に比べ、葉がやわらかく、ほのかな甘みが楽しめます。葉身部分が多いので、温かくなると需要がのびるサラダや浅漬けにぴったりです。

内側

内葉の黄色い葉の部分はやわらかく甘みのある部分。煮物やスープ、蒸し物などに最適です。サラダなどの生でいただく場合もほどよく歯ごたえがあり、おいしくいただけます。

おすすめ調理法

- 煮物
- スープ
- 蒸し物
- サラダ など

外側

繊維が太めなので歯ごたえがあり、ほのかな苦味があります。油と相性がよいので、炒め物やクリーム煮などがおすすめ。切るときは葉の部分と白い軸の部分切り分けて、白い部分はそぎ切りなどにするとうま味の通りがよくなります。

おすすめ調理法

- 鍋
- 炒め物
- 煮物
- グラタン など

白菜の切り方

ざく切り



葉を1枚ずつはがしてから重ね、繊維に対して直角に端から切る。鍋物などじっくり煮込む料理などに。

そぎ切り

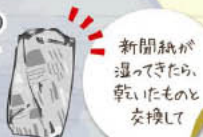


主として白い軸の部分に火を通りやすくしたいときの切り方。葉と白い軸の部分を切り離し、包丁を寝かせて、できるだけ切り口が広がるように白い軸の部分に斜めに包丁を入れる。



保存方法

丸のままの場合は新聞紙で包んで日の当たらない涼しい場所に、芯を下にして立てて保存します。横にすると重みで傷みやすくなるので、横にするのは避けましょう。



カットされたもの

芯があると葉が生長し、鮮度があちでしまうので、芯の部分に切り込みを入れて芯を取ってしまうのがおすすめ。ラップに包んでから冷蔵庫の野菜室で保存します。



選び方

- 巻きがしっかりしているもの
- 外葉の色が濃く、みずみずしくハリのあるもの
- 見た目より重みがあり、肉厚なもの

カットされたもの

- 内葉が黄色くなっているもの
- カットされた芯の部分がふくらんでいないもの

軸

厚みがあり糖度の高い部分。じっくり煮込んだり漬物にしたりして旨味を引き出しましょう。細かく切って浅漬けや酢漬け、サラダなどにしてもおいしくいただけます♡

おすすめ調理法

- 浅漬け、ピクルス ●サラダ
- 和え物 ●炒め煮 など

白菜の黒いぶつぶつって何？

軸の部分に黒い斑点があらわれることがありますが、気温が高かったり低かったり外部環境によるストレスなどで白菜の細胞が反応し細胞壁が変色したものです。カビや病気ではないので、食べてもまったく害はありません。

カマ症という白菜の生理障害です。



棒切り

白い軸の部分を繊維に沿って切る。加熱調理なら1cm前後、和え物や漬物なら5mm前後が目安。シャキッとした歯ごたえが楽しめます。

白菜と豚肉のはさみ煮

材料 (2~3人分)

- 白菜 … 1/4株
- 豚バラ肉 … 200g
- しょうが … 1/2片
- 酒 … 大さじ2
- 水 … 1/2カップ
- (A) ・豆板醤 … 小さじ1/2
- 味噌 … 大さじ1と1/2
- 砂糖 … 大さじ1/2
- ごま油 … 小さじ1/2



作り方

- ①白菜は葉と葉の間に豚肉をはさみ、たこ糸で縛る。しょうがはせん切りにする。
- ②鍋に①・しょうが・酒・水を加えて、ふたをして弱火で30~40分煮る。
- ③火が通ったら、(A)を溶き入れる。
- ④③のたこ糸をはずし、食べやすい大きさに切って器に盛り、細ねぎの小口切りを散らす。

白菜とツナの旨サラダ

材料 (3~4人分)

- 白菜 … 1/4個
- ツナ缶 … 70g
- (A) ・鶏ガラ … 大さじ1
- 砂糖 … 大さじ1/2
- (B) ・マヨネーズ … 大さじ1
- めんつゆ(濃縮) … 大さじ2/3
- ゴマ油 … 大さじ2/3
- 黒コショウ … 少々



作り方

- ①白菜の葉の部分は4cmのさく切りに、軸の部分は1cmの細切りにする。
- ②①と(A)の材料をボウルに入れ、よくもみ込み、10分ほど置く。
- ③②の水気をよく絞ってから、ツナと(B)の調味料を入れ、よく混ぜ合わせる。

白菜とりんごのサラダ

材料 (2人分)

- 白菜 … 3枚
- りんご … 1/2個
- レモン汁 … 小さじ1
- くるみ … 20g
- ロースハム … 4枚
- (A) ・オリーブオイル … 大さじ2
- レモン汁 … 大さじ1
- 粒マスタード … 大さじ1
- 塩、粗挽き黒コショウ … 各少々



作り方

- ①白菜は軸の部分とやわらかい葉の部分を別々にして、軸は5cm長さの細切り、葉はざく切りにする。
- ②りんごは皮ごと縦4等分にし、芯を除いて横に薄切りにし、レモン汁をふる。くるみは粗く砕き、ロースハムは半分に切り、横1cm幅に切る。
- ③(A)を混ぜて、①・②と和えて器に盛る。

カレー風味のロール白菜

材料 (2人分)

- 白菜 … 4枚
- 豚挽肉 … 100g
- 木綿豆腐 … 100g
- 玉ねぎ … 小1/2個
- 卵 … 1/3個
- 塩・コショウ … 少々
- 固形スープの素 … 1/2個
- サラダ油 … 小さじ1
- (A) ・しょうゆ … 大さじ1
- 酒 … 大さじ1
- みりん … 小さじ1/2
- カレー粉 … 小さじ1
- 水溶き片栗粉 … (片栗粉大さじ1+水大さじ2)

作り方

- ①豆腐は、2cm角に切り、2重にしたキッチンペーパーに包んで耐熱皿にのせ、2分ほど加熱する。あら熱が取れたらキッチンペーパーごと絞ってさらに水気を出す。
- ②白菜はしんなりするくらいに茹で、ざるにとる。外側の軸の厚い部分をそぎ取り、そいだ部分はみじん切りにする。玉ねぎはみじん切りにしてサラダ油を混ぜ、ラップをせずに電子レンジで2分加熱する(炒めてもOK)。
- ③挽き肉をこね、豆腐、白菜の軸、玉ねぎ、卵、パン粉、塩・コショウを加えてよく練り混ぜ、4等分に俵型にまとめる。
- ④③を白菜で巻き、巻き終わりを下にして鍋に並べる。(A)と水1カップを鍋に入れ、落しふたをして弱火で12分程度煮る。肉に火が通ったら、水溶き片栗粉でとろみをつけ、器に盛る。



こだわりの逸品
Satake Select

新登場!

Satake オリジナル

豚足(醤油)



ぷるぷる
とろとろ

新しいお惣菜が
できました!

オススメ!!

こだわり1

国産原料
のみを使用した、
本場九州の
本格ぷるぷる
豚足煮♪

こだわり2

醤油ベースの
調味料に
ザラメ糖で
コクをプラス♪

こだわり3

手作業で
処理した素材を
高温高圧で加熱!
芯までとろっと
ジューシー♥

中までやわらか〜!

旬 旬 旬

如月 旬 旬 旬

旨味も脂も
たっぷり 高級魚

のどぐろは

「のどぐろ」は高級魚!

『のどぐろ』は季節を問わず脂のりのよい魚で、その身はとろけるように甘く上品な旨味がある、といわれます。近年人気の魚ですが、養殖の成魚供給などは確立されていないため安定した供給はむずかしく、海の状況によって漁獲量は不安定になりがち。そのため、幻の魚とも呼ばれ、市場でも高額で取引される高級魚となっています。

どんな食べ方を するの?

煮付けや焼き魚が定番ですが、刺身や炙りにしてもおいしい。干物や鍋、酒蒸しなども人気。日本海側では一尾を豪快に炊き込む「のどぐろご飯」という料理もあります。

焼き物



お刺身



干物



山陰では郷土料理としてもなじみ

『のどぐろ』の呼び名で知られますが、正式な和名はアカムツ。口をあけると、のどが真っ黒なことから『のどぐろ』と呼ばれます。分類的には「科」も「属」もムツとは違いますが、赤いムツという名前なのはムツと同じように脂のりがよいから。ムツというのは方言で脂っこいという意味の「むつつこい」が由来の言葉。とはいえ、『のどぐろ』の脂はとろけるように上品なので、脂のりのよさを堪能しましょう。

のどぐろの煮つけ

材料 (2人分)

- のどぐろ (下処理済み) ... 2尾
- しょうが (スライス) ... 2~3枚
- 〈A〉
- ・ しょうゆ ... 大さじ2と2/3
- ・ 酒 ... 100ml
- ・ みりん ... 大さじ2と2/3
- ・ 砂糖 ... 大さじ1
- ・ 水 ... 100ml

作り方

- ① 鍋に〈A〉を入れて煮立てる。
- ② 煮立ったら、のどぐろとしょうがを加え、落しふたをして中~弱火で7~8分ほど煮込む。
- ③ 汁が少なくなってきたら、落しふたを取り除き、汁を回しかけながら、さらに5~6分煮込む。汁をなめてみて、濃いくらいに仕上がっていれば出来上がり。

ゴボウなどの根菜を一緒に煮付けるとおいしい!

お魚の
うみ取りや三枚おろしなどの
調理サービス承ります!

ご利用の際は
お気軽に鮮魚スタッフに
お声がけください!

選び方

身にハリがあり、
かたく締まっているもの。
目が澄んでいるもの。

『のどぐろ』は見た目の色やうろこの
剥け具合、大きさなど、外見では
味のわからない魚。
鮮度一番で選びましょう。

Point

のどぐろ



マンデークーポン **2/24月** 当日限り

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。

マンデークーポン **2/17月** 当日限り

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。

マンデークーポン **月** 当日限り

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。

マンデークーポン **月** 当日限り

1,000円以上のお買い物でご利用になれます。

100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
2020.Mar.3月号

焼きそば
3月の今日は何の日?
ソース

料理しようする前の

基本の「き」を覚えよう!

まぎらわしい料理用語から、料理に関する基本の「き」に関する内容を毎回少しずつ説明するコーナー。



野菜の切り方編② ～みじん切り～

食材を1～2mm角くらいの大きさに切ることを「みじん切り」といいます。基本的に薄く細く切ったものを、端から刻みます。



みじん切り



ハンバーグやミートソース、チャーハンなどでお馴染み!

粗みじん切り



みじん切りよりも大きめ。3～4mm角くらいに切ったもの。

あられ切り



5mm角くらいのサイコロ状に切ったもの。

【タマネギ】

- 縦半分に切ってから、平らな面を下にして、根元を残すように、端から縦に切る。
- 横から包丁を入れ、根元が残るように2～3か所に切り込みを入れる。
- 根元とは逆の端から細かく刻む。

【白ネギ】

- 縦に5cmほどの長さの切り込みを数本入れる。
- 切り込み側から細かく刻む。

①の切り込みを長くすると切りくくなるので、量がたくさん必要な時は①→②を繰り返しましょう。

【ニンジン】

- 皮をむき5～6cmに切ったニンジンと、薄くスライスする。
- ①を重ねて、端から2mm幅ほどの細切りをする。
- ②を重ねて横向きにし、端から細かく刻む。

花ごほうび

四季彩々

今月の花 プリムラ・オブコニカ

中国原産の「さくらそう」の仲間。12月～4月が開花時期。肌寒い季節に、ピンク・紫・白・藤色・紅紫・サーモンピンクなどの愛らしい花を咲かせます。名前の「プリムラ」は「さくらそう」のことで、「オブコニカ」は「傾円すい形」という意味。萼(かく)の形がすり鉢状の円すい形になっているから、なのだから。

プリムラ・オブコニカの花言葉

プリムラ(さくらそう)は春一番に咲き、夏を待たずに枯れてしまう花。その輝く時期を人に当てはめたのが、プリムラには「少年時代」や「青春」という意味があります。寒い季節にかわいらしく懸命に咲く姿に「希望」を感じて、こんな花言葉になったのかも知れませんね。

少年時代の希望

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. 鍋のメで好きなのはどれですか?

A. ① うどん
② 中華そば
③ 雑炊
④ その他

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 ○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。

旧料金の通常はがき(6円)を使う場合は1円分の切手を貼って63円にしてください!

〈応募締切〉
2月29日(土)当日消印有効

〈当選発表〉
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。

個人情報の取り扱いについて
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。

Satake通信2月号プレゼントアンケート 応募券

今月のことわざ

「戸板に豆」

2月の歳時といえは、節分。節分といえは豆ですが、豆は戸板にのせると、ころりと素早く転がります。その様子から「戸板に豆」とは「早口でみななくしゃべる」の例えとして用います。戸板の上の豆は扱いにくく、「思いつくことにならぬ」といふ意味で使われることわざ。

ありが10の日!

「ありが10の日」って?

月に一度、3,900円(税込)以上お買い上げのお客様、先着100名様にsatake-TAKENOKOオリジナルグッズをプレゼントしている日です。

次回開催日 **2月9日**

先着100名様に「ポーチ」だよ!

9:00より先着だよ。急がなきゃ!

※画像はイメージです。サイズ:約150×100×80(mm)

Foods Market satake × ぽんぽん

©1996, 2020 SANRIO CO., LTD. APPROVAL No. G573923

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いただけます。 **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有効期限が有効となります。該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/ピエラ千里丘店

*業務スーパー TAKENOKO ではご利用いただけません。

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いただけます。 **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有効期限が有効となります。該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/ピエラ千里丘店

*業務スーパー TAKENOKO ではご利用いただけません。

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いただけます。 **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有効期限が有効となります。該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/ピエラ千里丘店

*業務スーパー TAKENOKO ではご利用いただけません。

マンデークーポン

レシート1枚につき **2,000円以上**のお買い物でご利用いただけます。 **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有効期限が有効となります。該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/ピエラ千里丘店

*業務スーパー TAKENOKO ではご利用いただけません。

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。