

いただきますをたのしく

satake

通「旬」がまるごと信

2019年
7月号

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



文月に映ゆる食材①

桃太郎・アメーラ

文月に映ゆる食材②

油揚げ

こだわりの逸品

Satake Select
satakeオリジナルベーコン

旬かるた シャインマスカット

四季彩々 花ごよみ ラベンダー

トマトの約70%を占める
代表品種!

桃太郎

桃太郎は国内で出回るトマトの約70%というシェアを誇るトマトの主流品種。樹上で完熟させてから出荷されるので、味のバランスがよく、甘くおいしいトマトとして知られています。桃太郎のすごいところは、完熟させてから出荷しているのに傷みにくいところ。さらには、桃太郎は1985年に登場して以来ずっと、日々研究開発や品種改良がおこなわれ、今では桃太郎の兄弟品種も25種まで増えました。夏秋栽培用桃太郎やハウス栽培専用品種、耐病性品種、高糖度完熟品種など、いろんな特長をもった「桃太郎」が全国各地で栽培されています。

大玉トマトなのに
ココまで赤く熟して
甘味もあるのが
桃太郎♡

トマトのうま味は グルタミン酸!

トマトのうま味のもととなっているのはグルタミン酸。昆布やチーズ、しょうゆなどに含まれるうま味成分と同じものです。グルタミン酸はほかのうま味成分、例えば肉や魚に含まれるイノシン酸や干しいたけに含まれるグアニル酸などと合わせると、うま味の相乗効果が発生し、よりおいしくなることが知られています。トマトソースがほかの食材とよく馴染むのも納得ですね!

いっしょだと
もっとおいしい!

鮮度のよいトマトの 見分け方

- 全体的にかたく丸みがあり、重量感のあるもの
- 色にムラがなく、つややハリのあるもの
- ヘタがピンと立っていて切り口が新鮮なもの

CHECK!!

保存方法

中南米生まれのトマトは低温に弱いので野菜室へ。ヘタを下向きにして、密閉したポリ袋などに入れて保存します。

ヘタを下に
向けてね!

トマトの赤は リコピンの色!

アメーラの特長のひとつに、真っ赤なことが挙げられますが、このトマトの赤色はリコピンという色素成分によるもの。もとは紫外線などの影響で増えた活性酸素から自身を守るために植物自身が作り出す物質のこと。

つまり、トマトが赤いということはそれだけ太陽をいっぱい浴びて育ったという証拠。リコピンは栄養素ではありませんが、健康維持に役立つ機能性成分のひとつとして注目されています。

高糖度なフルーツトマト♡

アメーラ

フルーツトマト
ならではの
レシピ!

丸ごとトマトゼリー

材料

- (プリンカップ4個分)
- アメーラ…4個
- ☆ 水…340ml
- ☆ 砂糖…60g
- ☆ レモン汁…大さじ1
- ☆ 白ワイン…70ml
- ゼラチン…7g
- 水…大さじ2
- ミントの葉…適宜



作り方

- ① トマトは湯むきをしておく。
- ② ☆を合わせて煮立て、①のトマトを入れて5分ほど弱火で煮る。
- ③ 火を止め、水でふやかしたゼラチンを②に入れて溶かす。
- ④ カップにトマトを1個ずつ入れて、ゼリー液を注いで冷やす。お好みでミントの葉をのせる。

え??

アメーラって 実は「桃太郎」なの!?

アメーラというのはブランド名なので、アメーラという名前の種や苗木を探しても見つかりません。アメーラは桃太郎の兄弟品種である「桃太郎ヨーク」という品種を特別な栽培方法で育てるとアメーラのような甘いトマトになるのだそうです。

あめ〜ら?
(あまいでしょ?)

静岡生まれのミディサイズの高糖度ブランドトマト。通常のトマトよりうま味も栄養価もぎゅっと凝縮されており、濃い味が特長です。糖度が高いためフルーツトマトと呼ばれることも。アメーラという名前は、静岡弁で「甘いでしょ?」を意味する「甘えら〜(あめえら〜)?」から名づけられました。

お味噌汁の具材だけじゃ、もったいない!

油揚げ

油揚げを「買う」としたとき、「3枚とか5枚とか使わないんだよねー」って思うコトないですか?消費期限もそれほど長くないため、結局ちよっと割高の1枚入りや2枚入りを購入してみたり。実は油揚げって味噌汁やお稲荷さん以外にも結構使い道があるんです。今回は油揚げのちよっと変わったアレンジレシピを中心に紹介します。

油揚げは大豆の加工食品

油揚げは木綿豆腐をうすく切って脱水した生地を油で揚げたもの。厚くスライスしたものを厚揚げというように、油揚げは薄揚げとも呼ばれます。豆乳濃度は豆腐より薄いのですが、じんわりとしたコクやうま味を感じるころは、豆腐の仲間という感じがしますね。油揚げは江戸時代の文獻に登場しており、当時の揚げ物料理のひとつとして考案されたといわれています。



油揚げの見逃せない! 栄養価

豆腐ほどではありませんが、大豆加工品だけあって、油揚げも栄養価にすぐれた食材となっています。たんぱく質、カルシウム、鉄、亜鉛、ビタミンE、ビタミンKが豊富。日本人が不足しがちな鉄やカルシウムが多いのはうれしいですね。ただ、脂質やカロリーはお高めなので、食べすぎには注意しましょう。



油揚げの保存方法

基本的には時間がたつと油が酸化してしまうので、開封前なら消費期限内に、開封後はなるべく早く使い切りましょう。少し長く保存したいときは、細かく刻んでから密封できる保存袋に入れて、冷凍庫で保存。味噌汁などに使うときは凍ったまま投入して。



Abura-age Recipe

ねばねば納豆が油揚げに合う♡

納豆中着

- 材料 (2人分)
- 油揚げ…2枚
 - 納豆(タレ付き)…1パック
 - 青ネギ…2本
 - 楊枝…4本
 - ゴマ油…小さじ1



作り方

- ①青ネギは刻む。油揚げは熱湯で油抜きをしてから水気をふき取り、半分に切る。
- ②納豆とタレ、青ネギを(からしが付いている場合はからしも)よく混ぜ合わせる。
- ③油揚げを袋状にし、中に②を詰め、楊枝でとめる。
- ④フライパンにゴマ油をうすくのはし、③が両面きつね色になるまでひっくり返しながらかく。

玉子好きさん、注目です!

油揚げのきんちやく卵

- 材料 (2人分)
- 油揚げ…2枚 ●卵…4個
 - ☆めんつゆ(3倍濃縮)…50ml
 - ☆水…150ml
 - ☆砂糖…小さじ2
 - 楊枝…4本



作り方

- ①油揚げは熱湯をかけて油抜きし、半分に切って袋状に開く。
- ②小さい器に卵を割り、油揚げの中に入れて楊枝で縫うように留める。
- ③鍋に☆を入れて煮立たせる。②を入れて再び煮立ったら火を弱めて10分ほど煮る。

余った油揚げで、ちよっとおしゃれに♪

油揚げピザ

- 材料 (1人分)
- 油揚げ…1枚
 - ピザ用チーズ…20g
 - 玉ねぎ…1/8個
 - ピーマン…1/4個
 - ハム…1枚
 - トマトケチャップ…適量

作り方

- ①玉ねぎ、ピーマン、ハムは食べやすい大きさに切る。
- ②油揚げにトマトケチャップを塗り、①の具材をのせ、上からチーズをのせる。
- ③オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。

定番中の定番/安心の味

小松菜と油揚げの煮びたし

- 材料 (2人分)
- 油揚げ…1/2枚
 - 小松菜…1/2わ
 - ☆だし汁…1/2カップ
 - ☆酒…大さじ1/2
 - ☆みりん…大さじ1
 - ☆しょうゆ…大さじ1



作り方

- ①小松菜は長さ4~5cmに切る。油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。
- ②鍋に☆を合わせたものを入れて煮立て、油揚げと小松菜の茎の部分を加える。再び煮立ったら葉の部分も加え、落とし蓋をして2~3分煮る。

とろりチーズとベーコンの旨み無限大♡

チーズとベーコンのはさみ焼き

- 材料 (2人分)
- 油揚げ…2枚
 - スライスチーズ…40g
 - ベーコン…2枚
 - 楊枝…4本



作り方

- ①ベーコンは短冊切りにし、ポウルなどでスライスチーズと混ぜ合わせる。
- ②油揚げを半分に切り、袋状に開いた中に①を入れる。
- ③楊枝で縫うように袋を閉じ、フライパンで両面に焼き色がつくまで焼く。

うはっ/コレはくせになる!

油揚げの味噌チーズ焼き

- 材料 (2人分)
- 油揚げ…2枚
 - みそ…大さじ1
 - 酒…小さじ1/2
 - マヨネーズ…小さじ2
 - ピザ用チーズ…30g
 - 青ネギ…適量

作り方

- ①青ネギは小口切りにする。
- ②みそは酒で溶きのぼし、マヨネーズと①の青ネギを加え混ぜ合わせる。
- ③②を油揚げの表面に塗り、その上からチーズをのせる。
- ④オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。



うなぎ

夏は
やっぱり
コレ!

七月二十七日は

土用の丑

ウナギの旬は初秋〜初冬。といっても、それは天然ウナギのはなし。わたしたちの食べているウナギのほとんどは養殖もので、国内で流通している天然ものは0.5%ほどしかありません。養殖ものは通年でおいしく食べることができますが、年間消費量で見るとウナギを最も食べているのは7月。ウナギは夏の風物詩といえる魚のひとつなのです。



ウナギ

ウナギは「目のビタミン」も豊富。他、B1、ビタミンB2、ミネラルが豊富で、栄養価が高く、カロリーが低く、脂質が少なく、たんぱく質が豊富。EPAも含まれている。

ウナギ養殖生	カロリー
	255kcal
〔100gあたり〕	
日本食品標準成分表	
2015年版(七訂)より	

ウナギの調理法は東西で違う!?

東西で食文化の違う料理はいくつかありますが、「鰻の蒲焼き」もそのひとつ。関西風の焼き方は「上方流」、関東風の焼き方は「江戸前」と呼ばれていました。

土用の丑の日に「鰻」を食べるワケ

夏の土用丑の日にウナギを食べるようになったのは、平賀源内のつくったキャッチコピーが切っ掛けだといわれています。「夏にウナギが売れない」と鰻屋の知人に相談され、「本日、土用丑の日」と大書きし、「平賀先生が言うのなら」と市民たちは理由をつけてウナギを食べるようになったのだとか。土用丑の日とウナギの話には諸説ありますが、この話に何となく納得できちゃうのは平賀先生の人徳でしょうか。



【上方流】(関西風)



少し焦げたパリッとした食感がたまらない♡

腹から開いて背骨と内臓を取り出し、頭と尾を付けたまま一尾まるごと串にさし、しょうゆともろみ酒を加えたもので付け焼きます。焼けた皮がパリッと香ばしく、脂ののったジューシーな味わいが楽しめます。

【江戸前】(関東風)



手間がかかるが、ふっくらと仕上がります♡

目打ちで固定して背から一気に開き、背骨と内臓を取り出して、頭と尾を切り落とす。洗って半身にしてから串にさし、白焼きをして、さらに蒸してから、タレに漬けて本焼きをします。ふっくらとやわらかな口当たりが楽しめます。

江戸前は どうして 背開きの?

武都である江戸では、腹開きは「切腹」につながるため縁起が悪いと嫌った説が有力。また、背開きの方がウナギが立派に見えるため、という説もあります。



温めたシートを蒲焼き振りかけ5分ほど

不思議な
ふしぎな

ウナギの生態

ウナギはウナギ目ウナギ科の魚で、世界中で約19種類が確認されています。日本で縄文時代から食べられているのは二ホンウナギですが、河川や海洋の環境悪化、乱獲などにより、漁獲量は激減。現在は、資源保護のため養殖業は国の許可制、養殖上限数を定めるなどの対策がとられています。

ウナギは海で生まれ、川で育つ

ウナギの不思議なところのひとつに、海で生まれ川で成長し、淡水で10年ほど過ごした後、また海に戻っていくという生態があります。なぜ海に戻るかというと、産卵のため。ウナギは自分の生まれた場所に戻ってから産卵をします。

二ホンウナギの卵が産まれる場所

1930年代に二ホンウナギの産卵場調査は始まり、1991年、マリアナ諸島西方海域で仔魚が採集されたことから、その辺りに産卵場があると突き止められました。しかしこの時点ではまだ正確な産卵場はわかりません。調査は続き、ウナギは塩分が薄めの海山のそばで産卵するのでは？という仮説がたてられ、2009年5月、ついに世界で初めて天然ウナギの卵が採集されたのです。グアム島から約100kmほど離れた、西マリアナ海嶺南端部でした。



ウナギの赤ちゃんはこんな長い距離を旅して日本の川や湖まで来るのじゃな。

海流にうまのれるかも運なんだ…!

ウナギは「新月」の頃に産卵する

ウナギは「新月」の少し前に産卵することがわかっています。なぜなら、「新月」の夜は月が隠れるため、外敵に狙われにくくなるから。ウナギの卵は小魚たちの好物なので、潮の流れが早く闇に包まれた「新月」が都合なのです。しかも、産卵するのは「新月」の前三日間と決まっているのだとか。成長した雄と雌が同じ場所に同じタイミングで還ってくるなんて、不思議ですね。



…それはどんな仕組みなのじゃ？
んー、まだ謎っぽい!

ウナギがぬるぬるしているのはなぜ？

この「ぬるぬる」は粘液で、鳥などの外敵から身を守ったり、川を上ったり岩場などの狭い場所を棲みかとする際に皮膚を守るためだといわれています。また、ウナギは陸を這うこともできるので、皮膚を乾燥から守るという役割もあります。



ぬるぬるしてつかまえようとしても上にのぼってしまうから、「うなぎのぼり」という言葉が生まれたとも言われておるの!

ぬるぬるは、細菌からも体を守ってくれるスグレものだよ!

蒲焼きのタレを作ってみよう!

甘しょっぱく芳ばしい香りが食欲をそそる、蒲焼きのタレ。ウナギのみならず、サンマやイワシ、ハモ、ちくわなどにもよく合うので、おかずやお弁当の一品に加えるのもおすすめ。また、ウナギの蒲焼きのタレが足りないときや、もっとタレの量を増やしたいときなどにも便利なので、是非おためしください!

蒲焼きのタレの作り方

- 材料
(作りやすい分量)
- しょうゆ…大さじ2
 - みりん…大さじ1と1/2
 - 砂糖…大さじ1と1/2
 - 酒…大さじ2
 - 水…大さじ2

作り方

- ①鍋にみりんと酒を入れ、沸騰したら鍋を軽く傾けて煮切る。
- ②しょうゆ、砂糖、水を加えて、軽く混ぜながら煮詰める。

ウナギの蒲焼き用に少し甘め、少し濃いめの仕上がりになっています。お好みで砂糖やしょうゆの分量は調整してください。

ウナギの栄養価

「ウナギ」も呼ばれるビタミンAが、他にもビタミンD、ビタミンE、ビタミンB12、パントテン酸などのカルシウムや亜鉛、ナイアシンも含んでいます。のりがよいため鶏肉並みのたんぱく質ですが、不飽和脂肪酸が多くDHAやEPAが豊富です。

ビタミンA	ビタミンE	ビタミンB1
2400μg	7.5mg	0.37mg
ビタミンB2	ナイアシン	パントテン酸
0.48mg	3.0mg	2.17mg

煮てよし、
焼いてよし!

ウナギといえば肝も外せません!!

ウナギの蒲焼きも良いですが、「うな肝特有の苦味とコクを味わってこそ、夏を感じる」という方も多いため。 「うな肝」とは、ウナギの肝臓ではなく、胃を中心とした内臓物のこと。肝煮、肝焼き、お吸い物、から揚げなどにして食べます。「うな肝」に付いている豆粒大の緑色のもの、通称「ニガタマ」と呼ばれるウナギの胆のうを処理し、浮袋を取り除いてから調理するのが一般的です。

ニガタマはすごく苦いんだ。

ボウルに張った水の中で包丁の先などで潰し、中身を出して洗い流してね!



コクがある「うな肝」はお酒によく合います! 栄養価も高いので、夏のからい日に元気をチャージ!!

肝吸い

肝焼き

冷めてしまった

ウナギの蒲焼きの温め方

フライパン

フライパンにクッキングペーパーを敷き、皮を下にして温める。酒大さじ2を注ぎ、ふたをして弱火でじっくり焼く。



電子レンジ

耐熱皿に蒲焼きの皮を下にしてのせ、酒大さじ2をふりかけ、ふんわりとラップをしてから600Wで1分ほど温める。



イワシやサンマで作ってみよう★

イワシの蒲焼き風

材料(2人分)

- イワシの三枚おろし…2尾分
- 片栗粉…適量
- 油…適量
- 蒲焼きのタレ…適量

作り方

- ①イワシに片栗粉をまぶし、熱した多めの油で揚げ焼きにする。
- ②蒲焼きのタレにくぐらせたり、お好みの量をかければできあがり。



白いご飯の上に乗せ召し上がれ

こだわりの逸品
Satake Select

satakeこだわりの
ベーコンが登場しました!!



こだわって
作ってます!

satake オリジナル ベーコン

こだわり
ポイント 1

ドルチェポルコブランドの
バラ肉を使用!

ドルチェポルコは長期間じっくりと愛情をこめて育てられた
イタリア産の豚肉。口どけがよく、旨味もたっぷりです。



こだわり
ポイント 2

昔ながらの製法で手間ひまを
かけてつくっています!

手間を惜しまず、丁寧にたっぷり時間をかけて熟成。
とろける旨味とコクが凝縮された本格的なベーコンです。



状況により、取り扱いが
ない場合がございます。
ご了承ください。

要冷蔵10℃以下

こだわり
ベーコンで
作ろう♪

Buono! ベーコン レシピ
Bacon Recipe

炒め物や煮物にベーコンを
使うと、香りとともに良いダシ
が出てきて、料理の風味をより
一層引き立ててくれますよ!



アスパラのベーコン巻き



ベーコンと卵のオープンサンド



ジャーマンポテト



ほうれん草のミグーティー



旬 はるた

皮ごと食べる 珠玉の葡萄

シャインマスカット

シャインマスカットは、2006年に品種登録されたばかりの新しい品種。味や香りにすぐれ皮ごと食べられるヨーロッパ葡萄の特長と、病気に強く育てやすいアメリカ葡萄のよいところを引き継いでいます。甘くジューシーで、その糖度は17~20度。マスカット由来のさわやかな香りがあり、種がなく皮ごと食べられる手軽さと、その食味のよさから近年人気急上昇の注目品種となっています。

シ
ャインマスカット
皮はパリッと♡
果肉は甘くジューシー

より甘いものを選ぶなら、鮮やかな緑色のものよりも、やや黄味がかった緑黄色のものを選びましょう。緑黄色は熟している証拠。また、皮に茶色の筋が入っていることがありますが、これは完全熟のサインなので、そのままお召し上がりください。

選び方

- 果皮にハリやツヤのあるもの
- 粒の大きさが均一のもの
- 表面にブルームと呼ばれる白い粉が出ているもの

ブルームとは？

水分の蒸発などから自身を守るために果実自ら作り出す白い粉のこと。表面にブルームがたくさんついていたら、それだけ鮮度が高いということ。葡萄を選ぶときはブルームのついてるものを選びましょう。

冷凍保存するときは？

軸を残すように一粒ずつばらして流水で洗い、水気をふき取ってから密封できる保存袋などに入れて冷凍庫で保存します。



冷凍するとシャーベットみたいで、おいしいヨ!

軸をきれいに取り除くと、穴から水が出て傷みやよくなります。少し軸が残るくらいで切るのがポイント!

保存方法

新聞紙などに包んでからポリ袋などに入れ、冷蔵庫の野菜室で保存します。購入後すぐに召し上がる場合は、乾燥しないように新聞紙などで包んでから常温の冷暗所に置いておき、食べる2~3時間前から冷蔵庫で冷やして。

シャインマスカットと生ハムのピンチョス風



作り方

- ①シャインマスカットはささっと洗い、水気を切る。
- ②生ハムは巻きやすい長さに切る。
- ③シャインマスカットを生ハムで巻いてピック楊枝でとめる。

材料 ●シャインマスカット...4粒
●生ハム...2枚
●ピック楊枝...4本

クリームチーズをプラスして一緒に巻いてもおいしい!

ワインなどのお酒と一緒にお楽しみ♪

(キリトリ線)

マンデークーポン 7/29 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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

(キリトリ線)

(キリトリ線)

マンデークーポン 7/22 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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

(キリトリ線)

マンデークーポン 7/15 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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

マンデークーポン 7/8 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。

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
2019.Aug.8月号



僕たちのこだわりを
教えちゃいます!(精肉編)

なんきん
南国フルーツ

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」
くらいの内容を
毎回少しずつ説明するコーナー。



調理器具編

計量カップ

計量カップは
1カップ=200ml



市販されている計量カップの
大半が200ml。レシピなどに
「1カップ」と書かれていたら
200ml のことを指します。

基本は 200ml ですが、
180ml や 220ml のものもある。
大きいものだと 500ml
計量できるもの。



200ml と 200cc は
同じもの?

同じです。

どちらも同じ容量なので、**200ml=200cc=1カップ**という
ことになります。近年は容積に対しては、基本的に「ml」を
使用するようになっています。

計量カップの1カップと
お米を計るときは1カップは
同じもの?

違います。

炊飯器などに付属しているお米を計るカップは1合用で、
1合=180mlです。ちなみに1合(180ml)の重量は150g。
一般的な計量カップ=200mlでお米を量ると170gとなり
1合より多くなってしまいますので、**お米を計るときは
お米用の計量カップを用いましょう。**



花ごよみ

今月の花 ラベンダー

LAVENDER

地中海沿岸を原産地とするシソ
科の花で、属名はラバンデュラ。
古代ローマでは浴槽に花を入れ
て湯浴みをしたことから、ラテン
語の「洗う」を意味するlavareが
名前の由来になっています。

花ことば

ラベンダーには多くの花言葉が
あります。代表的なものは以下の通り。

清潔

ラベンダーの
名前の由来
「洗う」から

優美

ラベンダーの
美しさや香りの
リラックス効果
から

あなたを 待っています

ラベンダーという名前の
内気な少女が美少年に
恋をし、そのまま告白も
できず、ずっと待ち続けて
一輪の花になって
しまったという
伝説から

沈黙

ラベンダーが
持つとされる
鎮痛効果から

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
7月14日

今回のグッズは、
「グラス」だよ!

9:00より
先着だよ。
急がなきゃ!



※画像は
イメージです。

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!

Q. 佐竹食品グループでは
「父の日はマグロを食べる日」と
定めておりますが、
父の日にマグロを
食べましたか?

A. ①食べた
②食べていない
③その他

ポスター
見てくれたかな?
ほくも
マグロが
大好きだ!



今月のことわざ

「とうり
桃李の言わざれども
下自ら蹊を成す」
したおのずか
けい
な
な

桃やすももは何も言わなくても
花や実をつけ、それを慕って
人が多く集まり、自然に道ができる。
つまり、徳望がある人のものには
自然に人が集まることのとえ
なっています。



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

〈応募締切〉
7月31日(水)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7月号
プレゼントアンケート
応募券

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・葉書・印紙・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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川ワカバ店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

※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ります。**100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・葉書・印紙・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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川ワカバ店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

※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・葉書・印紙・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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川ワカバ店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

※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
2,000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・葉書・印紙・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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川ワカバ店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

※業務スーパー TAKENOKO ではご使用になれません。