

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



TAKE FREE

## お茶のおとも

和菓子ずかん

contents

PICK UP!

食材FILE ホタテ

季旬彩々 小豆

こだわりの逸品

金のグラノーラ

今月のスイーツ

三月菓子(サングッチグワシ)

四季彩々 花ごよみ

コブシ

satakeの  
Instagramも  
よろしくね



FOODS.MARKET.SATAKE





食材FILE vol.25



### 養殖も冷凍もおいしい、日本のホタテ

ホタテの養殖には、天敵を駆除した海に稚貝を放流して育成する「地まき養殖」と、ある程度育てた稚貝を海中に吊して育成する「垂下養殖」があります。市場では、天然に近い環境で育つことから前者のホタテを天然物、後者のホタテを養殖物と区別しています。日本のホタテは海外でも人気があり、国内生産量のうち、約4割が輸出されているほど。和洋中いずれの料理にも合うこと、水揚げ後はすぐに急速冷凍され風味をそこないおいしさが楽しめることなどが、人気の理由となっています。



SCALLOP

開いて立てた殻を帆のようにして移動する、という俗説から帆立(ホタテ)と名がついた二枚貝。実際は、大きな貝柱で殻を開閉し、背から海水を吐いて飛ぶように勢いよく移動します。通年おいしく食べられますが、身が大きく膨らむ産卵前の春先のホタテも旬とされています。

ぷりっとな厚い海の恵み

# ホタテ

帆立

### 図解！ホタテの中はこうなっている！



ウロは食べないようにしよう！

黒い中腸線のウロには、貝毒やカドミウムなどの重金属が集中しているため、食べるのはNG！取り除くときは、貝柱とウロの間に切れ目を入れ、ウロを外側に押し出すようにして切り離します。

### ホタテの栄養価

ホタテの貝柱は殻を開閉するための筋肉なので、たんぱく質が豊富。また、ビタミンB12や亜鉛、葉酸などの栄養価にもすぐれています。生殖巣などの貝柱以外の部分には、カロテンやビタミンB2などが多め。栄養ドリンクでおなじみのアミノ酸の一種、タウリンも含有しています。

#### 選び方

貝柱を選ぶときは、透明感があるもの。弾力があって、ぷくらしているものを選びましょう。

※状況により取り扱いのない場合がございます。

#### 冷凍ホタテの解凍方法

ホタテの貝柱をぷりっと解凍させるなら、氷と塩を使った解凍方法がおすすめ！ボウルに氷(300gほど)を入れ、塩(小さじ1)を振りかけ、冷凍ホタテを投入。ラップをしてそのまま常温に2~3時間ほど置き、解凍します。ペーパータオルでしっかり水気をふき取ってから、お使いください。

### ホタテ de おつまみレシピ♪

筋肉である貝柱は、ぷりっとした弾力とその食べ応えが魅力。海の旨味をたっぷり含んだホタテの貝柱を使ったおつまみレシピをご紹介します！

### ホタテのパン粉焼き

**材料 (2人分)**

- ホタテ貝柱(刺身・生食用) … 150g
- 小麦粉 … 適量
- 卵 … 1/2個
- パン粉 … 適量
- 塩、こしょう … 少々
- バター … 大さじ1
- サラダ油 … 大さじ2
- パセリ … 適量
- レモン … 1/4個

**作り方**

- ①パン粉をビニール袋に入れ、袋の上からめん棒を転がして細かくする。レモンは串切り、パセリはみじん切りにする。
- ②ホタテに塩・こしょうして小麦粉をまぶし、卵液をからめてパン粉をつける。
- ③小さめのフライパンにサラダ油とバターを熱し、②を揚げ焼きにする。油を切って皿に盛り、パセリを散らす。レモンとしょうゆを添えてできあがり。



火を通し過ぎないのがコツ。短時間で焼き色をつけ、中はレアの状態に！

### チンゲン菜とほたてのクリーム煮

**材料 (2人分)**

- チンゲン菜 … 1株
- ほたて貝柱 … 4個
- きくらげ … 2枚
- きざみにんにく … 小さじ1/2
- きざみしょうが … 小さじ1/2
- サラダ油 … 大さじ1
- 【A】
- 顆粒コンソメ … 小さじ2/3
- 水 … 100ml
- 牛乳 … 100ml
- 酒 … 小さじ1
- 塩、こしょう … 少々
- 水溶き片栗粉 (片栗粉大さじ1を同量の水で薄めたもの)

**作り方**

- ①チンゲン菜は縦四つ割りにして3cm長さに切り、軸と葉に分ける。
- ②ホタテは水気を拭きとり、厚みを半分にする。きくらげは水でもどし、食べやすく切る。
- ③フライパンにサラダ油、にんにく、しょうがを入れて香りが出るまで炒め、①のチンゲン菜の軸を炒める。残りの葉と②を入れて炒め、【A】を加えて煮る。塩、こしょうで味をととのえ、水溶き片栗粉でとろみをつける。



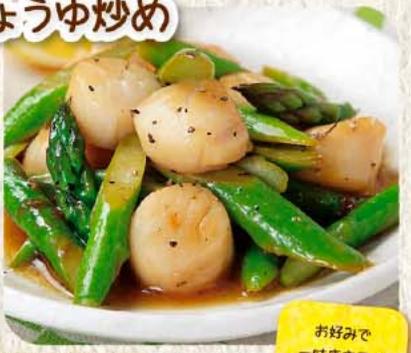
### ホタテとアスパラのバターしょうゆ炒め

**材料 (2人分)**

- ホタテ貝柱 … 8個
- バター … 15g
- 酒 … 大さじ1
- しょうゆ … 大さじ1/2
- 一味唐辛子 … お好みで
- 【下ごしらえ用】
- 塩、こしょう … 適量
- 小麦粉 … 大さじ1~
- グリーンアスパラガス … 4本

**作り方**

- ①ホタテは厚さを半分にし、塩・こしょう、小麦粉をまぶしておく。
- ②グリーンアスパラガスは根元を切り落とし、4等分にする。
- ③フライパンにバター半量を入れて中火で熱し、バターが溶けたら①を入れて、中強火で両面に焼き色が付くまで焼く。焼けたら、いったん皿に取り出しておく。
- ④残りのバターを中火で熱し、②を入れて炒める。アスパラに火が通ったら、①のホタテを戻し、炒め合わせる。酒、しょうゆを回し入れ、味をからめて完成。



お好みで一味唐辛子をかけてどうぞ。

### ホタテと香味野菜の和え物

**材料 (2人分)**

- ホタテ貝柱(刺身・生食用) … 3個
- きゅうり … 1/2本
- 大葉 … 5枚
- カイワレ大根 … 1/2パック
- みょうが … 1個
- 【A】
- コチュジャン … 大さじ1
- 酢 … 大さじ1/2
- 味噌、醤油 … 各小さじ1/2
- 砂糖、白すりごま … 各小さじ2/3
- にんにく(チューブ) … 1.5cm
- 塩 … 少々

**作り方**

- ①ホタテは水気を拭きとり、厚みを半分にする。
- ②きゅうりは細切り、大葉は軸を切り横に千切り、カイワレ大根は根元を切り落として長さを半分にする。みょうがは千切りにし、氷水にさらして水気をきる。
- ③ボウルに【A】の調味料を混ぜ合わせ、②を加えて①の全体からめ、食べる直前まで冷蔵庫で冷やす。

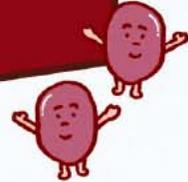


季節  
彩旬  
々

ぼたもちに!  
お赤飯に!!

小豆

# あずき



## あずきの種類

### 大納言あずき

あずきの中でも大粒で、煮ると香りがよく、皮が破れにくいのが特長。お赤飯のほか、和菓子の原料として用いられる。とくに丹波地方の大納言は高級品として有名。



### 普通あずき

大納言以外の品種のことで、一般的に「あずき」といえばコレ。代表的な品種に「エリモシヨウズ」「きたのおとめ」「きたまるん」などがあり、国内生産されるあずきの多くは北海道産。



## 歳時や節目には「あずき」が付き物

あずきの赤色は「邪気を払い、身を守る」とされ、昔からハレの日に欠かせない食材でした。鏡開きした餅をぜんざいにしたり、小正月にあずき粥を食べたり。桃の節句、端午の節句、重陽の節句などの季節の節目、お食い始め、七五三、還暦祝いなど、人生の節目にはお赤飯を炊いてお祝いしたり、お彼岸やお盆にお供えしたり。そのしきたりは今でも日々の暮らしの中に息づいています。



「古事記」や「日本書紀」に登場するほど、あずきは古くから栽培されており、神事などの行事食として供されたり食べられたりしてきた。伝統食材のひとつ。「あ」は赤色を、「ずき」は溶けるという意味を持ち、「コトコト」煮ると皮が破れそうなくらいやわらかくなることから「あずき」と名づけられたといわれています。



※状況により取り扱いのない場合がございます。

## お赤飯の豆といえば…

「あずき」が定番ですが、例えば関東なら「ささげ」、北海道や東北なら「甘納豆」、千葉なら「落花生」、丹波地方なら「大納言」など、地域によってその土地ならではのお赤飯となっています。



北海道  
東北  
山梨

### 「甘納豆」のお赤飯

「甘納豆」を使ったお赤飯は甘納豆がほんのり甘く、振りかけたゴマ塩の塩味が、より甘さを引き立てる。食紅で色をつけるため、見た目も薄ピンクでどこか上品な見た目に。



### 「ささげ」のお赤飯

関東地方のお赤飯に使われるのは、「あずき」ではなく「ささげ」。見た目は「あずき」によく似ており、「あずき」より食感がかたいのが特長。やわらかな「あずき」は煮崩れしやすく、その見た目が「切腹」をイメージさせるため、江戸では「あずき」ではなく、「ささげ」が使われるようになったといわれています。



## あずきの栄養価

あずきの主要成分は炭水化物なので、食物繊維が豊富。豆類の仲間なので、たんぱく質もそこそこ含まれています。あずきは栄養価にすぐれた食材で、カリウム、鉄、ビタミンE、ビタミンB1、ビタミンB6、葉酸、ビオチンなどが含まれています。

## ぼたもちとおはぎの違い

3月18日は、彼岸の入り。お彼岸といえば、「ぼたもち」ですね。秋のお彼岸にお供えするのは「おはぎ」で、それぞれを漢字で書くと、牡丹餅とお萩。そう、それぞれの季節の花を意識した名前になっているんですね。また、秋はあずきの収穫期であり、あずきの皮がやわらかな秋は「粒あん」を、あずきの皮がたくなる春は「こしあん」が用いられてきましたが、現在は「ぼたもち」「おはぎ」問わず、「粒あん」のもの、「こしあん」のものも出回るようになりました。



## ぼたもち



### 材料(10個分)

- 小豆あん …… 200~300g
- もち米 …… 100g
- うるち米 …… 50g
- 水 …… 190ml

### 作り方

- ①もち米とうるち米を合わせて、米をどく。ザルにあげて水気をきってから炊飯器の釜に入れ、水を加えて、30分以上浸水させてから、ふつうに炊く。
- ②炊きあがったら、熱いうちにすりこぎでついて、半分くらいつぶす。
- ③粒あんを10等分し、軽く丸めておく。
- ④②を半分に分け、さらに5等分にして、手に水をつけながら、俵形に丸める。
- ⑤手にラップを広げ、③のあんをのせて平らにし、④のせてあんて包みながら、俵形に形を整える。

## 豆から「あんこ」を作ってみよう!

【作り方】①あずきをよく洗い、鍋にあずきと水を入れ中火にかける。煮立ったら15分ほど煮て、一度ゆてこぼす。

②再び鍋に①と水を入れ、沸騰したら弱火にしてやわらかくなるまで40~50分ほど、コトコトと煮る。途中で水が足りなくなったら、100mlほど足してヒタヒタの状態に煮る。アクがでたら、アクをとる。

③あずきがしっかりとやわらかくなったのを確認したら、砂糖を2~3回に分けて入れる。ときどきすくい上げながら、お好みのかたさになるまでふつふつとするくらいの弱火で煮上げ、最後に塩を加える。

お好みで砂糖の量は調節してください。

### おばあちゃんのワンポイント

あんこのかたさは、「どらやき」などのお菓子に用いるときは、しゃもじですくったときに三角のヤマがでできるくらいが目安。「あんころもち」はやわらかめ、「ぼたもち」はかためのあんこがおススメ!

## コトコト煮込んで

### 用意するもの

#### 材料(作りやすい分量)

- ※小さめのおはぎ5個分
  - あずき …… 100g
  - 砂糖 …… 100g
  - 塩 …… 小さじ1/2
  - 水 …… 300ml
- ×2回分



# お茶のおとも

## 和菓子ずかん



## おはぎ (ほたもち)



おすすめ!  
satakeの  
あずき きんこ



※惣菜コーナーで販売中



## 桜餅

江戸時代、隅田川の土手に咲く桜の葉を利用できないかと、桜の葉を塩漬けにしてあん入りの餅を巻くという菓子を山本新六氏が考案し、東京向島の長命寺の門前で売り出したのが始まり。関東では薄いクレープ状の生地であんを巻いたものを、関西ではぶつぶつとした道明寺粉の餅であんを包んだものを、「桜餅」といいます。



## 月餅

中国の伝統菓子で、諸説ありますが、もともとは中秋節に食べられていたとか。うつくしい秋の名月を見ながら、満月のように丸い形の月餅を果物などと一緒に供え、家族で分けて食べ、一家の繁栄を祈ります。月餅には種類がたくさんありますが、日本でお馴染みなのはシロップと油を練りこんだしっとりとした生地の「糖漿皮」やおやきのようなパイ生地の「酥皮」など。お月見の季節だけでなく、家族団らんのおともにかがですか？



## ようかん

羊羹(ようかん)の羹は「あつもの」と読み、火を通した熱い汁物という意味。「羊の汁物」として中国から伝わりましたが、当時の日本は肉食が禁じられていたため、植物性の食材に置き換えてつくられたものが「蒸し羊羹」の始まりとされています。寒天とあんで作る棗物(ざおも)の「練り羊羹」が主流になったのは江戸時代。練り羊羹の水分量を増やし、つるんとさせたものが「水羊羹」。



## どらやき

2枚のカステラであんをはさんだ和菓子で、別名では「三笠」と呼ばれることも。「どらやき」という名前は、船が出発するときに鳴らす銅鑼(どら)に形が似ているからとか、鉄板の代わりに銅鑼の上で生地を焼いたからなど諸説あり、源義経が奥州へ逃れた際に残っていた銅鑼で焼いたのが「銅鑼焼き」の始まり、ともいわれています。



## 三色だんご

赤・白・緑の3色の団子で、お花見が庶民にも広がるとされる江戸時代には食べられていました。色の解釈には諸説あり、桜の変化を表す「蕾の赤、満開の白、葉の緑」、縁起を担いだ「紅白に邪気を払う緑」、季節を表す「春の赤、冬の白、夏の緑」など。一説では豊臣秀吉が花見の茶会で華やかでかわいらしい団子を所望したことが始まりといわれています。



## 大福

江戸時代に作られた餅菓子のひとつで、丸くてふっくらとしたあん入りの「うずら餅」が始まりとされています。あんといっても小豆に塩を入れたもので甘みはなく、ただ大きかったことから、「腹太餅」とも呼ばれました。その後、こしあんに砂糖を加えた「腹太餅」よりも小ぶりの「大福餅」が登場し、大人気に。時代の移り変わりとともに、栗大福やイチゴ大福などバラエティに富んだ大福が登場しています。

※店舗、季節その他都合により取り扱いのない場合がございます。

甘いもので  
ほっと一息つきませんか？



# み たらし団子



米粉などで作った団子を串に刺し、軽く焼いて砂糖醤油のたれをつけたもの。その由来は、京都の下鴨神社にあり、葵祭や御手洗祭の際に、氏子により作られた団子を神前の供物としたのが始まり。はじめは団子に生しょうゆをつけて焼いたものでしたが、下鴨神社門前の甘味処の主人が、しょうゆに砂糖を加えて葛でとろみをつけたあんにしたところ、大人気に。今もなお、人気の味となっています。



# わ らびもち



わらび粉に水や砂糖を加えて加熱して混ぜ合わせ、冷やし固めたもので、きな粉や黒蜜をかけて食べます。ワラビの根に含まれるでんぷんを原料としたわらび粉は希少で、現在流通している多くは、サツマイモやレンコン、タピオカなどのでんぷんを利用したものです。ワラビからとったわらび粉は「本わらび粉」と呼ばれ、高級菓子などに利用されます。



# も なか



最中とは、もともとは中秋の名月を指す言葉で、平安時代には月見の宴で出された白く丸い餅を、最中に見立てた句も読まれています。時代は流れて江戸時代、このエピソードに因んだ、「最中の月」という名前の白く丸いやわらかな煎餅が登場。その後、「最中の月」にあんをはさんだ「最中饅頭」が売り出され、その饅頭が「最中」と呼ばれるようになったといわれています。



# か りんとう



かりんとうは、小麦粉に砂糖を加えて油で揚げ、砂糖を溶かして外側にコーティングしたものです。奈良時代に遣唐使により献上された菓子のひとつが起源とされ、現在のようなかりんとうが広がったのは明治時代の浅草から。小麦粉を棒状に揚げたものに、高価な白砂糖ではなく、庶民に身近な黒糖をつけて売り出したところ、大人気になり全国に広がったとされています。



# カ ステラ



室町時代に伝来した南蛮菓子で、ポルトガル語で「ボロ・デ・カステラ」という菓子が名前の由来となっています。一般的な材料は、卵、小麦粉、砂糖、水飴、ざらめなどで、ハチミツや和三盆糖、抹茶など材料を変えたり、配合を工夫したり、製造者によってアレンジされたカステラが多く出回っています。五三焼きカステラは、卵黄と卵白の割合を5:3にして焼かれたもの。

**おすすめ!**

須崎屋  
長崎五三焼かすてら

選り抜かれた極上の材料を使用し、余計なものを入れず、職人の長年の経験でひとつひとつ丁寧に焼き上げています。



# 甘 納豆



あずき、ささげ、いんげん豆、花豆などの豆類や粟、サツマイモなどを砂糖で甘く煮詰め、砂糖をまぶしたものです。由来には諸説ありますが、大豆を麹で発酵させて塩漬けにする味噌のような味わいの「浜納豆」を参考に、日本橋の和菓子店「榮太郎」が、最初に作ったとされています。「浜納豆」に似ていることから「甘納豆」と名付け、それが変化して「甘納豆」になったといわれています。

春めいて日差しが温かくなってきたり、春休みや祝日で気分がのんびりしたり、陽だまりでくつろぎたくなったら、甘い和菓子と一緒にティータイムはいかがですか？ 昔からおなじみの、身近な和菓子を集めました。



**あずき**

厳選した北海道産のあずきともち米を使用!

こだわりの製法

- ①もち米はつぶし過ぎず、粒の残った【半殺し】という状態にしており食感にこだわっております。
- ②あずきの煮汁をそのまま使い、栄養分や甘味をそのまま残した、あずき本来の旨みを味わって頂ける逸品。
- ③焙煎きなこを使用しすっきりとした甘さのおはぎに仕上げしております。



こだわりの逸品  
Satake Select

注目の健康成分が  
入ってます!

スーパーフード

金色のユーグレナ

# 金のグラノーラ



保存料・  
着色料・香料  
無添加

主な  
原材料

オーツ麦

玄米パフ

焙煎玄米

レーズン

アーモンド

ユーグレナ

毎日食べているスタッフに  
**おすすめポイント**を  
聞いてみました!

一番のおすすめポイントは、甘さが控えめで毎日食べ続けられる味です。無糖ヨーグルト100gと金のグラノーラ50gを混ぜて、すこしふやかす食べ方が私のオススメ!! オーツ麦・玄米のほのかな甘みとレーズン・クランベリーがヨーグルトと相性良く、腹持ちも抜群です。そのおいしさに、毎日朝食か昼食で食べています。金のグラノーラに入っている金色のユーグレナのおかげか、お腹の調子も毎日良く元気に過ごしています。ぜひ金のグラノーラ、売場で手に取ってみてください!!

※個人の感想です。

## 金色のユーグレナとは?

環境にやさしい生物として世界中から注目されているユーグレナ。ワカメや昆布、テングサなどと同じ「藻」の仲間。ビタミン・ミネラル・アミノ酸・不飽和脂肪酸など、植物と動物の両方の栄養素を50種以上も含むスーパーフードです。



ヨーグルトと相性バッチリ!



クッキーにアレンジ♪おやつに◎



グラノーラバーにしてプレゼント♡



# 三月菓子

## サングワチグワーシ



3月にぴったりの名前のお菓子の沖縄の伝統菓子をご存じですか?  
「三月菓子」と書いて、サングワチグワーシと読みます。

沖縄ではひな祭りではなく、「浜下り(ハマウイ)」と呼ばれる女の子のための節句があり、その行事に付きもののお菓子が、三月菓子。サーターアレジによく似ていますが、丸型ではなく、長方形なのが見分けるポイント!



**材料 (7~8個分)**

- ★小麦粉…150g
- ★ベーキングパウダー…小さじ 1/2
- 卵…1個
- 打ち粉…適量
- グラニュー糖…70g
- 揚げ油…適量
- サラダ油…小さじ1/2

**作り方**

- ★の小麦粉とベーキングパウダーを合わせ、ふるいにかけておく。
- ボウルに卵を割り入れてほぐし、グラニュー糖を2~3回に分けて加えながら、泡だて器をボウルの底につけて泡立てないようにして、よく混ぜ合わせる。
- ①を加えて混ぜ合わせ、粉っぽさがなくなってきたら、サラダ油を加え、耳たぶくらいのかたさになるまで生地をまとめる。
- 生地をひとまとめにしてラップに包み、冷蔵庫で30分ほど寝かす。
- まな板に打ち粉をふり、④の生地を幅6~7cm、厚さ1cmほどの長方形にする。
- 端は切り落とし、3cmほどの長さで切り離し、7~8等分にする。1個分の生地それぞれに、3本の切り込みを入れる。
- 揚げ油を160℃に熱し、きつね色になるまで揚げる。

**沖縄の伝統行事 ハマウイ 浜下りとは?**

旧暦の3月3日におこなう女の子のための節句で、浜辺に下りて手足を海水で洗い、穢れをおとし、身を清めることで、健やかな成長を祈願します。その日は重箱にご馳走をつめて持っていき、海で一日のんびりする日。かつては女性のみが参加する行事でしたが、現在はご家族などで海に行き、ピクニックや潮干狩りを楽しむ日となっています。



**BAKING POWDER** ベーキングパウダーがふくらむワケ

ベーキングパウダーの主成分は炭酸水素ナトリウム。いわゆる重曹が主成分になっています。重曹との違いは、酸性剤や分散剤が追加され、重曹特有の匂いや苦味、黄ばみなどがでないように改良されています。ベーキングパウダーの入った生地は、加熱されると二酸化炭素を発生させるため、ふくらとしたお菓子になるのです。

マンデークーポン **3/27** 月 当日限り

4,000円以上のお買い物ご利用になれます。

**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 **3/20** 月 当日限り

3,000円以上のお買い物ご利用になれます。

**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 **3/19** 月 当日限り

2,000円以上のお買い物ご利用になれます。

**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 **3/6** 月 当日限り

1,000円以上のお買い物ご利用になれます。

**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  
2023. Apr. 4月号

- 豚のうす切り肉
- タケノコ
- いちごババロアのジュレ

僕たちが  
仕入れました!  
(春野菜編)

**SAMPLE**

時と食

# ひな祭り

三月三日は、上巳の節句！

桃の季節におとずれる上巳の節句は、桃の節句とも呼ばれ、ひな人形を飾ることから、(ひな祭り)とも呼ばれます。ひな人形のもともとの由来は、人形(ヒトガタ)で体をなでて穢れを落とし、その人形を川へ流すという習俗から。このヒトガタが「ひな人形」の土台となり、時代とともにより精巧で美しい人形へと変化し、災いをかわりにうけるヒトガタとして、女の子の旅や花嫁道具の輿にのせる人形となっていきます。

そして現代、ひな人形は女の子の健やかな成長と健康、良縁などの願いを込めて飾るようになりました。



ひな祭りの「食」といえば

## ハマグリのお吸い物

どうしてハマグリを食べるのかというと、二枚貝であるハマグリは、どれを合わせても対となる殻以外にぴったりと合わさるものがないから。転じて、「良縁にめぐり合える」縁起物としてひな祭りに付きものの食材となりました。



今月の花 コブシ

《コブシの花言葉》  
友情

コブシの花姿は「子どもが大きく手を開いているよう」で、その真っ白で曇りのない様子は「子ども同士の友情をイメージさせるため、(友情)という花言葉の由来となっています。

日本や韓国の済州島が原産のモクレン科の落葉高木で、開花時期は3~4月。白く端正な花を咲かせ、サクラとともに春の訪れを告げます。コブシという名前の由来は、花の蕾が「子どもの握りこぶしのように」だから。一方で、少し悲しい伝説もあります。壇ノ浦の戦いに敗れた平家の落人が山奥にたどり着き、次の日に山々を見渡すと、源氏の軍勢をあらわす白旗に囲まれています。落人たちは「もはやこれまで」と、自刃して果てました。しかし、それは白旗ではなく、コブシの花だったのです。

## 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!

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!

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5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!

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 春の味覚

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- 炊きたての たけのこはんに木の芽のせ  
たけのこ大好きさん(77歳)
- 春いちごのお口の中  
いちご姫さん(52歳)
- 葉っぱはマント かぶりつきたい 桜餅  
あき子さん(45歳)
- ほろにがき 春の芽食し 力湧き  
野々すみれさん(75歳)
- ほたるいかに 三十の目が 我を見る  
ゆうちゃんさん(72歳)

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円にしてお出しね!

〈応募締切〉  
3月15日(水) 当日消印有効

〈当選発表〉  
satake通信5月号紙面に発表いたします。



今月の川柳お題 サラダ

川柳好きの方も、どなたでも応募してください!

※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移属します。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3月号 satake川柳 応募券

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ください。)

■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。)

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/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。

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ください。)

■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。)

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/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。

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ください。)

■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。)

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/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。

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。