

いただきますをたのしく

「旬」を
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

しょっぱおいしい!

日本の味

お漬物



TAKE FREE

contents

PICK UP!

食材FILE 梅干し

季旬彩々 イサキ

こだわりの逸品
麦黒牛

今月のスイーツ
手作りグミ

四季彩々 花ごよみ
アストロメリア

Instagram
やっています!!

#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・入荷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。

食材FILE
vol.62

梅干し

酸味を味わう
さわやか調味料

梅干し de
おつまみ

中国原産の梅は約1500年前には日本に伝来し、平安時代の医学書『医心方』には「梅干し」が登場し、薬用の食べ物としての記述があります。今でもお弁当には梅干しを入れ防腐の役割をしたり、その酸味で食欲を促したり、わたしたちの食生活に欠かせない食材のひとつになっていますね。



材料 (2人分)
●レンコン…200g
●梅干し…2個
(A)
[砂糖…小さじ1
しょうゆ…小さじ1/2
かつお節…3g
白いりごま…適量]



レンコンのおかか梅和え

作り方 ①レンコンは皮をむき、4mm幅ほどの半月切りにし、5分ほど水にさらしてから水気を切る。耐熱皿などに重ならないように並べ、ラップをして電子レンジ(600W)で2分50秒ほど加熱する。
②梅干しは種を取り除き、包丁でたたく。
③①が冷めたら②と(A)を加えて混ぜ合わせる。

「南高梅」は梅の代表品種

日本には100種類以上の梅がありますが、知名度も収穫量も高いのが「南高梅」で、梅の生産量の半数以上を占める和歌山県の代表品種となっています。肉厚で果肉がやわらかく風味もよいので、梅干し用の梅として人気があります。



梅干しの保存方法

梅干しの塩分が高いもの(18%以上)は常温保存できますが、減塩タイプや調味梅干し(10%以下)は未開封の場合でも、冷蔵庫で保存します。また、開封後は必ず密封してから冷蔵庫で保存し、なるべく早く食べ切るようにしましょう。

塩分控えめ(10%以下)のものは、開封後2週間が消費の目安!

梅干しの種類

白干し梅



梅を塩のみで漬けて、天日干ししたもの。昔ながらのしょっぱい梅干し。

赤しそ漬梅



梅を塩や梅酢で漬けたときに、赤しそを加えて漬け込み、干したものを。鮮やかな紅色に仕上がる。

はちみつ梅



梅を塩漬けするときにハチミツを加えて漬けたもの。塩味ひかえめで、甘みのあるまろやかな味わい。

かつお梅



梅を塩漬けするときにきざんだ赤しそとかつお節を加えて漬けたもの。塩分ひかえめで風味豊か。

小梅漬



未熟な小粒の小梅を、粗塩と酢またはホワイトリカーで漬けたもの。乾燥させた卵殻を不織布の袋などに入れて漬けることでカリカリになる。

つぶれ梅

梅干しの製造工程で少し皮が破けてしまったり、つぶれて形が悪くなってしまったもの。いわゆる「訳あり品」。

梅みそ



材料 (2人分)
●梅干し…2個
●にんじん…1/2本
●セロリ…1本
●きゅうり…1本
(A)
[すりおろしにんにく…小さじ1/4
味噌…大さじ2
すりごま(白)…小さじ1
みりん…大さじ1]

作り方 ①野菜はスティック状に切り、ラップをして冷蔵庫で冷やしておく。
②梅干しは種を取り、包丁でたたく。
③ボウルに②と(A)を加えて、全体を混ぜ合わせる。
④①を冷蔵庫から取り出し、③を器に入れて添える。

野菜は好きなものでOK。量もお好みで調整して!

梅とジャガイモの大葉巻き

材料 (2人分)
●梅干し…2個
●ジャガイモ…200g
●黒コショウ…適量
●大葉…6枚
●焼のり(1/8サイズ)…6枚
●片栗粉…適量
●爪楊枝…6本
●サラダ油…大さじ2

作り方 ①ジャガイモは皮をむき、一口サイズに切る。水にくぐらせてから耐熱容器にのせ、ラップをして電子レンジ(600W)で3分半ほど加熱し、熱いうちにマッシャーでつぶす。
②梅干しは種を取り除き、包丁でたたく。
③①に②を加え、黒コショウをふり、混ぜ合わせ、6等分にして長細めの俵型に丸める。
④軸を取り除いた大葉の上に焼のりを重ね、その上に③をのせて巻き、爪楊枝でとめ、片栗粉でまぶす。
⑤フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、④を入れて揚げ焼きにする。

巻き終わりに火が通り大葉や焼のりが開かなければ、爪楊枝は途中で外してもOK。

きざむ/たたく

梅干しの種をとり、包丁できざむ。細かくきざむ(たたく)ほど、ペースト状になる。食べやすい大きさに切った野菜やサラダチキンなどと混ぜれば、さっぱりおいしい梅肉和えに。



梅干しの使い方例

ぬる/のせる

ペースト状にした梅干しは、かまぼこや冷奴にのせたり、焼き鳥や厚揚げにぬって焼いたり。



丸ごと

梅干しを丸ごと煮込むと梅煮に。



※店舗・入荷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。

季節 彩旬 々

イサキは春〜夏の間に旬をむかえ、産卵前の脂のりがよいものは「真鯛より脂のつておいしい」といわれるほど美味な魚。東北地方以南の日本沿岸で比較的あたたかな海の岩礁域に生息しています。

選び方

- 身が締まってツヤがあり、腹部にハリがあるもの
- エラが鮮紅色のもの

「イサキの生き盛り」という言葉があるように、イサキの目はどんなに鮮度がよくても曇って見えます。目はなく、魚体を見て選びましょう。

イサキ

上品なおいしさに舌つつみ

標準和名：イサキ
分類：スズキ目イサキ科
学名：Parapristipoma trilineatum
英名：Chicken grunt

梅雨のころに
おいしい、
白身魚です！

イサキは産卵期の
5〜7月ごろが旬。

ちょうど梅雨や麦の収穫期であることから、旬物は「梅雨イサキ」や「麦わらイサキ」とも呼ばれます。まるっと肥えたイサキは、身が締まり脂のりがよく、旨味もたっぷり。上品な味わいの白身は、お刺身はもちろん、皮膚がうつくしいので炙り刺身にしてもよく映えます。お刺身以外にも、塩焼き、煮つけ、カルパッチョ、ムニエル、ポワレ、マリネなどにしてもおいしくいただけます。



幼魚時代の
あだ名は…



「ウリンボウ」
「ウリボウ」など。

これはイサキの幼魚には鮮やかな黄色い縦じまがあり、イノシシのウリ坊に似ているため。成長すると、この縦じまは薄れていきます。



イサキの栄養価

たんぱく質、ビタミンD、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12などの栄養価にすぐれています。脂のりがよいので、カロリーは高めですが、その分DHAやEPAなどの良質な不飽和脂肪酸を多く含んでいます。

イサキは「鍛冶屋ゴロシ」?

イサキの標準和名はイサキですが、イサギと呼ぶ地域も多く、またそれ以外にもオクセイゴ(東北地方)、コシタメ(静岡)、カジャゴロシ(和歌山)、イセギ(高知)、イッサキ(九州)など、地方名が多くあります。エピソードとして有名なのは和歌山の「カジャゴロシ」で、その昔、イサキの硬く鋭い骨が刺さって亡くなった鍛冶屋がいたことに由来する呼び名とされています。

三枚おろし、エラ・ワタ・ウロコ取りなどのお魚調理は、鮮魚売り場で承っております！

※受付時間がございますので、詳しくはスタッフにご確認ください。
※持ち込みの魚は3枚おろしまでさせていただきます。
フグ類等一部商品に限りお断りすることがございます。



材料

- (2人分)
●イサキ(頭・内臓など取り済み) … 2尾
●にんにく … 1片
●グリーンアスパラ … 2本
●ミニトマト … 6個
●塩・黒コショウ … 適量
●薄力粉 … 適量
●オリーブオイル … 小さじ1

- (A)
・白ワイン … 大さじ1
・しょうゆ … 大さじ1/2
・バター … 10g

作り方

- ①イサキは身の厚い部分に2〜3か所斜めに切り込みを入れ、塩・黒コショウをふり、全体を薄力粉でまぶす。
- ②ニンニクは皮をむき、芯を取り、薄くスライスする。
- ③グリーンアスパラは長さを4等分に切る。ミニトマトはヘタを取り除く。
- ④フライパンにオリーブオイル(分量外)を薄くぬり、①を焼き、塩・黒コショウをふる。火が通ったら、皿に取り出しておく。
- ⑤④のフライパンにオリーブオイルと②を入れて中弱火で熱し、ニンニクが香り立ってきたら、①のイサキを入れ、中火で片面につき5〜6分ずつ焼き、イサキに火が通ったのを確認して皿に盛る。
- ⑥⑤のフライパンに(A)を入れて火にかけ、沸騰したら混ぜ合わせて火を止める。⑤のイサキにかけ、④のアスパラとミニトマトを添える。

イサキのガーリック焼き

材料

- (2人分)
●イサキの刺身
または三枚おろし … 100g
●きゅうり … 1/2本
●ミニトマト … 2〜3個

- (A)
・オリーブオイル … 大さじ1
・ポン酢しょうゆ … 大さじ1
・柚子こしょう … 小さじ1/2

作り方

- ①きゅうりは千切りに。ミニトマトはヘタをとり、輪切りにする。
- ②(A)を混ぜ合わせておく。
- ③イサキの三枚おろしの場合は、皮が付いていれば剥いて、5mm幅ほどの斜め薄切りにする。
- ④刺身または③を皿に並べ、①をのせて、②をかける。

イサキのカルパッチョ



お漬物の分類

塩漬け

そのまま食べる製品としての塩漬けと、食材の保存方法としての塩蔵の二通りある。

野沢菜漬け 高菜漬け 梅干し 白菜漬け 浅漬け など

味噌漬け

塩蔵野菜を味噌で漬けたもの。

金婚漬け 印籠漬け など

麴漬け

野菜などを麴または麴入りの調味液に漬け込んだもの。

べったら漬け 三五八漬け など

ぬか漬け

米の副産物であるぬかに漬け込んだもの。

たくあん漬け いぶりがっこ ぬか味噌漬け など

もろみ漬け

醤油の元となるもろみに漬け込んだもの。調味漬けの一種。

こなすのもろみ漬け きゅうりのもろみ漬け など

醤油漬け

塩蔵野菜を脱塩・圧搾して醤油系調味液に浸漬して味付けをしたもの。

福神漬け 鉄砲漬け 日光たまり漬け など

かす漬け

野菜やブリ、鮭などの魚介類を、麴あるいは麴に糖類、みりん、香辛料を加えた材料に漬け込んだもの。

奈良漬け わさび漬け 守口漬け など

酢漬け

酢に漬け込んだもの。酢酸の抗菌性により微生物は繁殖できないため、発酵は起こらない特徴がある。

らっきょう漬け 新しょうが漬け 千枚漬け など

からし漬け

和辛子、米麴、酒粕などをあわせたものに漬け込んだもの。

こなす漬け きゅうりのからし漬け など

その他

塩漬け類や調味漬け類に分類されないもの。

しば漬け すき漬け すんき漬け
飛騨の赤かぶ漬け 伊予の緋のかぶら漬け など

昔から人々は保存のために塩漬けをしていたといわれており、平安時代の『延喜式』には「塩漬」「醬漬」「粕漬」など、7種類の漬物についての記述があります。お漬物は野菜の少ない時期にも食べられる保存食であり、後世に残したい日本の伝統食のひとつです。

代表的なお漬物

燻して乾燥させ、米ぬか・塩・ザラメなどに漬け込み、発酵させたもの。燻した独特の風味がある。

出典：農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」漬物 (<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html>) を加工して作成

お漬物と塩分

お漬物には塩分が含まれており、塩分が高いというイメージがありますが、近年は保存食としてではなく嗜好品の「香の物」として食べられています。漬物は一度にたくさん食べるのではなく、**少しずつ食べるので、食事の中での食塩相当量はそれほど多くありません。**食べすぎはよくないですが、漬物は野菜の栄養成分を損なわずに摂取できるすぐれた調理法でもあります。毎日の食事のなかにうまく取り入れましょう。

お漬物の食塩相当量

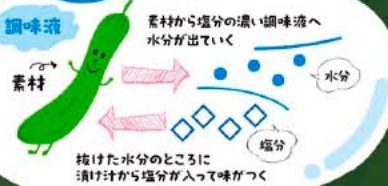
食品名	重量	食塩相当量
本たくあん 3~4切	30gあたり	0.75g
しば漬け	30gあたり	1.23g
白菜漬け(塩漬)	30gあたり	0.63g
べったら漬け	30gあたり	0.84g
野沢菜(塩漬)	30gあたり	0.45g
梅干し(塩分18%) 中1個	15gあたり	2.73g

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より加工

塩漬けのしくみ

塩分の薄い方から塩分の濃い方に水が移動し、全体の濃度を均一にしようとする働きを「浸透圧」といいますが、漬物はこの働きを利用して味や風味を付けたもの。野菜に塩をかけてもむと水分がでてきますが、これは塩が野菜の細胞膜を壊し、細胞の中の水が放出されるからで、逆に壊れた細胞膜からは塩が入り込み、野菜に塩味がつきます。

浸透圧



塩以外に調味料や香味野菜などが含まれていれば、それらの味や香りが食材にしみ込みます。お漬物の場合は、さらに発酵させるものも多いので、より複雑な味わいに仕上がります。

satakeのおすすめはコレ!

- ポイント1** 実際に大根を漬け込み、植物性乳酸菌で熟成発酵させ、仕上げています。
- ポイント2** 1kgに対して2億2千万個の植物性乳酸菌で発酵させたぬか床だから「うまみ」が断然違います。※食品微生物センター調べ
- ポイント3** 捨て漬け不要!一回目から美味しく漬かります。
- ポイント4** 100%国産原料使用! 完全に無添加のぬか床です。

sasa 無添加ぬかどこ



丸作 泉州名産水なす 浅漬1個入

鳥取県 らっきょう漬け

らっきょうを塩漬けてから、塩抜き後に甘酢に漬け込んだもの。塩漬けをせず、甘酢のみに漬け込むものもある。



長野県 野沢菜漬け

信州の伝統野菜である野沢菜を塩とともに樽などに漬け込み、重石をして漬けたもの。



福岡県 高菜漬け

からし菜の仲間である福岡の伝統野菜「三池高菜」を塩漬けにし、乳酸発酵させたもの。ほんのりとした辛味と酸味が楽しめる。



奈良県 奈良漬け

瓜や守口だいこんを塩で漬けてから、酒粕に漬け込んだもの。酒粕を何度も変えながら漬けることで、べっとう色になる。



洗った後に重石をおいて塩で本漬けし、40℃ほどに温めた室内で乳酸発酵させたもの。



しょっぱおいしい!

日本の味

お漬物

※店舗・入荷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。



お漬物でアレンジレシピ

きゅうりとみょうがの しば漬け和え

材料 (2人分)

- きゅうり … 1本
 - みょうが … 2本
 - しば漬け … 40g
- (A)
・しょうゆ … 小さじ1/3
・ごま油 … 大さじ1

作り方

- ①きゅうりは種棒などでたたき、一口大にする。
- ②みょうがは千切りにする。
- ③しば漬けは粗くきざむ。
- ④ボウルに①と②、③、(A)を入れて混ぜ合わせる。



クリチーたくあん

材料 (2人分)

- たくあん … 25g
- クリームチーズ … 100g
- 白いりごま … 大さじ2
- クラッカー … 適量

作り方

- ①クリームチーズは常温に戻しておく。
- ②たくあんは薄くスライスしてから細切りにし、細かくきざむ。
- ③ボウルに①と②、白いりごまを入れて、よく混ぜ合わせる。
- ④器に盛り、お好みでクラッカーにのせていただく。



豚肉と厚揚げの高菜炒め

材料 (2人分)

- 高菜 … 50g
- 豚うす切り肉 … 120g
- 厚揚げ … 1/2パック
- ごま油 … 大さじ1
- 黒コショウ … 少々
- しょうゆ … 小さじ1
- かつお節 … 5g

作り方

- ①豚うす切り肉は食べやすい大きさに切り、黒コショウをふる。厚揚げは一口大に切る。
- ②フライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わったら、厚揚げ、高菜を加えて炒め合わせる。
- ③具材に火が通ったらしょうゆを回し入れて味をなじませ、かつお節を加え、さっと混ぜ合わせる。



らっきょう漬けてタルタルソース

材料 (2人分)

- らっきょう 甘酢漬け … 5~6個
 - ゆで卵 … 2個
- (A)
・マヨネーズ … 大さじ3
・酢 … 小さじ1
・塩・コショウ … 少々

作り方

- ①らっきょうの甘酢漬けはみじん切りにする。
- ②ゆで卵の白身は粗みじん切りに、黄身はボウルに入れフォークなどでつぶす。
- ③②のボウルに①のらっきょうと、②の白身、(A)を加えて混ぜ合わせる。



かくや納豆

材料 (2人分)

- 納豆 … 2パック
- しば漬け … 20~30g
- たくあん … 2切
- きゅうり … 1/2本
- 白いりごま … 小さじ1

作り方

- ①しば漬け、たくあん、きゅうりは、それぞれみじん切りにする。
 - ②ボウルに納豆と添付のタレを入れ、よく混ぜる。
- ①と白いりごま、お好みで添付のからしを加え、さらによく混ぜ合わせる。
白ごはんと一緒に召し上がれ。



群馬県 たまり漬け

きゅうり、だいこん、ごぼう、らっきょうなどの野菜を塩漬けにし、たまり醤油やみりんなどを入れた調味液に漬け込んで熟成させたもの。きざんで食べる人が多い。



東京都 べつたら漬け

だいこんを塩で下漬けし、米麹と砂糖で漬けたもの。ほんのりと甘い。



東京都 福神漬け

だいこん、なす、かぶ、しその実、れんこんなど、7種類の野菜を醤油みりんベースの調味液に漬けたもの。東京・上野の不忍池の弁財天にちなんで福神漬けと名付けられた。



京都府 しば漬け

なすやきゅうり、みょうがなどを食べやすい大きさに切り、しその葉とともに塩漬けにしたもの。



京都府 千枚漬け

聖護院かぶを薄くスライスし、昆布、唐辛子とともに、みりん、酢、砂糖などで味付けした甘酢に漬けたもの。



京都府 すぐき漬け

京の伝統野菜であるすぐきを塩で下漬けし、



秋田県 いぶりがつこ

室内で囲炉裏の熱と煙で



長期穀物肥育牛

麦黒牛

むぎくろうし



このシールが目印です!



安心
指定肥育場・
指定工場による
品質管理の徹底

人気の

200日以上穀物を与え
肥育することによって
深〜味わいに
〜やわらかに

飼料は大麦主体!
赤身と脂身の
バランスが◎
アブリガス種

※店舗・状況により取り扱いがない場合がございます。 ※写真・イラストはイメージです。

手作りグミ



今月のスイーツ

飴でもなく、ガムでもなく、ゴムのような弾力のお菓子、グミ。口さみしいときのおともにもぴったりであり、噛む力のキープにも役立ちそうです。奇しくも、6月は「歯と口の健康週間」がある月です。たまには手作りグミを作ってみませんか。

グミは

ドイツ生まれのお菓子

グミが誕生したのは、1922年。ドイツの菓子メーカーである「ハリボー(HARIBO)」から、「ダンシングベア(現在のゴールドベア)」というクマの形をしたグミが発売されました。グミ(Gummi)とは、ドイツ語で「ゴム」を意味する言葉で、ハリボーの創業者、ハンス・リーゲル氏の「子どものうちからしっかりと噛む力をつけてほしい」という思いから誕生しました。



※アップルやグレープ以外の好みのフルーツジュースでOK!★

★未加熱のパイナップルジュースなどは固まらないので避けてください。

材料 (作りやすい量)

アップルジュース※…100ml
グレープジュース※…100ml

ジュースの種類ごとに以下の材料を用意する。

ハチミツ…各大さじ2
粉ゼラチン…各10g
水…各大さじ2
レモン汁…各小さじ1
植物油…少々

シリコントレイがない場合は、小さめのバットやタッパーなどを代用しましょう。

《用意するもの》

シリコントレイ または バットなど

作り方

- 1 ジュースごとに②～⑤を繰り返す。
- 2 取り出しやすくなるように、シリコントレイに植物油を薄くぬる。
バットやタッパーの場合も同じく、薄く油をぬります。
- 3 耐熱容器にアップルジュースとハチミツ(大さじ1)、粉ゼラチン(10g)を入れてかき混ぜ、電子レンジ(600W)で1分ほど加熱する。
ラップはかきずらずに、そのまま入れて!
- 4 ③にレモン汁を加えてよく混ぜ、②のトレイに流し入れる。
- 5 ④を冷蔵庫に入れ、1時間ほど冷やしたため、型からはずす。バットやタッパーで作った場合は、取り出してから食べやすい大きさに切るか、型などで抜いてください。

グミのかたさはゼラチンの量で決まります。ゼラチン量を半分くらいに減らせば、やわらかめのグミに、1.5倍くらいに増やせば歯ごたえのある固めのグミになります。お好みで調整してください。

※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポンを
使おう!

お得にお買物できる
月曜日ね!

マンデークーポン 6/29月 当日限り

お1人様1枚限り有効

5,000円(税込)以上
のお買い物でご利用になれます。

マンデークーポン 6/22月 当日限り

お1人様1枚限り有効

5,000円(税込)以上
のお買い物でご利用になれます。

次回予告
satake通信
2026.7月号



そうめん
とうもろこし
桃のソルベ

マンデークーポン 6/15月 当日限り

お1人様1枚限り有効

4,000円(税込)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 6/1月 当日限り

お1人様1枚限り有効

2,000円(税込)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 6/1月 当日限り

お1人様1枚限り有効

2,000円(税込)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。

SAMPLE



六月一日といえば

衣替え



もともとは平安時代の宮中の行事で、冬装束から夏装束へ、夏装束から冬装束へと、旧暦の四月一日と十月一日におこなわれていました。

江戸時代になると、武家は年4回の衣替えをおこない、季節にあわせた衣で出仕するよう幕府により定められました。明治時代に太陽暦へと改暦されると、六月一日と十月一日の年2回が(衣替えの日)とされ、それを受け継いで企業、官庁、学校などでは今でも六月一日を(衣替え)とするところがあります。

6月の“食” といえば、 水無月

水無月とは白ういろうの上に甘く炊いた小豆をのせて三角形にカットした和菓子。6月30日の「夏越しの祓」に厄除けと暑気払いを願って食べる歳時食です。



今月の花 **アストロメリア**

南米を原産地とするユリズイセン科の花で、赤、ピンク、白、黄、オレンジ、紫、褐色など花色が豊富。その鮮やかさと日持ちのよさから、花束やフラワーアレンジメントによく利用されています。小さなユリのようにも見えることから、英名では「Lily of the Incas (インカのユリ)」と呼ばれます。

アストロメリアの花言葉

未来への憧れ・持続

どちらもその日持ちのよさが由来となっています。また手間がかからないことから「献身」という花言葉もあります。

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

郵便料金が変更しています。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。

2024年10月1日(火)から郵便料金が変わりました。**85円**にして出してね!

〈応募締切〉
6月15日(月) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信8月号紙面にて発表いたします。

今月の川柳お題

夏野菜

川柳好きの方も、どしどし応募してください!

※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8月号
satake川柳
応募券

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8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 **スタミナ飯**

たくさんのご応募 ありがとうございます!

上カルビ
オンザライスで 至福の瞬間♪
ケロケロケロタンさん(60歳)

肉を食べ
疲れふつとぶ タフばあば
元氣バアバさん(76歳)

ほほゆるむ
味わい尽くせ うなぎめし
MAMU76さん(76歳)

おいしいよ
サタケ弁当 元氣でる
清航さん(11歳)

生姜焼き
妻はこだわる きなこ豚
マチゅじマインドさん(30歳)

マンデークーポン

レシート1枚につき
5,000円以上の500円券
お買い物にご利用になれます。

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)

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 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店 / ビエラ千里丘店 / 野里店 / 摩耶駅前店

※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
5,000円以上の500円券
お買い物にご利用になれます。

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)

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 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店 / ビエラ千里丘店 / 野里店 / 摩耶駅前店

※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
5,000円以上の500円券
お買い物にご利用になれます。

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)

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 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店 / ビエラ千里丘店 / 野里店 / 摩耶駅前店

※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200円券
お買い物にご利用になれます。

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)

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 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店 / ビエラ千里丘店 / 野里店 / 摩耶駅前店

※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200円券
お買い物にご利用になれます。

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)

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 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店 / ビエラ千里丘店 / 野里店 / 摩耶駅前店

※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200円券
お買い物にご利用になれます。

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)

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 / 梶町店 / 寝屋川店 / 岸辺駅前店 / ビエラ千里丘店 / 野里店 / 摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではご使用になれません。

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。