

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2023



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



contents



食材FILE かぶ



僕たちのこだわりおしえま～す!
精肉部門～焼肉編～

今月のスイーツ
紅茶パウンドケーキ
四季彩々 花ごよみ
シーマンニア



季旬彩々 あんこう



Instagram
やってます!!

#日本一楽しいスーパー
#いただきますをたのしく



僕たちのこだわりおしえま～す

satake・TAKENOKOの
精肉部門の「志」は、

肉好きをうならせる!

satake&TAKENOKOでは
部門ごとに目指している「志」があります。

精肉部門の「志」は、肉好きをうならせる!

「肉を買うならsatake・TAKENOKOの肉なら間違いない!」
とお客様から信頼していただけるだけでなく、思わず喰ってしまう
くらい満足していただける売り場を目指して、日々励んでいます。
精肉部門は「お客様に喜んでいただくことしか
考えてない」元気で肉好きなスタッフの集まり
です。お肉に関することで質問や
要望などがあれば、スタッフまで
お気軽にお声かけください!

satake の 黒毛和牛 へのこだわり

牛肉のランクには、1頭の枝肉(骨付)からどれだけの正肉がとれるかをA,B,Cで格付けした「歩留まり等級」とサシの入り方や質、色、つや、締まりのよさなどを1~5の5段階で格付けする「肉質等級」があります。歩留まり等級で一番よいのはAランク、肉質等級では5が最高、次点が4と格付けされます。

satake・TAKENOKOでは、
その等級が高いA-5とA-4ランクを中心に入れています。



A-4ランク以上の和牛は
ほどよくサシがありジューシーな
味わい。和牛本来の味が楽しめる
すき焼やしゃぶしゃぶ、ステーキ
などのご馳走メニューに
おすすめ!

こちらが
枝肉です!

焼肉におすすめ! 交雑牛

satake・TAKENOKOで取り扱う国産交雑牛の80%以上が薩摩牛と肥後熊本牛。肥沃な大地で大切に育てられたおいしい交雑牛です。ほどよくサシが入っており、ジューシーな肉感とコクのある旨味が特徴。赤身は焼くと牛肉らしい香ばしさが広がります。焼肉はもちろん、炒め物にもぴったりです。

交雑牛って何?

交雑牛とは和牛とホルスタイン種などの乳用牛をかけあわせた牛のこと。「交雑牛」なんて名前なので「どこか雑なのかな?」「味が落ちるのかな?」という気分になりますが、そんなことはありません。和牛のおいしさとホルスタインの赤身のジューシーさを合わせ持ったおいしい肉です。



スタッフの目で肉を見極める

取り扱う牛肉は卸問屋や
食肉センターから仕入れます。satake・TAKENOKO
の場合はトラックで卸業者が肉を運んでくるので、
各店舗の精肉スタッフが自分の目で見て仕入れる和
牛を決めていきます。サシの入り方や脂のり、肉の色
などを見極めながら、よい肉を獲得すべく交渉もし
ます。なので、場合によっては店舗ごとに若干の質の
違いがでることも。ただ、間違いなく質のよい和牛
を選んでいるので、そこはご安心ください。



お気軽にお声かけください

購入したい部位があるとか、もっと少量のパックがほしいとか、お肉に関することで、ご要望やご相談があ
れば、スタッフまでお気軽にお声かけ下さい。可能な範囲でご対応させていただきます。部位に関するご相談は

当日対応がむずかしいので、事前にご連絡いただけると助かります。

*TAKENOKO及びTAKENOKO+では
小分けのサービスは行っておりません。
ご了承ください。



精肉部門
焼肉編

PICK
UP

精肉スタッフ
いち押しの
焼肉の部位は
ココだ!

牛肉といえば、やっぱり焼肉。
どの部位を焼いてもおいしい
ですが、肉のことをよく知る
精肉スタッフおすすめの部位を訊い
ちゃいました!



俺のこだわり
肉2三三!
その名はツラミ!
知ってるかい?

牛のほほ肉で、ゼラチンがたっぷり!
噛むときの筋肉なので肉質はかため
ですが、噛めば噛むほど
旨味を感じます。



気持ちウキウキ
最近やみつき
三十路のオレが推すのは
三スジ!



牛の肩甲骨の内側にある部位で
きれいなサシとコクがありながら
さっぱりした味わいが魅力。やわ
らかいでさつと焼いてどうぞ!

ランプのうしろは
霜降りイチボ!
サシがウマいぜ!
Everybody let's eat!!



牛の臀部のお肉で、焼肉らしい味わい
が楽しめます。ほどよくサシが入った
赤身肉で、旨味も歯ごたえも上々です!

タンはタジでも
タジ元がイチバン!
いの一番に食べたい
塩タン!



そこには座布団
座ってACTION
ほどよく焼いて
食べるはザブトン!



肩ロースのハネシタ部分。
サシがうつくしく、抜群のやわらかさ。
タレでもおいしいですが、
わさび醤油で食べてもうまい!!!

ダメだよ、やっぱ
食べたいカッパ!
じゅわっと広がる
旨味にワッハッハ!



牛の腹の皮と脂身の間に赤肉の
ことで、スジが少なく赤身の多い部分
は焼肉にしてもおいしい! 赤身の旨味
とコリとした食感がくせになります。

オレの目はくぎづけ
食べたいブリスケ
歯ごたえたまらん
とにかくオススメ!



牛の両前足の間に赤肉の
ことで、よく動くので肉質はかため。
でも旨味はたっぷり! 噛めば噛むほど
おいしいいぶし銀な味わい!



こだわりの逸品
Satake Select

サクサク
ジュ〜

極厚とんかつ

satakeオリジナル

お惣菜
売り場で
好評販売中!



時間が経つても美味しい。
是非一度ご賞味くださいませ。

分厚いですがしつとりやわらかく、
サクサク食感が楽しめます。

パン粉がしつかり立っていて
バツタ〜液は薄くつけ、
こだわりのパン粉を使用。

しつとりとした食感を保ち、
肉本来の美味しさが味わえます。
急速凍結するため、

こだわりの
パン粉使用

こだわりの

※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。

