

「旬」を
まるごと

いただきますをたのしく

satake通信

2026



August

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

湖池屋ポテトチップス



K O I K E Y A

contents

PICK UP!

食材FILE 搾菜(ザーサイ)

季旬彩々 トウガラシの
仲間たち

こだわりの逸品

きなこ豚

今月のスイーツ

すいかゼリー

四季彩々 花ごよみ

ハウセンカ

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



FOODS.MARKET.SATAKE

ザーサイは好きですか？
市販されているのは、ザーサイを調味料や
香辛料に漬け込んで、薄くスライスしたもの。
そのまま食べるもよし、しっかり味が付いているので、
和え物や炒め物の味付けに使っても、おいしく仕上がります。

※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。

搾

ザーサイ

食材FILE
vol.64

菜

ザーサイとは

中国・四川省を原産とするアブラナ科アブラナ属の越年草で、
からし菜の一種である大芥菜(ターチェツァイ)が原料。茎の
根元部分がコブのように肥大化し、その部分が「ザーサイ」と
呼ばれます。



根元のコブ部分
漬ける前はこんな感じ



完成したザーサイ

根元のコブ部分は、天日干しで水分を抜いたあと何度か塩漬けし、乳酸発酵させます。
発酵が進んだら形をととのえ、香辛料や調味料などと一緒にかめに入れ、半年から
一年ほど漬け込み、塩水を搾って完成させます。この塩水を搾る工程から「搾菜」と
呼ばれるようになったといわれています。

ザーサイとメンマとシナチクの違い

ザーサイと似た食べ物に「メンマ」がありますが、メンマの原料は、
麻竹(マチク)。麻竹とは中国南部や台湾、ミャンマーなどで生育する
亜熱帯性のタケノコで、その麻竹をボイルし自然発酵させてから
天日干したものが「メンマ」になります。シナチクは「メンマ」の昔の
呼び名なので、つまり同じもの。ザーサイと「メンマ」はどちらも発酵
食品ですが、原料も製法の過程も異なるので別の食べ物です。



ザーサイは 世界三大漬物!?

中華料理に欠かせないザーサイですが、
実は韓国のキムチ、
ドイツのザワークラウトと並ぶ、
世界三大漬物の
ひとつなのとか。
ザーサイはお漬物
だったのです。

この肥大化した
根元が
ザーサイになる!

日本ではスライスしたものが
ポピュラーだね!

搾菜 de おつまみ



豚肉ともやしのザーサイ蒸し

材 料 (2人分)

- 豚肉すき切り肉 … 150g
- もやし … 200g
- ピーマン … 2個
- ザーサイ … 30g

- 酒 … 大さじ1
- しょうゆ … 小さじ1
- 塩・コショウ … 少々
- 鶏ガラスープの素(顆粒) … 小さじ1/2
- ごま油 … 大さじ1

作 り 方

- ①ピーマンはヘタと種を取り除き、縦に細切りにする。
- ②ザーサイは粗みじん切りにする。
- ③豚肉すき切り肉は食べやすい大きさに切り、ボウルに入れ②のザーサイと
(A)を加えて、よくもみ込む。
- ④大きめの耐熱皿に①のピーマンともやしを敷き、その上に③の肉が重ならないように
広げてのせる。ラップをかけて電子レンジ(600W)で5分ほど加熱する。

長ねぎとザーサイのナムル



お好みで白いりごまを
散らしてもおいしい!

材 料 (2人分)

- 長ねぎ … 2本
- ザーサイ … 50g
- ごま油 … 小さじ2
- 塩 … 少々

作 り 方

- ①長ねぎは斜め薄切りにして耐熱容器に入れ、
ラップをして電子レンジ(600W)で2分半
ほど加熱する。
- ②ザーサイは細切りにする。
- ③①に②のザーサイとごま油を加えて全体を
混ぜ、味見をして、足りないようなら塩を加え
て味をととのえる。

中華冷奴



中華ドレッシングの
代わりに、
ごま油と塩で
味付けしてもOK!

材 料 (2人分)

- 木綿豆腐、または
ざる豆腐など … 300g
- ザーサイ … 50g
- 焼きのり … 1/2枚
- 市販の中華ドレッシング
… 適量
- 香葉 … お好みで

作 り 方

- ①ザーサイはざく切りにし、器に敷くように盛り付ける。
- ②①の上に豆腐を大きめのスプーンですくってのせる。
- ③中華ドレッシングを豆腐にかけ、焼きのりをちぎって
散らす。お好みで香葉を添える。

砂肝のザーサイ炒め



材 料
(2人分)

- 砂肝 … 240g
- ザーサイ … 60g
- ショウガ … 1片
- サラダ油 … 大さじ1
- 酒 … 大さじ1
- 塩 … 少々
- しょうゆ … 小さじ1
- みりん … 小さじ1/2
- ラー油 … 少々
- 香葉 … お好みで

作 り 方

- ①砂肝はかたい白い皮を取り除き、薄切りにする。
- ②ショウガは皮をこそげ落とし、薄切りにする。ザーサイは食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、②のショウガと①の砂肝を入れて炒める。
砂肝の色が変わったら、軽く塩を振り、酒を入れて全体をなじませる。
- ④③にザーサイ、しょうゆ、みりんを加えて、全体を強火で炒め合わせる。
仕上げにラー油を加え、辛味を調節する。器に盛り、お好みで香葉を添える。



※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。

(身近なトウガラシ)

鷹の爪



辛くな〜い! 甘み種



甘長
とうがらし

店頭でよく見かける、細長くて辛くない
トウガラシの総称です。主に「伏見とうがらし」や
「万願寺とうがらし」などのブランド品種があり、
その時期のおいしいものが売り場に並びます。
天ぷら、煮物、炒め物など、どんな料理にも大活躍!

主な品種のご紹介



伏見とうがらし
(伏見甘長)

京都伏見区付近で古くから栽培されている
京の伝統野菜。皮が薄く、焼きトウガラシなど
に最適です。



僕たちも仲間で〜す!

たま〜に、
辛いときもある!?

甘み種のシントウや甘長ですが、
たまに辛いものが混じっている
ことがあります。それは、水分不
足や高温続きなどのストレスが
かかると、辛味成分が発現して
しまうから、といわれています。
見た目からではわからないので、
ロシアンブルーレットな
気分です。食べるしか
ないですね。



ピーマン

トウガラシの
甘み種のひとつですが、
辛味成分のカプサイシンを
合成することができないため、
シントウのように辛いものが
混じるということはない。
ピーマンの青臭さをやわらげたいときは、
繊維に沿った縦切りにしましょう。



ししとう

正式名はシントウガラシで、実の先
端が獅子の頭に似ていることが由来
となっている。皮が色鮮やかでハリ
つやがあるもの、実の先端がくぼん
でいるものを選びましょう。



パプリカ

パプリカもピーマン同様に、カプサイ
シンを合成できないため、辛くなる
ことはありません。ちなみにパプリカ
とは、100g以上の肉厚な
ピーマンのことです。



トウガラシはナス科
トウガラシ属の果実の総称で、
その数は数千にもおよぶと
いわれています。
原産地は中南米で、コロンブスが
西インド諸島で現地のトウガラシと
出会い、スペインに持ち帰ったことで
ヨーロッパに伝わり、
世界へと広がり
ました。



トウガラシは
「夏」が似合う!

トウガラシの栽培品種の多くは、
初夏〜夏あるいは夏〜秋にかけて
旬をむかえます。
一般的に、青いトウガラシは未熟な実、
赤いトウガラシは熟して赤くなった実で、
赤いものほど辛味が強くなります。
いずれにしても、夏は旬!
トウガラシのピリ辛をうまく取り入れて、
夏の食欲を維持しましょう。



タバスコ・ペッパー



メキシコ原産とされる3〜5cmほどのトウガラ
シで、タバスコソースの原料になる。タバスコ
ソースのスコヴィル値は種類にもよるが
2500〜5000程度で、原料の
タバスコ・ペッパーよりはマイルド。

辛さ 約30,000〜50,000スコヴィル

本鷹



豊臣秀吉から拝領したと言
い伝えられている香川県の伝統
品種で、鷹の爪よりも大きく、
長さは7〜8cmほど。在来種
で最も辛いとされている。
辛味のなかにも旨味がある。

ハラペーニョ



メキシコの代表的な
青トウガラシで、
粉末はハラペーニョ・ペッパーと呼ば
れている。辛味がマイルドなので使い
やすく、ピクルスやホットドック、タコス
などの薬味として人気!

辛さ 約2,500〜8,000スコヴィル

トウガラシの「ヒリヒリ」を
やわらげたい!

そんなときは、牛乳やヨーグルトを
摂取してみてください! トウガラシの辛み成
分カプサイシンは水に溶けないの
で、水を飲んでもヒリヒリは治まりま
せん。牛乳やヨーグルトの脂肪分や
たんぱく質で辛みを吸収してもらい
ましょう。



トウガラシを食べる前に
牛乳やヨーグルトを摂ると、
より効果的だよ!



世界の辛〜いトウガラシ

※店頭でのお取り扱いはありません。

キャロライナ・リーパー

「サウスカロライナ州の死神」という意味の
名前をもつ、激辛トウガラシ。2017年にギネ
ス・レコードに認定されたが、2023年に
「ペッパー-X」に抜かされた。



辛さ 約1,600,000スコヴィル

トリニダード・
スコーピオン



いくつか種類があり、トリニダード・スコーピオン・
ブッチ・テイラーやトリニダード・スコーピオン・
モルガが有名。激辛なトウガラシ。

辛さ 約1,460,000〜
2,000,000スコヴィル

ハバネロ



日本ではお菓子の
香辛料としてなじみ。
ハバネロ・レッド・サヴィナが登場以降、
激辛トウガラシの品種改良が盛んになった。

辛さ 約577,000スコヴィル

ブリッキーヌ



タイの赤唐辛子で、
「ブリック・キヌー」とも呼ばれる。
長さ2〜3cmの小さなトウガラシで、
トムヤムクンに欠かせない。

辛さ 約50,000〜
100,000スコヴィル

History

ポテトチップスとの 出会いと感動——



創業者・小池和夫氏が初めてポテトチップスと出会ったのは、仕事仲間と飲みに行ったお店でのこと。当時のポテトチップスは一般的な菓子ではなく、手作りが主流の珍しいものでした。

小池氏は「こんなおいしいものが世の中にあったのか」と感動し、これを多くの人に広めたい

と考えました。もともと豆やサクラエビ等を油で揚げた小麦菓子「お好み揚げ」などのおつまみ菓子を製造販売していたことから、その「お好み揚げ」を作るときの釜を利用し、ポテトチップスの開発に乗り出したのです。



とはいえ、何のノウハウもないところからのスタート。ポテトチップスに適したじゃがいもの品種、チップスの厚み、揚げるときの温度など、出来上がりが良かったり悪かったりと、品質が安定しませんでした。原料、生産方法など、あらゆる面から研究・開発をおこない、試行錯誤の連続。また、味付けについても、塩をふりかけただけの「塩味」ではなく、

「せっかく日本でポテトチップスを作るのだから、日本人になじみのある、日本ならではの味を生み出そう！」

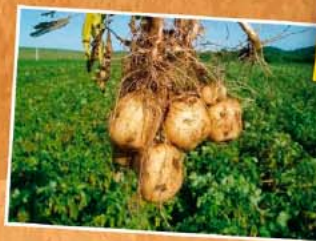
と、手に入るさまざまな調味料や食材をポテトチップスに組み合わせ、創意工夫を重ねました。

青のりとあおさの風味に 塩が絶妙に広がる元祖の味 ＜ポテトチップス のり塩＞

1962年8月23日。ついに、＜ポテトチップス のり塩＞が誕生！
じゃがいもの旨味と海苔の風味が広がる、今なお変わらない、
湖池屋ポテトチップス原点の味です。

国産じゃがいも
100%使用!

湖池屋は創業以来、国産じゃがいも100%使用を貫いています。契約農家で収穫されたじゃがいもは、土がついたまま工場に届けられ、水洗い後、皮はできる限り薄くむく——なぜなら、じゃがいもの旨味は皮付近に凝縮されているから。ほかにも長年ポテトチップスをつくり続けてきた湖池屋だからこそこの製造ノウハウが各工程の随所に散りばめられています。



激辛ブームの火付け役!＜カラムーチョ＞

＜カラムーチョ＞が発売されたのは1984年で、最初にスティックタイプが登場し、その2年後にチップスタイプが発売されました。発売当初は反応が芳しくありませんでしたが、コンビニエンスストアでの採用が決まってからは評判が

口コミで広がり、後の激辛ブームの火付け役に！辛さだけではなく「旨辛」な味わいは今なおファンが多く、ロングセラー商品になっています。



＜カラムーチョ＞
発売当時の
パッケージ



もっとおいしく、

＜湖池屋ポテトチップス のり塩＞

日本で最初にポテトチップス

ポテトチップス文化を築いてきた湖池屋

株式会社 湖池屋 関西支店の中和田

湖池屋ポテトチップス

8月23日は

湖池屋
ポテトチップス
の日!

＜湖池屋ポテトチップス のり塩＞が
発売されたこの日を記念して、
8月23日を
「湖池屋ポテトチップスの日」と
制定しました。

ポテトチップスの
キャラクターは、
ポテトチップス
50周年を記念した
公募から誕生した
「ムッシュ・コイケヤ」。



湖池屋キャラクター図鑑

カラムーチョを語るうえで
欠かせない存在!

カラムーチョ



名前 ヒーおばあちゃん
本名 森田トミ
生年月日 1877年3月3日生



湖池屋

原点回帰

2016年、新たに佐藤章氏が代表取締役社長に就任し、ブランド戦略を刷新。ロゴも現在の六角形のものへと変更されました。と同時に、他社との差別化を図るべく、その象徴となる商品の開発にも着手。その際、新生湖池屋が目指す原点としたのは、創業者・小池氏の

「ポテトチップスは料理に近く、その延長のようなもの。」

湖池屋は、昔から、料理をつくるような感覚で

ポテトチップスをつくってきた」という言葉。

素材にこだわり、独自の製法で味にも食感にもこだわり、完成したのが、2017年に発売した<プライドポテト>です。湖池屋のプライドをかけた、本当においしいポテトチップスが誕生しました。

2026年7月27日
リニューアル!



ポテトチップスは料理に近く、その延長のようなもの

もっと楽しく

湖池屋が誕生したのは1962年。

ポテトチップスの量産化に成功し、

その歴史、こだわり、原点などについて、

日さん、西村さんにお話を伺いました。



取材協力:株式会社 湖池屋
https://koikeya.co.jp/

ポテトチップス

素朴なギモンに答えてもらおう

おしえて、西村さん



Q 商品によって、じゃがいもの種類って違うんですか?

いいえ、すべての商品で同じ品種のじゃがいもを使用しています。シーズンにより「トヨシロ」が「ワセシロ」などに変わったりすることはありませんが、<ポテトチップス のり塩>も<プライドポテト>も、使うじゃがいもは同じもの。商品によって品種が変わることはありません。

Q <ポテトチップス のり塩>には唐辛子がかくし味で入っているってホント?

本当です。1962年発売当初の<のり塩>から現在までずっと、隠し味として使われています。表面をよく見ると、唐辛子の赤い粒が確認できるといいます。



Q 読者の皆さんに伝えたいことがあれば、ぜひ。

湖池屋ポテトチップスはすべての商品で国産じゃがいもを100%使用しています。これからもおいしさと安心をお届けしてまいりますので、これからも湖池屋のポテトチップスをよろしく願いいたします。

<ピュアポテト>



国産100%の生じゃがいもを肉厚にスライス! 芋の旨みがぎゅっと詰まっています。

2026年8月24日 リニューアル!

<ストロング>



厚切りVカットで、味つけ量3倍!※ 濃い味が食べたいときにおすすめ。 ※湖池屋ポテトチップス のり塩比 3倍以上

2026年6月29日 リニューアル!



まさかの食塩不使用!

湖池屋プライドポテト GOLD STYLE 食塩不使用

じゃがいも本来の旨みと甘みに、5種類のだし素材(ホタテ・昆布・牡蠣・かつお・椎茸)を贅沢にあわせました。じゃがいも本来の味が強く、まるで塩を使っているかのようなおいしさが楽しめます。

継

ヒーおばあちゃんの
お母さん♪

っぱムーチョ



名前 ヒーヒー
おばあちゃん
本名 森田 フミ
生年月日 1853年6月3日生

スコーン



名前 ハラペコング

いつも腹ペコで「スコーン」を食べている、元気なゴリラの男の子!



青春真っ只中の腹ペコ中学生。

京都工場で作っています!



ポリンキー

名前 スリーポリンキーズ

左から熱血タイプの「ジャン」、優等生タイプの「ポール」、のんびり屋の「ベル」の3人組。



踊りのアルバイトをしながら、画家を目指して絵の勉強中!



ドンタコス

名前 ドンタコス
おじさん
年齢、出身地、職業
...すべてが謎。



わかっているのは、いつもソラレロをかぶっていて、ニコニコ陽気そうで、ドンタコスが大好きなこと!

宮崎県ブランド豚肉

こだわりの逸品
Satake Select

はざま牧場の さなこ豚

一口すのっただわり

オリジナル配合飼料

大豆胚芽をたっぷり使用

さなこを加えたオリジナルの飼料

アウが少なく脂身に甘みのある肉質に

ストレスが少なく健康

敷りように「オガクズ」を使用

宮崎の穏やかな気候のもと衛生的な飼育環境で育成

都城盆地の良質な「地下水」を飲み水に飼育

安心・安全

繁殖から出荷まで一貫生産

生育移管中の移動のストレスを軽減



はざまの
さなこ豚
こだわりの豚肉



すいかゼリー

材料(作りやすい量)

すいか…1kg分ほど
(搾ったジュース400ml分)
水…大さじ4
粉ゼラチン…10g

グラニュー糖…大さじ2
レモン汁…小さじ1
チョコチップ…お好みで

作り方

- ① ボウルにザルを重ねる。スプーンですいかの果肉をくり抜き、ザルの上で果肉をつぶして果汁を搾り出す。
- ② カップに水を入れ、粉ゼラチンを振り入れ、10分ほど置いてふやかす。
- ③ ①のすいかジュースを150mlほど耐熱ボウルに入れ、電子レンジ(600W)で1分ほど加熱する。②を入れてゼラチンを溶かし、グラニュー糖も入れて混ぜ合わせる。
- ④ ③に残りのすいかジュースとレモン汁を加えて混ぜ、流し缶またはバットなどに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 食べやすいサイズに切り、お好みでチョコチップをゼリーに差し込み、種に見立てる。

小玉すいかの場合は、皮も容器にしてもかわいい!

さっぱりとした甘みで、ほどよくジューシーなすいかは夏の水分補給や暑氣払いにぴったり。難点は、「大きくて食べきれない」「種を取るのがメンドウ」というあたり。なら、種のないゼリーにしてみよう、というのはいかがでしょう。



※写真・イラストはイメージです。

すいかの栄養価

すいかの約90%は水分で、赤肉種はβカロテンが豊富。カリウムは100gあたり120mgほど、ビタミンCは10mgほどですが、すいかは1玉2~10kgもある果物なので、1日に3~400gくらいは食べると仮定すると、それなりにカリウムやビタミンCが摂取できます。また、すいかの赤色はリコピンによるもの。リコピンには強い抗酸化作用があるといわれています。



SAMPLE

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 8/31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 8/24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 8/17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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

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。

マンデー
クーポン 8/3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。

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
2026.9月号

芋 さつまいも
里芋 長いも



松茸
梨
チュイール

歳時食

おこないましょう。

八月七日は、立秋。
立秋とは、二十四節気のひとつで、
暦の上では「秋が始まる日」とされています。
この日を境に八月の後半へとむかって
だんだんと、「涼しい風が吹き始める」、
「ひぐらしの声が聞こえ始める」、
「濃い霧が立ち始め始める」など、
秋の気配が少しずつ漂いはじめます。
とはいえ、まだまだ暑い日が続きます。

立秋

秋の気配が「はじまる」日

暑さに負けない！
食事バランスは3色を意識しよう！

赤：体を作るもと

お肉、お魚、卵、大豆製品、乳製品 など



黄：エネルギーのもと

白米、パン、麺、芋類、お砂糖、油 など



緑：体の調子を整える

野菜、きのこ、海藻、くだもの など



こまめな水分補給と
適度な塩分も忘れずに！



花ごは

今月の花

ホウセンカ

ホウセンカは中国やインドなどに自生するツリフネソウ科の一年草で、ひらひらとした花形が鳳凰が羽ばたく様子に似ていることから、中国名は「鳳仙花」。音読みすると「ホウセンカ」となり、そのまま名前の由来となっています。ホウセンカの特徴といえば、花が咲いた後に、軽く触れるだけでぽちんと弾けて種が飛び出す性質があります。



ホウセンカの花言葉 私に触れないで

神々が集う宮殿で給仕をしていた女神が黄金のリングを盗んだという冤罪で追放され、無実を訴えながら息絶え、自らをホウセンカへと変えます。女神が「リングを持っていない」ことを証明するために、何度も何度もホウセンカは弾けるのだといわれています。

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

（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日から
郵便料金が変わりました。
85円に引き上げました。

〈応募締切〉
8月15日（土）当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信10月号紙面にて
発表いたします。



※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
把握のために使用し、
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！

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
見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
10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！

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！

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 夏野菜

たくさんのご応募 ありがとうございます！

大好きな
トマト差し出す 小さな手
ゆいママさん（29歳）

二刀流
涼と栄養 ゴーヤでSHOW！
P.N.なしさん（52歳）

煮て焼いて
天ぷらにしてもいいこと「なす」
ふたこの味ちゃんさん（86歳）

空たかく
畑でそのまま 夏かじる
あき佐竹城さん（39歳）

苦瓜の
旨味理解す 四十路かな
さくらミルクプリンさん（42歳）

マンデークーポン

レシート1枚につき
5,000円以上の
お買い物でご利用になれます。500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／ピエラ千里丘店
／野里店／摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではありません。

マンデークーポン

レシート1枚につき
5,000円以上の
お買い物でご利用になれます。500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／ピエラ千里丘店
／野里店／摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではありません。

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／ピエラ千里丘店
／野里店／摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではありません。

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／ピエラ千里丘店
／野里店／摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではありません。



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。

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。

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／ピエラ千里丘店
／野里店／摩耶駅前店

※業務スーパー TAKENOKO ではありません。