

いただきますをたのしく

satake

通「旬」がまるごと 信

2019年

5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



シリーズ企画

僕たちが仕入れてまーす!
(青果編)

こだわりの逸品

Satake Select
はくばく
もち麦ごはん

旬かるた **びわ**

四季彩々 花ごよみ **エニシダ**

焼酎には「甲」と「乙」がある!

焼酎には「甲類」「乙類」と呼ばれる分類があります。
 簡潔に言うと、乙類焼酎とは単式蒸留機を使った伝統的な焼酎のこと。
 旧式焼酎や単式蒸留焼酎とも呼ばれ、「本格焼酎・泡盛」と表現されたりします。
 甲類焼酎とは連続式蒸留機を使った焼酎のことで、
 新式焼酎や連続式蒸留焼酎と呼ばれることもあります。

【甲類焼酎】

無色透明で味や香りにくせがないため、サワーやカクテル、お湯割り、お茶割りなど、好みに合わせた楽しみ方ができる。果実酒を漬けるときのホワイトリカーや韓国焼酎も甲類。酒税法でアルコール分は36度未満と定義されているため、高純度のものを水で薄めている。

商品例

・宝焼酎 ・大五郎
 ・寶 ・亀甲宮 ・鏡月
 ・トライアングル など



【乙類焼酎】 (本格焼酎・泡盛)

原料投入してから一度しか蒸留しないため、原料の風味や香り、味わいなどが活かした焼酎となる。沖縄の泡盛も乙類焼酎。原料には、麦、芋、米、黒糖、蕎麦などが使われる。芳醇な香りや風味を楽しむなら、ロック、お湯割り、水割りなどがおすすめ。酒税法でアルコール分は45度以下と定義されている。

商品例

・いっちょ ・黒霧島
 ・三岳 ・しろ ・魔王
 ・泡盛 など



※店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。

【混和焼酎】

甲類焼酎と乙類焼酎を混ぜたものは「混和焼酎」と呼ばれます。甲類が多く入っているものは「甲類乙類混和」、乙類が多く入っているものは「乙類甲類混和」といいます。



焼酎



見た目だけならよく似ている「日本酒」と「焼酎」。一番の大きな違いは、「日本酒」はワインやビールなどと同じ醸造酒のひとつであり、「焼酎」はウイスキーやジン、ウォッカなどと同じ蒸留酒であること。蒸留して水分をとばす「焼酎」はアルコール分の高いお酒になるため、ウイスキーなどと同じように、ロックや水割り、お湯割り、炭酸割りなど、多様な飲み方を楽しめるお酒となるのです。

焼酎の種類

芋焼酎

サツマイモを主原料とする焼酎で、鹿児島県や宮崎県がおもな産地。サツマイモ由来の甘い香りや味わいが楽しめる。原料となるサツマイモは40種類ほどあるといわれ、代表的なものにコガネセンガン、ジョイホワイト、ムラサキマサリなどがある。



麦焼酎

麦を主原料とする焼酎で、福岡、長崎、大分などを中心に、九州全域でつくられている。麦由来の香ばしさを感じる芳醇なものもあるが、全体的に香りにくせがなくすっきりとして飲みやすい。原料となる麦は大麦で、二条大麦が主体となっているほか、六条大麦や裸麦を使ったものもある。



米焼酎

米を主原料とする焼酎で、米焼酎の発祥とされる熊本球磨焼酎が有名。現在では日本酒の蔵元などでも焼酎をつくっているため、全国的に米焼酎づくりがおこなわれている。日本酒は酒造好適米を用いることが多いが、米焼酎は食用米を用いるのが主流。すっきり系、コクうま系、フルーティ系など種類も豊富にある。



黒糖焼酎

黒糖を主原料とする焼酎で、鹿児島県の奄美諸島のみでつくられている。黒糖の原料はサトウキビで、特有の甘みとコクを持つさわやかな飲み口が特徴。サトウキビから作られる蒸留酒にラム酒があるが、黒糖焼酎は仕込みに米麹を使う点が異なっている。



そば焼酎

そばを原料とした焼酎で、長野県や宮崎県の高千穂地方をはじめ、各地でつくられている。そば焼酎の誕生は比較的新しく1973年。そば由来のコクと風味を持ちすっきりとした味わいが特徴。そば焼酎ならではの「そば湯」で割る飲み方もおすすめ。



泡盛

沖縄県の伝統的な焼酎。タイ米と黒麹菌を使った米麹のみを原料にしているため濃醇で深いコクのある焼酎になる。蒸留してから3年未満のものは「新酒」、3年以上長期貯蔵したものは「古酒(ケース)」と呼ばれる。泡盛らしい味を楽しむなら「新酒」、甘くまろやかな舌触りを楽しむなら「古酒(ケース)」。



どうして、「果実酒用のホワイトリカー」があるの?

酒税法では「お酒と(果実など)ほかのものを混ぜて自分で飲むためのお酒」を作るときに、アルコール分20%以上(かつ酒税を課税済みの)酒をベースにしなくてはならない、と定められています。市販されている果実用のホワイトリカーは35度。おいしい果実酒をつくるのに適したアルコール度も35度。

つまり、果実酒用のホワイトリカーを使用することで、カビや味の劣化を気にすることなく安全においしい果実酒がとれる、というワケですね。

逆にいえば、20度未満のお酒で果実酒をつくと酒税法違反になっちゃうから気をつけて!



焼酎のおともに

おつまみ系 簡単Recipe

アボカドとチーズの春巻き

材料 (2人分)

- 春巻きの皮...4枚
- じゃがいも...2個
- マヨネーズ...適量
- アボカド...1個
- 大葉...4枚 ●ハム...4枚
- プロセスチーズ...4個
- レモン汁...適量



作り方

- ①じゃがいもは茹でて皮をむいてつぶし、マヨネーズで和える。
- ②アボカドを切り、レモン汁をかける。チーズは縦に二つに切っておく。
- ③春巻きの皮に大葉、ハム、じゃがいも、アボカド、チーズの順にのせて巻き、160℃の油で揚げる。

チーズがとけださないようにアボカドとチーズは中心に置いて隙間ができないように巻いて!

焼酎のキホン

知ればもつと好きになる!?

しょうちゆう

どれがお好き?

焼酎の飲み方



前割り

前割りとは文字通り、焼酎をあらかじめ水で割って一晩から一週間ほど寝かしてなじませたもの。焼酎と水の割合も寝かす期間もお好みでOK。薄めの前割りを作ってこくこく飲むのもおすすめ♪



ストレート

焼酎本来の味や香りをダイレクトに楽しむならコレ。焼酎の容器を振って味を均一にしてから注ぐのがポイント。おちょこなど小さ目の容器で香りも堪能して♪



ロック

大きめの氷をグラスにいれて氷にあてるように静かに焼酎を注いだもの。焼酎本来の風味が楽しめる。ロックアイスなど透明で溶けにくい氷を用いて、グラスの半分程度まで注ぐのが一般的。氷が溶けると水割りのようになって2度おいしい♪



水割り

「焼酎6:4水」で割る「ロクヨン」が有名な割り方。25度の焼酎を「ロクヨン」で割ると15度の焼酎になり飲みやすくなるというもの。少し薄目で作ってこくこく飲むのもおすすめ。入れ方はグラスにたっぷりの氷を入れてから焼酎を半分くらいまで注ぎ、水を8~9分目まで注いで軽くかき回す。



お湯割り

焼酎をお湯で割ったもの。水割りと同じ「ロクヨン」が一般的だが、「5:5」や「4:6」などお好みでどうぞ♪水割りとは逆で、お湯を入れてから焼酎を注ぐのがおすすめ。ふんわりと香る風味も楽しんで。



炭酸割り

氷を入れたグラスに焼酎を注ぎ、グラスを傾けながら氷にそって炭酸水を静かに注ぐのがコツ。「焼酎3:7炭酸水」くらいが一般的だけど、割合はお好みでOK!

仕上げに絞った果実汁をいれれば「チューハイ」になる。



緑茶割り

甲類焼酎はもちろん、麦焼酎や米焼酎などくせのない乙類焼酎とも合わせやすい。夏は冷たいお茶で、冬はホットでなど、使い分けられるのもうれしい。さっぱりした飲み口は料理の合間の口直しにもぴったり♪



ウーロン茶割り

緑茶割りと同じく、甲類焼酎やくせの少ない乙類焼酎と合わせやすい。中華料理や揚げ物など、少し脂っこいものと合わせると口の中がすっきり♪



紅茶割り

緑茶割りと同じく、乙類焼酎やくせの少ない甲類焼酎と合わせやすい。スイーツなど甘いものとよく合う。温冷、甘味の有無、レモンなど果実の有無に問わず飲みやすい。



de

マグロの味噌和え

材料 (2人分)

- マグロ...150g
- 大根...5cm
- 塩...少々
- 根三つ葉...1/2束
- 青ねぎ...2本

- [A]
- 味噌...大さじ1と1/2
 - ごま油...小さじ1
 - しょうゆ...小さじ1
 - 砂糖...小さじ1

作り方

- ①マグロは角切りにする。大根は千切りにし、塩もみをして軽く水気を絞っておく。
- ②根三つ葉は塩少々を加えた熱湯でさっとゆで、冷水にとり5~6cm長さに切る。青ねぎは小口切りにする。
- ③ボウルにAの調味料を入れてよく混ぜ合わせ、マグロを加えて和える。器に、大根、根三つ葉、マグロを盛りつけ、青ねぎを散らす。

食べる前に全体をよく混ぜて、味をなじませよう♪

厚揚げの梅しそ焼き

材料 (2人分)

- 厚揚げ...1枚
- 梅干...2個
- 大葉...4枚
- みりん...小さじ1

作り方

- ①厚揚げは熱湯をかけて油抜きし、十字に4等分する。
- ②梅干は種を除いて包丁でたたき、大葉2枚をせん切りにし、梅干と大葉、みりんを混ぜ合わせる。
- ③厚揚げの上に②をぬり、アルミホイルにのせてオーブントースターで約5~6分、焦げ目がつくまで焼く。器に大葉をしき、盛り付ける。

厚揚げのかわりに、はんぺん、鶏肉、かじき、あじなどでも代用できます♪

長ねぎとサーサイのナムル

材料 (2人分)

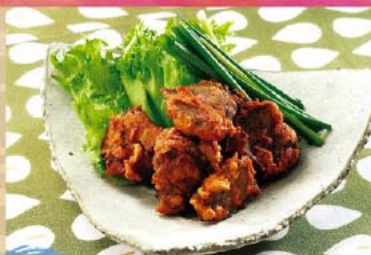
- 長ねぎ...2本
- ザーサイ...50g
- ごま油...小さじ2
- 塩...少々

作り方

- ①長ねぎはなな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で2分加熱する。
- ②ザーサイは細切りにする。
- ③①に②とごま油を加えて全体をまぜ、味見をして、足りないようなら塩を加える。

サーサイの代わりに味つきのメンマでもまた違う味わいに。旬のやわらかい長ねぎで作るのがおすすめ。おつまみにも最適!

レバーのピリ辛揚げ



材料 (2人分)

- 豚レバー...200g
- 小麦粉...大さじ3
- フリルレタス、万能ねぎ...適量

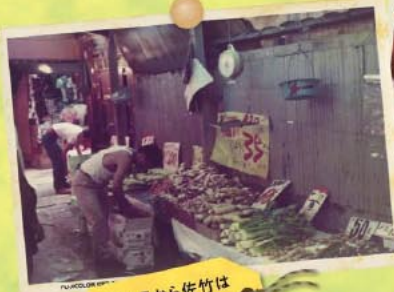
- [A]
- 酒...大さじ1
 - しょうゆ...大さじ1
 - 豆板醤...小さじ1
 - んにく、しょうがすりおろし...適量

作り方

- ①レバーは薄切りにして、ときどき水を替えながらしばらくさらしておく。
- ②レバーの水気をよく拭き取り、[A]に15分ほどつける。
- ③水分を十分にとった②に小麦粉をまぶし、170°Cの揚げ油でからっと揚げる。皿に盛り、レタス、万能ねぎを添えて、お好みで巻いて頂く。

satakeは八百屋からはじまった

satakeの前身は「佐竹商店」という八百屋さん。現在の吹田市に位置する吹田町で商いはスタートしました。毎朝トラックに乗って仕入れに行き、トラックに野菜をいっぱい積み、戸板の上に野菜や卵を並べて対面販売をする毎日。当時は冷蔵庫も普及していなかったため、夕方になると売り腰が始まり、店頭は人でいっぱいになりました。



この頃から佐竹はよいものが安かったんです!



卵のバラ売りは、今では見かけませんね。

毎朝、市場に足を運ぶのは伝統です!

僕たちの朝は市場からはじまります!!



セリの風景。当然ですが、皆さん、真剣です!

多くの青果卸売会社が入り込んでいる大阪中央卸売市場。朝6時前にはすでに1回目のセリが始まっており、全国各地から届いた野菜や果物が所せましと並びます。その中からより質のよい商品を選ぶのは、各店舗の青果主任。satakeでは、お店ごとの青果主任が毎朝市場まで足を運び、自分の目で見ながら、その日仕入れる商品を決めています。毎朝市場に行って野菜を仕入れて、その日に売るのは「佐竹商店」時代からの伝統。市場で選んだ商品は各店舗に配送され、その日のお店に並びます。



卸売会社の皆さんと仲良くなるのも仕事のひとつです♡



satakeの野菜って大きくて鮮度がよい!って思うコトあそこには受け継がれた伝統と、青果主任さんたちのアツい思いが込められていて「え?そこまで言っちゃう?」と聞きたくなるレベルの内輪話も散りばめながら、satakeの青果売り場のアツい空気感をお伝えします。

僕たちが仕



satakeさん、いつもアリガトウゴザイマス~



取材に協力してくれたニシムラの皆さん

お店ごとに仕入れるから、値段や品揃えに違いが出ます!

各店舗の青果主任が仕入れる商品を選ぶということは、各主任の目や好み、交渉力が試されるということ。青果の良し悪しを見極める目だけでなく、「これなら売れる!」「この商品をこの売価で売ったら、めっちゃお客さん喜びそう!」というカンや思い、熱意が大切になってきます。同じ商品なのにお店によって値段が違う場合は、仕入れた主任の交渉力や値段の付け方の差。その店にしかない商品がある場合は、仕入れた主任のセンスや思いが込められた商品ということ。そんな違いがあるところもsatakeの面白いところじゃないかなーと思います。いわば、隣の店はライバル。主任同士がいかにかにすぐれた商品を仕入れるかを競っているのです。



イイ感じのプロコリー発見♡



そこを何とか!



そら豆の手師ですからね

気になる果物は、まず食べてみます

めずらしいものや初出荷のもの、味がわからない果物は、食べて納得してから仕入れるので、お店に並んでいる商品は味に自信アリ!です。



卸売企業の皆さんも、試食に協力してくれます!

これは……思ったよりジューシーがも



おいしい理由 ココにあり!!

土を入れて まーす! 〜青果編〜

りませんか?
いたのです。
レコレについて教えます!



1本でも売ってくれるってホント?

ホントです。
袋詰めしている商品も、お声がけしていただければ1本売りでも対応いたします。satakeは1パックの内容量が多いという声をよく聞きます。遠慮なく、1個でも2個でも、どれくらいほしいと、どんどんお申し付けください!



OK!
1個だけ欲しいんだけど〜



1/2サイズにしてもらえます?



satakeは大きいサイズが好き

品質で勝負するので、小さくて安いものではなく、少し高くても大きいサイズのものを、「この大きさでこの値段なら価値がある」と思っていただけの商品を仕入れています。キャベツでも大根でも人参でも、野菜は大きいサイズのほうが単価も高く、食べごたえがあり、味もおいしい。「おいしい野菜を提供したい」と思えば、必然的にサイズの大きな野菜を仕入れることになるため、全体的にsatakeの野菜は大きいのです。



大きいのはおいしい証拠♡

グオオオオオオ...



この日仕入れた玉ねぎも、もちろん大サイズ。



でもね、みかんはサイズが大きくなると単価が下がっちゃうんだよー



野菜だけじゃありません。リンゴも大きいんです!



バァーン

satakeは青果を割り切れる数字で販売します!

例えば、1個300円のキャベツがあったとしたら、そのときの1/2サイズのキャベツは150円、1/4サイズのキャベツは75円と、小さなサイズだと割高になるような価格設定はしていません。それは袋売りでも同じ。1本のキュウリでも5本のキュウリでも単価は同じです。安心してご購入ください。
※末尾がきれいに割り切れない数字のときは1円を切り上げます。

例えば、1個300円のキャベツがあったら



サイズによる値段の不公平感はありません!

もやし3袋で105円、1袋だと35円!

大根1本で100円、半切りだと50円!

えのき2袋で198円、1袋だと99円!



おいしい野菜や果物の選び方を聞いてもよい?

もちろんです。
保存方法、食べ方、選び方、何でも聞いてください。逆に、お客様からレシピとか、「こんな食べ方したらおいしかった」などの情報も自分たちの勉強になるので、何かあれば教えてください!



むしろ、どんどん聞いてください!

僕たちは青果の鮮度責任者です!

青果はこの店でも一番最初の売り場です。青果の鮮度が悪ければお店のイメージも悪くなってしまいます。だから、この店の鮮度は自分たち青果担当の責任! という気持ちで売り場づくりに取り組んでいます。お客様が商品を購入し、その野菜を使い切るまで「おいしい鮮度」が保てるような鮮度管理、仕入れから売り場まで鮮度を意識した取り組みを目指しています。



はくばく もち麦ごはん

こだわりの逸品
Satake Select

いいおなかは
ダブルWの食物繊維から

β-グルカン
(不溶性食物繊維)

水溶性
食物繊維



Wの食物繊維を手軽に摂取!
食物繊維が**玄米の4倍!**

洗ったお米に混ぜるだけで
おいしいプチプチ食感を楽しめます!

冷凍保存が
できるから
便利だね!

もち麦とは?

お米にうるち米ともち米があるように
「もち麦」はもち性の大麦です。

もち麦は穀類の中でも食物繊維の含有率が高く、
特に水溶性の食物繊維が
お米や小麦に比べて多く含まれています。
もちもちプチプチした食感と
香り高い味わいが特徴です。

もち麦の炊き方、ゆで方

炊き方 炊き方は簡単!
洗ったお米に混ぜるだけ!

- ①お米1合を洗い、炊飯器の目盛りに合わせて水加減します。
- ②もち麦と水を加えます。*もち麦は洗わないでね!
- ③軽くかき混ぜたら炊飯するだけ!

☆余った分をラップに包んで冷凍しても、
解凍すればもちもちプチプチ!!

ゆで方 スープやサラダなどの料理に
使うのにぴったり!

- ①鍋にたっぷりの水を入れて沸騰させ、もち麦を入れる。
- ②ふつふつする程度に火を弱め、時々かき混ぜながら
15~20分ゆでる。
- ③好みの硬さにゆで上がったたらざるにあげ、
流水でぬめりを洗い流す。
- ④しっかり水気を切って、容器に移す。

☆オススメの冷凍方法は、製氷皿! ゆでたもち麦を
製氷皿に入れ、凍ったら外して密封袋に入れて
保存します。少量の冷凍キューブは、いろいろな
料理に少しずつ使えるので便利!

もち麦で簡単料理いろいろ!

いつものサラダに
茹でたもち麦を
パラパラとトッピング
するだけ!



もち麦のサラダ

“もち麦”と
“とろろ”は
相性抜群!!



もち麦ととろろごはん

食物繊維が摂れて
食べ応えも十分な
カラダが喜ぶ
スープです。



もち麦の具だくさん
ミネストローネ

衣のサクサク感と
もち麦のプリッとした
食感が楽しめます。



もち麦コロッケ

旬 旬 旬

びわ

この時期だけの
さわやかな味

選び方

全体的にハリがあり、
ずっしりと重く、うぶ毛が
残っているものが新鮮です。
表面にキズがなく、茶色く変色
していないものを選びましょう。

保存方法

日持ちはしないので、早めに食べ切る
のが基本。低温にも高温にも弱いので、
風通しのよい涼しい場所で常温保存し、
食べる直前に冷蔵庫で冷やすとおいしい。
また、焼きびわやジャムなど、加熱したもの
なら冷凍で保存ができます。



上品な甘さとほのかな酸味がのどを潤すびわは、初夏を感じる果物のひとつ。出回り時期は5月～6月と短く、贈答用としても人気があります。びわの葉は古くから民間療法に用いられ、漢方薬に配合される生薬としても珍重されています。

生産量は年々減少

以前はあちこちの庭先で見かけたびわの木も、今ではすっかり希少な果物になりました。びわの栽培は江戸時代後半に始まり、長崎県や千葉県など、温暖な地域で生産されていますが、その生産量は年々減少傾向にあり、これは寒波に弱く収穫が安定しないことが原因のひとつといわれています。近年では通年でびわを味わえるように、ビニールハウス栽培や加工品などにも力を入れています。

売って3週間が
短いので見つけたら
チャンス!

びわの語源

果実や葉の形が楽器の「琵琶」に似ていることから付けられたといわれているびわ。楽器の琵琶の形をした実のなる木という意味で、これを「枇杷」と表記するようになったといわれています。

ボクたち
そっくりだね



びわのコンポート

材料

- びわ … 300g
- 水 … 300g
- 砂糖 … 70g
- レモン汁 … 大さじ1/2

作り方

- ① 鍋に水と砂糖を入れてひと煮立ちさせる。
- ② びわの種にそってぐるりと切り込みを入れて半分に割る。皮と種を取る。その時に種の周りの薄皮も取る。
- ③ 鍋にびわとレモン汁を加え火にかける。沸騰したら弱火で10分煮込み、そのまま粗熱が取れたら完成。



desserts

マンデークーポン 5/27 月 当日限り
4,000円以上のお買い物でご利用になれます。
お1人様1枚限り有効

マンデークーポン 5/20 月 当日限り
3,000円以上のお買い物でご利用になれます。
お1人様1枚限り有効

マンデークーポン 5/6 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
お1人様1枚限り有効

マンデークーポン 5/6 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
お1人様1枚限り有効

次回予告
Satake通信
2019.Jun.6月号



ぬか漬けを
作ってみよう
梅
サクランボ

お料理しようすに
なる前の

基本の「き」を 覚えよう!

まぎらわしい料理用語から、
お料理に関する基本の「き」
くらの内容を
毎回少しずつ説明するコーナー。



調理器具編



鍋③ ~素材編~



鍋選びには、形状・大きさ以外にも、もうひとつ大切なものがあります。
それは、素材。鍋の素材によって特徴が変わるので、軽くおさらいをしておきましょう。

<h4>鉄</h4> <ul style="list-style-type: none"> ○ 熱伝導率が良い ○ 油なじみがよい × さびやすい × 重い <p>かめ物に ばっちりだね!</p>	<h4>アルミ</h4> <ul style="list-style-type: none"> ○ 熱伝導率が良い ○ 軽い × 酸やアルカリに弱い × 高温に弱い <p>汁ものは やっぱりコレ だね!</p>	<h4>銅</h4> <ul style="list-style-type: none"> ○ 熱伝導率が良い ○ 保温性がよい ○ 焦げ付きにくい × 傷や酸に弱い × 重い <p>プロ仕様の お鍋だね!</p>
<h4>ホーロー</h4> <ul style="list-style-type: none"> ○ 保温性がよい ○ 酸に強く、匂いをつきにくい ○ 見た目がかわいい × 温度差や衝撃に弱く、傷つきやすい × 重い <p>煮込み料理が よく合いますね!</p>	<h4>ステンレス</h4> <ul style="list-style-type: none"> ○ 保温性がよい ○ 光沢がきれい ○ お手入れがしやすい × 熱伝導率は低め <p>傷がつきにくい のがいいよね!</p>	<h4>土鍋</h4> <ul style="list-style-type: none"> ○ 保温性がよい ○ 陶器に趣がある × 衝撃や温度差に弱い × 熱伝導率は低め <p>秋の必需品 だね!</p>

今月のことわざ

「からりとさえば
あさり汁」

5月と言えば、潮干狩りのシーズンですね。
潮干狩りと言えば、あさり。
あさりと言えば、味噌汁が定番の食べ方ですが、
あさりに限らず、貝汁を盛るときには「からり」と
音がるため、貝を見なくても貝汁だとわかります。
このことから、「素早く物事を悟って機転をきかす」
という意味の言葉として使われます。



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!

今月のプレゼントアンケート

Q. レジ部門の想いをのせた
ポスターをご覧に
なりましたか?

A. ①はい
②いいえ

今後、各部門の
想いのせたポスターを
貼っていく予定なので
是非ご覧になってください!



花ごよみ

今月の花 エニシダ



公園や砂地など日当たりのよい場所に自生する
エニシダは、地中海沿岸原産のマメ科の低木種。樹高
は1~3m。園芸種を含めて約200種類もの品種が
あります。日本には江戸時代に渡来し、その黄金色に
輝く花姿が孔雀の羽に見えることから
和名で「金雀花」、
花が開いた様子が
蝶のようにみえる
ことから別名「蝶形花」
とも呼ばれています。

エニシダの
花ごよみ

清潔 清らかな存在
エニシダの甘い香りや、
その枝を束ねてほうきを作っていたこと
からついた花ごよみです。

謙虚 卑下
その昔、兄を殺めて王位
を継いだ弟が、その罪
に苛まれてエニシダの枝を
手に毎日懺悔をした、という
フランスの伝説に
由来します。

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〉
5月31日(金)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。

個人情報の取り扱いについて
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500円券
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。)

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 / ビエラ千里丘店

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。)

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 / ビエラ千里丘店

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。

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。)

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 / ビエラ千里丘店

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。)

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 / ビエラ千里丘店