

いただきますをたのしく

「旬」が  
まるごと

# satake通信

2025

January

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



冬にぴったり ほかほか食材

# ひね生姜

contents

PICK UP!

食材FILE 油揚げ

季旬彩々 ぶり

こだわりの逸品  
オリジナルこだわり餃子

今月のスイーツ  
あんもちパイ  
四季彩々 花ごよみ  
梅

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

焼いても煮ても、  
おいしい♡

※店舗・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.45

# 油揚げ



お味噌汁の具やいなりずしでお馴染みの油揚げですが、カリッカリに焼いても、チーズや味噌、納豆などの発酵食品と合わせてもおいしく食べられるスグレモノ。つまり、おつまみにもぴったりの食材なのです。



## 油揚げの保存方法

時間がたつと油が酸化してしまうので、開封前なら消費期限内に、開封後はなるべく早く使い切りましょう。

少し長く保存したいときは

細かく刻んでから密封できる保存袋に入れ、しっかり空気を抜いてから冷凍庫で保存。味噌汁や炒め物などに使うときは凍ったまま投入します。

## 油揚げとは？

木綿豆腐をうすく切って脱水や膨張させた生地を油で揚げたもの。厚くスライスしたものは「厚揚げ」、薄くスライスしたものは「薄揚げ」とも呼ばれます。豆乳濃度は豆腐ほど濃くありませんが、豆腐由来のじんわりとしたコクや旨味が楽しめます。油揚げは江戸時代の文献に登場しており、当時の揚げ物料理のひとつとして考案されたといわれています。

## 油揚げの栄養価

大豆加工品である油揚げは栄養価にすぐれた食材。たんぱく質、亜鉛、ビタミンE、ビタミンKなどが豊富で、日本人が不足しがちな鉄やカルシウムもたっぷり。ただ、油で揚げているぶん、脂質やカロリーはお高めなので、食べすぎには注意しましょう。

## 油揚げ de おつまみ

### 油揚げのみそチーズ焼き



- 材料(2人分)
- 油揚げ … 2枚
  - みそ … 大さじ1
  - 酒 … 小さじ1/2
  - マヨネーズ … 小さじ2
  - ピザ用チーズ … 30g
  - 青ネギ … 適量

- 作り方
- ①青ネギは小口切りにする。
  - ②みそは酒で溶きのばし、マヨネーズと①の青ネギを加え混ぜ合わせる。
  - ③②を油揚げの表面に塗り、その上からチーズをのせる。
  - ④オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。

### 油揚げでチーズはんぺん包み焼き



- 材料(2人分)
- 油揚げ … 2枚
  - はんぺん(大判) … 1枚
  - スライスチーズ … 2枚
  - ベーコン(ハーフ) … 2枚
  - 爪楊枝 … 4本
  - サラダ油 … 大さじ1
  - めんつゆ … 大さじ1
  - みりん … 小さじ1

- 作り方
- ①はんぺん、スライスチーズは十字にカットし、4等分にする。ベーコンは長さを半分にする。
  - ②ベーコンをスライスチーズではさみ、切り込みを入れたはんぺんの中に入れる。
  - ③油揚げを半分に切り、袋状に開いて、中に②を入れ、爪楊枝で縫うように袋を閉じる。
  - ④フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、③を入れ両面に焼き色がつくまで焼く。めんつゆとみりんを加え、味をなじませる。

### 白ネギと油揚げのピリ辛炒め



- 材料(2人分)
- 油揚げ … 2枚
  - 白ネギ … 1本
  - ごま油 … 大さじ1/2
  - めんつゆ … 大さじ1と1/2
  - 砂糖 … 小さじ1
  - ラー油 … 小さじ1
  - 七味唐辛子 … お好みで

- 作り方
- ①油揚げは縦半分に切り、斜め切りに。白ネギも斜め切りにする。
  - ②フライパンに油揚げを入れて焼き色がつくまで焼く。
  - ③油揚げは一度取り出し、ごま油を入れて中火で熱し、白ネギを入れてしんなりするまで炒める。油揚げを加え、さっと炒め合わせる。
  - ④めんつゆ、砂糖、ラー油を加え、全体に味をなじませる。器に盛り、お好みで七味唐辛子を散らす。



### 油揚げピザ



- 材料(2人分)
- 油揚げ … 2枚
  - ピザ用チーズ … 40g
  - 玉ねぎ … 1/4個
  - ピーマン … 1/2個
  - ハム … 2枚
  - トマトケチャップ … 適量

- 作り方
- ①玉ねぎ、ピーマン、ハムは食べやすい大きさに切る。
  - ②油揚げにトマトケチャップを塗り、①の具材をのせ、上からチーズをのせる。
  - ③オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。

### 納豆巾着



- 材料(2人分)
- 油揚げ … 2枚
  - 納豆(タレ付き) … 1パック
  - 青ネギ … 2本
  - 爪楊枝 … 4本
  - ゴマ油 … 小さじ1

- 作り方
- ①青ネギは刻む。油揚げは熱湯で油抜きをしてから水気をふき取り、半分に切る。
  - ②納豆をタレ(からしが付いている場合はからしも)と青ネギとよく混ぜ合わせる。
  - ③油揚げを袋状にし、中に②を詰め、爪楊枝でとめる。
  - ④フライパンにゴマ油を入れ薄くのぼし中火にかけ、③が両面きつね色になるまでひっくり返しながらかく。

※店舗・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。

## 切り身の選び方

皮につやがあり、身が澄んでおり、身割れていないもの。血合いが色鮮やかなもの。

### 選び方①

目が黒く澄んでいるもの

## ブリの食べ方

ブリの切り身はお腹側と背中側で少し特徴が異なります。

### 背中側



皮の色が黒っぽく、血合いの量が多い。身が締まっており旨味がよく出るので、ブリ大根や照り焼きなどがおすすめ。お刺身の場合はコリとした歯ごたえが楽しめる。

### お腹側



皮の色が白っぽく、血合いの量が少ない。脂のりがよく、身にサシが入っている。やわらかく口どけがよいのでブリしゃぶや塩焼きなどがおすすめ。

### 選び方②

ハリやつやがあり、黄色のラインが鮮明なもの

## 天然も養殖もおいしい!



ブリは初夏に日本列島を北上し、秋から冬にかけて南下する回遊魚。11～2月ごろに漁獲されたものは「寒ブリ」として出回りますが、それは天然物の話。需要の高いブリは養殖が盛んにおこなわれており、現在では天然物よりも養殖物の漁獲量が上回るほど。養殖技術の発達により、脂ののった高品質なブリが季節を問わず、出回っています。

## えさにこだわる 養殖ブリ

近年ではえさにこだわり、より見た目や味を向上させた質のよい養殖ブリが育てられています。ユズやレモン、カボス、ミカンなどのフルーツのほか、オリーブオイルやハーブなどをえさに混ぜて与えることで、魚の変色を抑制し、魚臭みも抑えられるのだとか。ほんのり柑橘香があると、魚が苦手な方でも食べやすいかもしれません。

## ブリはおめでたい 出世魚

戦国武将は元服や出世とともに名を変えますが、同じように成長によって呼び名が変わる魚のことを出世魚と呼びます。ブリはその代表格ともいえる魚で、昔から縁起物として親しまれ、おせちに欠かせない魚のひとつでもあります。



## 各地でのおもな呼ばれ方

大きさ	20cm前後	40cm前後	60cm前後	80cm以上
関東・東北	ワカシ	イナダ	ワラサ	ブリ
関西	ツバス	ハマチ	メジロ	

## ブリの照り焼き



### 材料 (2人分)

- ブリの切り身 … 2切
- 塩 … 小さじ1
- 小麦粉 … 適量
- サラダ油 … 大さじ1/2

- (A)
- しょうゆ … 大さじ1と1/3
  - 酒 … 大さじ1と1/3
  - みりん … 大さじ1と1/3
  - 砂糖 … 大さじ1/2

### 作り方

- ①ブリにまんべんなく塩を振り、20～30分ほどおき、水でさっと洗ってから水気をペーパータオルでふきとり、小麦粉を薄くまぶす。
- ②(A)は混ぜ合わせておく。
- ③フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、ブリの盛り付けて上になる面を下にして入れ、焼き色がついたら返して反対側も焼く。
- ④8～9割ほど火が通ったら、余計な油をペーパータオルでふき取る。②を加え、中強火にしてたれを少し煮詰める。たれにとろみが付いたら火を弱め、ブリにかためて器に盛る。フライパンに残ったたれはブリにかける。

## ブリ大根



### 材料 (2人分)

- ダイコン … 10cm
- ブリの切り身 … 2切
- ショウガ … 1片
- だし汁 … 350ml
- かいわれ大根 … 少々

- (A)
- しょうゆ … 大さじ3
  - みりん … 大さじ3
  - 砂糖 … 大さじ2

### 作り方

- ①ダイコンは2～3cmの厚さに切り、皮をむく。2等分し半月切りにする。しょうがは薄くスライスし、2～3枚分は千切りにし取り分けておく。
- ②ブリの切り身は食べやすい大きさに切る。
- ③鍋にだし汁と薄切りにしたショウガ、ダイコンを入れ、火にかける。沸騰したら落しふたをし、中火で煮る。
- ④ダイコンがやわらかくなったら(A)を加え、煮立ったら②のブリを加え、落しふたをし、中火のまま10～13分ほど煮詰める。
- ⑤器に盛り、①で千切りにしたショウガとかいわれ大根を添える。

大根は冷めるときに味が染み込むので、作ってから一度冷まして、食べるときに温め直すとおいしい。

汁が少なくなると焦げ付きやすくなるので、ある程度ブリに火が通ったら火力を弱め、ときどき鍋を揺らすなどして様子を見ながら煮詰めましょう。

## ブリのピリ辛ユッケ



### 材料 (2人分)

- ブリの刺身 … 200g
- ダイコンのツマ … 適量
- 大葉 … 3枚
- 卵黄 … 2個

- (A)
- しょうゆ … 大さじ2
  - みりん … 大さじ2
  - ごま油 … 大さじ1
  - すりごま(白) … 大さじ1～
  - 豆板醤 … 小さじ1～
  - ラー油 … 5～6滴～

### 作り方

- ①ブリの刺身は食べやすい大きさに切る。
- ②大葉は千切りにする。
- ③ポリ袋またはバットなどに(A)を入れて混ぜ合わせ、①を加えて冷蔵庫で1時間ほど漬けておく。
- ④ボウルにたれごと③のブリ、②の大葉を入れて混ぜる。
- ⑤器にダイコンのツマを敷き、④のをせ、卵黄を添える。

丼にしてもおいしい!

GINGER



# ショウガの種類

収穫後すぐに出荷されたものは「新しょうが」、2か月以上貯蔵してから出荷されたものは「ひね生姜」と区別されます。



## 新しょうが

旬は夏～秋。  
根生姜を収穫してすぐに出荷したもの。  
水分が多く辛味がマイルド。  
甘酢漬け(ガリ)にされることが多い。



## ひねしょうが

15度ほどの貯蔵庫に2か月ほど置くことで、皮色が茶色い銑色になる。辛味も風味も強くなるため、薬味や香辛料にぴったり。

通年出回っており、薬味として香辛料として、食材としても活躍する、お料理の定番アイテム、ショウガ。通年出回っているショウガは根生姜を貯蔵してから出荷したもので、「根生姜」「ひね生姜」「囲い生姜」など多くの呼び名があります。店頭などでは単に「しょうが」としているところも多いです。

ひね生姜といえ

# ポカポカ



ショウガは昔から漢方薬にも使われてきた生薬のひとつ。辛み成分や香り成分が多数含まれていますが、なかでも注目されているのはジンゲロールとショウガオールという辛み成分。ジンゲロールは生のショウガに多く含まれる成分で、血行を促進し、からだを温める効果があるといわれています。また、ショウガを加熱し乾燥させると辛み成分がショウガオールという成分に変化し、内臓の動きをよくし、からだを温める効果があるとされています。

冷えそうなときは、生姜ドリンクで温まりましょ!

## ひね生姜の選び方

肉付きがよく、かたく締まっているもの。全体にハリやつやがあり、表面に傷やしわがないもの。

## しょうがの混ぜ込みごはん



### 材 料

- ひね生姜 … 1片
- 油揚げ … 1枚
- 鶏ひき肉 … 100g
- ごま油 … 小さじ1
- 白いりごま … 適量

(A)

- 酒 … 大さじ1
- みりん … 大さじ1
- しょうゆ … 小さじ2
- 白ごはん … 茶碗2杯分 (300~350g)

### 作 り 方

- ①ショウガは皮をこそげ落とし、薄切りにしてから千切りにする。油揚げは細切りにする。
- ②フライパンにごま油を入れ中火で熱し、鶏ひき肉を入れて炒める。肉の色が変わったら油揚げを加え、炒め合わせる。
- ③(A)と白いりごま、ショウガを加え、全体に味をなじませる。
- ④ボウルに白ご飯と③を入れ、混ぜ合わせる。

## 生姜くず湯



### 材 料 (2人分)

- くず粉 … 30g
- 水 … 大さじ2~
- ショウガの千切り … 少々

- おろしショウガ … 大さじ1
- (A) ●砂糖 … 大さじ3
- 水 … 400ml

### 作 り 方

- ①かたまりになったくず粉はフォークなどで削ったりつぶしたりして、なるべく粉状にする。少量の水(大さじ2~3くらい)を加えてかき混ぜ、溶かす。
- ②小鍋に(A)を入れ、沸騰したら弱火で1~2分ほど煮る。①の水溶きくず粉を加え、混ぜ合わせる。
- ③②を器に注ぎ、しょうがのせん切りを飾る。

本くず粉にはかたまりが多くあるので、必ず解しておきましょう。鍋に入れる前に同量程度の水で溶いておくと、きれいに混ぜり合ったくず湯になります。

## しょうがのお味噌汁



### 材 料 (2人分)

- ひね生姜 … 1片
- 白菜 … 100g
- ベーコン … 40g
- 水 … 500ml
- 顆粒だし … 小さじ2/3
- 味噌 … 大さじ2

### 作 り 方

- ①ショウガは皮をこそげ落とし、薄切りにしてから千切りにする。
- ②白菜はざく切りに、ベーコンは細切りにする。
- ③鍋に水と和風顆粒だし、ベーコンを入れて火にかけ、沸騰したら白菜の芯の部分を加え、2分ほど煮込む。白菜の葉とショウガを加え、さらに2分ほど煮て、味噌を溶き入れる。

### 材 料 (2人前)

- 小松菜 … 100g
- サラダチキン … 100g

(A)

- おろししょうゆ
- 砂糖
- 白いりごま油

①小  
②鍋  
15  
ザ  
③ポ

# ひね生姜

冬にぴったり ぽかぽか食材

## ひね生姜の下ごしらえ

### 皮のむき方



ショウガは洗って水気をふき取り、スプーンを使って皮をこそげ落とします。ぽこぽこしていてもキレイに皮がむけます。

### おろし方



ショウガの繊維は表面にある筋に対して垂直に走っています。

なので、おろすときは表面の筋に対し垂直になるようにショウガをおろし金に置き、円を描くようにおろしましょう。繊維が断ち切られて、口当たりのよいおろしショウガになります。

## 切り方

### 薄切り

表面の筋と平行になるように、繊維を断ち切るように薄切ります。肉や魚料理の臭い消しや甘酢漬けなどに。



### おろしショウガ

料理の下味やたれの風味付け、薬味などに。



### 千切り

薄切りにしたものを細切りにする。歯ごたえや風味があるので、煮物、炊き込みご飯、炒め物などに。



### みじん切り

炒め物や香味だれなどの風味付けに。



### 針ショウガ

表面の筋に対して垂直に、繊維に沿って薄切りにしたものを極細い千切りにする。煮物や和え物などの仕上げに。



## ひね生姜の保存方法

湿らしたペーパータオルで全体をまるごと包み、その上からラップで包んで冷蔵庫の野菜室へ。1~2週間を目安に使い切りましょう。

### すぐに使わない場合

すりおろし、みじん切り、千切りなど使いやすい形にし、小分けにしてラップで包んでから密封できる保存袋に入れて冷凍庫へ。1~2か月ほど保存できます。

チューブで代替したいときは

おろしショウガを市販のチューブ生姜で代替したいときは、目安として「小さじ1=チューブ 約5cm=約5g」と覚えてください。また、ショウガ1片をすりおろしたときの目安は「大きじ1」。もちろん、1片のサイズによってもっと多くなることも少なくなることもありますがおおよその目安として覚えておくとう便利です。

## 松菜とサラチキの生姜和え



ショウガ … 小さじ1  
 … 小さじ2  
 … 小さじ1と1/2  
 … 大きじ1と1/2  
 … 小さじ1/2

### 作り方

松菜は水洗いし、ざく切りにする。サラチキは手でほぐす。湯を沸かし、塩少々(分量外)を加え、小松菜の芯の部分を入れ、5秒ほどゆでる。小松菜の葉とサラチキを入れ、20秒ほど熱を通し、ザルにあけて水気を切る。粗熱が取れたら水気をしぼる。ザルに(A)を入れて混ぜ合わせ、(B)を加えてさっくりと和える。

## 豚肉の生姜焼き



### 材料 (2人分)

- 豚肉(生姜焼き用) … 200g
  - サラダ油 … 大きじ1 (付け合わせ)
  - ダイコン … 4cm
  - ニンジン … 4cmの縦1/2
  - マヨネーズ … 適量
- (A) ・しょうゆ … 大きじ1  
・酒 … 大きじ1  
・おろしショウガ … 小さじ2

### 作り方

- ①(A)をパットに入れ混ぜ合わせる。
- ②豚肉は筋切りし、①に5~10分ほど漬けこむ。豚肉を取り出し、ペーパータオルで余計な水分はふきとる。漬け汁は後で使うので、捨てずにとっておく。
- ③フライパンにサラダ油を入れて熱し、豚肉を1枚ずつ広げて強火で焼く。両面に焼き色がついたら、フライパンの余分な油をキッチンペーパーで吸いとる。漬け汁の残りを加えて、フライパンを揺すりながら、照りが出てくるまで焼く。
- ④千切りした大根とにんじんを冷水に放して、水気を切り、皿に盛る。③のをせ、マヨネーズを添える。

## しょうが風味のポトフ



### 材料 (2人分)

- 里芋 … 2個
- 白菜 … 2枚(200g)
- ニンジン … 1/2本
- 長ねぎ … 1/2本
- ソーセージ … 2本
- ひね生姜 … 1かけ
- 水 … 400ml
- 顆粒コンソメ … 小さじ1~
- 塩・コショウ … 適量

### 作り方

- ①里芋は皮をむき、半分切る。白菜は葉と茎に分けて、葉はざく切り、茎は1cm幅のそぎ切りにする。ニンジンは皮をむき、1cm厚の輪切りに。長ねぎは4等分に切る。ソーセージは縦に1本切れ目を入れる。ショウガは皮をこそげ落とし、千切りにする。
- ②鍋に水、コンソメ、しょうが、里芋を入れ、ふたをせずに10分ほど煮る。ニンジン、ソーセージを加え、さらに5分ほど煮る。
- ③白菜、長ねぎを加え、しんなりしたら塩・コショウで味を調える。器に盛り、お好みでマスタードや粒からしなどを添える。

こだわりの逸品  
Satake Select



オリジナル  
こだわり餃子



# ニンニク ましまし餃子

通常の餃子のんにくが4倍はあっており、食べた瞬間にんにくの香りが広がり、食べるとガツンとニンニクを感じる、ニンニク好きにはたまらない逸品です。

ガツンと  
ニンニク



36個  
入り

あっさり  
ジューシー

# 国産野菜

# ジューシー餃子

国産のキャベツをふんだんに使用しております。キャベツの旨味を出すためにあっさりとした味付けにしており、キャベツの甘味が美味しい餃子となっております。

36個  
入り



# あんもちパイ



お正月用に準備したお餅やあんこが余っていたら、市販のパイシートを使ってかんたんな和スイーツはいかがでしようか。パイシートで包んで焼くだけなので、サイズや分量はお好みで変えちゃっても大丈夫！一息つきたいときのおやつにもぴったりです。



### 材料 (4個分)

- 冷凍パイシート (7cm×15cm)…2枚
- こしあん…適量
- 餅…2個
- 卵黄…1個分
- 強力粉…適量

あれば打ち物用として使います。なくても大丈夫！

### Check!

あんこがやわらかいと扱いづらいので、あらかじめ冷蔵庫に入れて冷やし、かためにしておくのがおすすめ。

### 作り方

- パイシートは15分ほど常温におき、解凍する。まな板に強力粉を敷き、パイシートは半分に切る。ひとまわり大きくなるようにパイ生地をのばす。
- 餅は4等分に切る。餅を耐熱ボウルに入れ、餅が隠れるくらいのひたひたの水を入れ、電子レンジで1分20秒ほど加熱する。
- あんこを①のパイシートの手前側半分中央にのせ、その上に②の餅を2切のせる。
- あんこを覆うように奥側の生地を手前側の生地に重ね、パイ生地のフチをフォークの背で押しつぶしていき、上下の生地をくっつける。
- 卵黄は溶いて卵液にし、刷毛で④の表面にぬる。
- 200℃のオーブントースターで16~18分ほど焼く。

### あんこの保存方法

開封した市販のあんこは、4~5日以内に使い切る場合は封のできる清潔な容器に移して冷蔵庫で保存します。すぐに使いきれない場合は、冷凍保存がおすすめ。使いやすい分量ごとにラップで包んで小分けにし、密封できる保存袋に入れて冷凍庫へ。1か月を目安に使い切りましょう。

トースト用に使うなら、平らにしてあんこを冷凍保存すると便利♪



※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン **1/27** 月 当日限り  
 (税込) **4,000円以上** のお買い物でご利用になれます。  
**400円券**  
 お1人様1枚限り有効  
 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 **1/20** 月 当日限り  
 (税込) **3,000円以上** のお買い物でご利用になれます。  
**300円券**  
 お1人様1枚限り有効  
 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 **1/27** 月 当日限り  
 (税込) **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  
 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 **1/20** 月 当日限り  
 (税込) **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  
 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**

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。

次回予告  
 satake通信  
 2025.2月号  
**大根**  
 さつま揚げ  
 レモン  
 パンの耳で  
 チョコラスク

# 成人の日

二月の第二月曜日は「成人の日」

毎年1月の第2月曜日は「成人の日」です。「国民の祝日に関する法律」で制定当初から定められている祝日のひとつで、「おとなになっ たことを自覚し、みずから生き抜こうとする青年を祝いはげます日」とされています。各自治体では成人式のイベントがおこなわれます。

2022年4月1日より成年年齢が18歳に引き下げられました。18歳を対象に成人式をおこなう自治体はごくわずかです。ほとんどの自治体では従来通り20歳で成人式(二十歳の集い)をおこないます。

**お酒は20歳になってから**  
18歳で成人となりますが、お酒を20歳未満で飲むことは禁止されています。それは心身的にはまだ成長段階で、お酒やタバコによる健康被害が懸念されるため。20歳を過ぎるまでお酒は我慢しましょう。

# 花ごほう

今月の花 梅

新春を彩る梅は「松竹梅」にもあるように、おめでたい縁起のよい花として親しまれています。奈良時代の花見といえ梅をさし、万葉集には梅を詠んだ歌が120首近くもあります。そんな梅の開花は1~3月。中国からの渡来種のほか、日本でも盛んに品種改良がおこなわれ、現在では300種以上もあるといわれています。

**\*梅の花言葉\***  
高潔  
まだ寒さ厳しい早春から凛と花を咲かせることが由来。また、菅原道真が遠く大宰府に左遷された際に、庭にあった梅が一夜のうちに大宰府まで飛んでゆき降り立ったという「飛梅伝説」にちなんで<忍耐>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円にしてお出しね!

〈応募締切〉  
1月15日(水) 当日消印有効

〈当選発表〉  
satake通信3月号紙面に発表いたします。

今月の川柳お題  
春が旬の野菜

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1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3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: おせちの中身

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- 黒豆の粒の数だけ 愛ごめめ (74歳) 鯉食べたいばあさん
- ぼあちゃんのくりきんとは 世界一!! (10歳) とっきーさん
- 縁起物 幸と福とを 願う重 (71歳) 赤いブーさん
- 黒豆を 食べてまめまめ 働くぞ (21歳) ただの猫好きさん
- たたきごぼう 正月早々 叩かれる (71歳) 働き蜂ちえちゃん

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。

### マンデークーポン

レシート1枚につき (税込) **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。

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/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 (税込) **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。

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/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。

### マンデークーポン

レシート1枚につき (税込) **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。

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/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 (税込) **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。

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/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。