

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2025

7
July

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

うす切り肉もいいけど
ブロック肉もいいよね!

夏

は

豚肉



TAKE FREE

contents

PICK UP!

食材FILE ピーマン

季旬彩々 甘酒

こだわりの逸品

もち麦

今月のスイーツ

水ようかん

四季彩々 花ごよみ

ラベンダー

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

※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。

ピーマンはナス科の野菜で、旬は6〜9月。
トウガラシの仲間ですが、辛みはありません。
野菜の中ではトップクラスのビタミンC含有量を誇り、
βカロテンも含まれているため、
緑黄色野菜に分類されます。

選び方

- 色が濃く均一で、ツヤとハリがあるもの
- ヘタの切り口が新鮮なもの
- 肩が盛り上がったもの

食材FILE
vol.51

ビタミンC豊富な
夏野菜

保存方法

ピーマンは寒さに弱いので
冷やしすぎには注意が必要です。
水気にも弱いので、新聞紙にくるむか、
穴の開いたポリ袋に入れて
野菜室で保存します。

Check!

ひとつが傷むと、ほかのピーマンも
傷みやすくなるので、
こまめにチェックし、傷んだものは
取り除くようにしましょう。

カラーピーマンのいしなし

ピーマンといえば緑色のイメージがありますが、緑色のピーマンは完熟する前の未熟なピーマンで、特有の風味があります。収穫せずにそのまま完熟するまで育てていくと、ピーマンは色づき、赤や黄色、オレンジなどのピーマンになり、カラーピーマンとして出回ります。色の違いは完熟度の違いではなく、もともとの種の品種の違いによるものです。完熟したピーマンはくせが少なくやわらかで、甘みがあります。

カラフルな色は完熟の証!



ピーマンを調理するコツ

青臭みを抑えたい!

ピーマンの繊維は縦に沿っているので、横切りにすると細胞が壊されて青臭さが目立ってしまいます。
青臭さを抑えるなら縦切りに、ピーマン特有の風味を活かしたいときは横切りにしましょう。

苦味を抑えたい!

ピーマンの種やワタの部分は苦味が強いため、苦手な場合は種やワタをきれいに取り除きましょう。また炒めものなどに利用する場合は、さっと油通しをするのも手。色よく仕上がりますし、苦味も抑えられます。

苦味や青臭みを抑えたいなら、縦切り!



ピーマン de おつまみ

ピーマンの煮びたし

材料 (2人分)

- ピーマン … 5〜6個
- ごま油 … 大さじ1
- かつお節 … 適量

- ・水 … 120ml
- ・めんつゆ(3倍濃縮) … 大さじ2と2/3
- ・おろしショウガ … 小さじ1/2

作り方

- ①ピーマンは半分に切って、へたと種を取り除く。
- ②フライパンにごま油を入れ中火で熱し、ピーマンを入れ、焼き色がつくまで焼く。
- ③(A)を加え、弱火にし、落としぼたをして、ときどき返しながらか6〜7分ほど煮る。
- ④器に盛り、かつお節を散らす。

ピーマンの塩こんぶ和え

材料 (2人分)

- ピーマン … 3個
- 塩こんぶ … 大さじ1〜
- ごま油 … 小さじ1/2
- 白すりごま … 小さじ1〜

作り方

- ①ピーマンは半分に切って、へたと種を取り除き、細切りにする。
- ②耐熱ボウルに①を入れ、ラップをふんわりとかけ電子レンジ(600W)で1分30秒ほど加熱する。
- ③②に塩こんぶ、ごま油、白すりごまを加え、混ぜ合わせる。



塩こんぶと白すりごまは味を見ながら、お好みで追加してください。

冷やしピーマン with 肉みそ

材料 (2人分)

- ピーマン … 5〜6個
- 豚ひき肉 … 200g
- 長ねぎ(白い部分) … 5cmほど
- ごま油 … 大さじ2/3
- きざみニンニク … 小さじ1/2

作り方

- ①ピーマンは半分に切って、へたと種を取り除く。ボウルに氷水を入れ、ピーマンを浸し、冷蔵庫で半日ほど寝かす。
- ②長ねぎはみじん切りにする。
- ③フライパンにごま油を入れ中火で熱し、豚ひき肉ときざみニンニクを入れ炒める。肉の色が変わったら②を加え、炒める。
- ④(A)を加え、汁気がなくなるまで炒め合わせる。
- ⑤①のピーマンを取り出し、水気をふき取り、④の肉みそをのせて食べる。

(A)

- ・酒 … 大さじ1
- ・味噌 … 大さじ1
- ・砂糖 … 大さじ1
- ・しょうゆ … 小さじ1



お好みでコチュジャンを加えピリ辛にしても◎

ピーマンとかまぼこのピリ辛和え

材料 (2人分)

- ピーマン … 4〜5個
- かまぼこ … 1/2板
- サラダ油 … 大さじ1/2

作り方

- ①ピーマンは半分に切って、へたと種を取り除き、縦に細切りにする。
- ②かまぼこは食べやすいサイズに切る。
- ③フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、②を入れ両面に焼き色をつける。
- ④①を加え、火が通るまで炒める。
- ⑤(A)を加え、炒め合わせる。

(A)

- ・コチュジャン … 大さじ1
- ・酒 … 大さじ1/2
- ・砂糖 … 小さじ1/2
- ・しょうゆ … 小さじ1
- ・にんにくチューブ … 3cm



夏の水分補給にいかが？

あまぎ

季節
彩々

冬のイメージのある甘酒ですが、じつは「夏の季語」。江戸時代には「甘い、甘い、あ〜ま〜さ〜け〜」と冷やした甘酒が売られていたそうですが、江戸では通年、京都や大阪では夏の夜にだけ売り歩いていたので、俳句では夏の季語として扱われるようになったといわれています。



※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。

どっちがお好き？ //

酒粕の甘酒

日本酒を精製したあとに残る「酒粕」に、水と砂糖（とお好みでショウガ）を加えて作った甘酒のこと。煮詰めるときにアルコール分の多くは飛んでしまうが、1%未満程度のアルコール分は残ります。

●少量のアルコール分を含み、お酒の風味がある。

●含まれる栄養成分の種類は「米糀甘酒」より多い



米糀の甘酒

蒸した米やお粥に「米糀」を加え、発酵させてつくる甘みある発酵飲料のこと。アルコールは含まれていません。「糀（こうじ）」の生み出す酵素が、米に含まれるでんぷんをブドウ糖などに糖化するため、ほんのり甘く仕上がります。

●100%ノンアルコールなので、お子様や妊婦さんも安心！

●ブドウ糖やオリゴ糖由来の自然な甘み

市販の甘酒には酒粕入りのものもあるので、アルコールの有無はパッケージの原材料を確認してください。



どうして「飲む点滴」？

江戸時代に甘酒が飲まれた理由のひとつに、江戸時代の死亡率の高さがあげられます。とくに体力の落ちる夏場、乳幼児を筆頭に亡くなる人が多かったそうです。エネルギー源となるブドウ糖を多く含み、麹菌がつくり出すアミノ酸も含み、消化吸収のよい「米糀の甘酒」は、体力不足の江戸の人々にとって、都合のよい飲み物でした。栄養価こそ高くありませんが、「米糀の甘酒」は現代医学の点滴と近い成分を含んでいるため、「飲む点滴」と呼ばれます。



どろっとした感じが苦手なら、他のドリンクで割ってみるのもおすすめ！

甘酒アレンジ

甘酒♡ソーダ

レモン風味や甘めの炭酸飲料で作ってもおいしい！



材料 ●甘酒 … 150ml
●炭酸水 … 150ml
●氷 … 適量

作り方 ①甘酒と炭酸水を1:1の割合で注ぐ。
②氷を浮かべて完成！

バナナ牛乳♡甘酒

甘めが好きならお砂糖を加えても！牛乳のかわりに豆乳でもおいしい！



材料 ●バナナ … 1本
●甘酒 … 200ml
●牛乳 … 200ml

作り方 ①バナナは攪拌しやすいように輪切りにする。甘酒はよく振っておく。
②すべての材料を入れ、フードプロセッサーで攪拌する。

Satakeのイチオシ！

まるこめ
糀甘酒



かねこみそ
あま酒



大関
灘の甘酒

どうして夏に豚肉がいいの？

豚肉がビタミンB1の含有量にすぐれているからです。

なぜビタミンB1が大切かというと、ごはんやパンなどの主食に含まれる「糖質」が体内でエネルギーに変わるときに働くビタミンだから。

つまり、糖質がエネルギーに変わるのを助けてくれるのがビタミンB1

なのです。脳を使ったり運動をしたり、寝ているときにもエネルギーは消費されます。とくに夏は汗をかく量が多くなり、ふつうに代謝がよければエネルギー不足になりがち。

エネルギー不足は疲労や夏バテの原因にもなるので、豚肉などを上手に利用して、バランスのよい食事を心がけましょう。

ビタミンB1は
タマネギ、ニンニク、
ニラ、ネギなどを合わせると、
効率よく摂取ができます。
生巻焼き、煮豚、炒め物、餃子など、
豚肉と合わせやすい料理も多いので、
意識的に取り入れて！

うす切り肉も
ブロック肉

おいしくて、
料理のレパートリーが多くて、
薄くてもかたまり肉でも使い勝手のよい
食卓の味方(豚肉)。
煮てよし！焼いてよし！蒸してよし！！の
魅力たっぷりの豚肉ですが、
じつは夏にこそ食べたい食材。
なんなら、がっつりとブロック肉は
いかがでしょう？

レンジで



かんたんチャーシュー

材料

- 豚肩ロース肉(ブロック)
… 250~300g
- 長ネギ(青いところ) … 1本分
- ・酒 … 大さじ3
- ・しょうゆ … 大さじ3
- ・はちみつ … 大さじ2
- ・砂糖 … 大さじ1
- ・マヨネーズ … 大さじ1
- ・しょうがチューブ … 小1

作り方

- ①豚肩ロース肉の表面をフォークで刺す。(全体的に)
- ②ガラス容器などの耐熱容器※に(A)の材料を入れ、よく混ぜ合わせる。
※耐熱性のないポリ袋でもOKですが、④で電子レンジに
かけるときは必ず耐熱性のある容器に移し替えてください。
- ③②に①と長ネギを加え、肉や調味液の表面にぴったりとつくよう
にラップをし、冷蔵庫で1~2時間ほどねかす。
- ④ラップはかけずに、電子レンジ(600W)で7分ほど加熱。
肉をひっくり返して、同じように7分ほど加熱する。
- ⑤粗熱がとれたら、食べやすい大きさに切る。

豚肩ロース肉(ブロック)

赤身肉の中に脂肪が粗い網状に入り、肉質はややかた
だが、脂の多い部位で筋は煮込めばやわらかくなる。脂の
旨味と赤身のコクある濃厚な味わいが魅力。赤身と脂肪
の間の筋を切ってから調理するのがコツ。

おすすめ
料理はコレ！
煮豚、焼き豚
など

PORK

肩

豚バラ肉(ブロック)

赤身と白身が交互になっているので「三枚肉」とも呼ばれ、
骨付きバラ肉は「スペアリブ」とも呼ばれる。脂の多い部分
なので、その脂の濃厚な味わいが楽しめる部位で、ベーコン
も豚バラ肉が原料となっている。長時間煮込むと脂が溶け
出し、肉料理がやわらかく仕上がる。

おすすめ
料理はコレ！
チャーシュー、
角煮、塩豚
など

八角やシナモン、
五香粉などを
(A)の調味料と
一緒に入れれば、
より本格的な味に！

ビタミン
たんぱ
でなく
取り入
また、
亜鉛
などの

いいけど
もいよね!

夏
は

豚肉



炊飯器で



豚ハム

材料 (作りやすい量)

- 豚ヒレ肉(ブロック) … 500g
- 塩 … 小さじ1
- 〈漬け込み液〉
- ・水 … 300ml ・塩 … 小さじ2/3
- ・砂糖 … 小さじ2 ・こしょう … 適量
- ・好みのスパイスやハーブ … 適量 (ナツメグ、ローリエ、タイムなど)



作り方

- ①肉をフォークで何か所か刺し、塩をすり込んだら30分ほどおいて、出してきた水分をふき取る。
- ②密封できるポリ袋に〈漬け込み液〉の材料と①の豚ヒレ肉を入れ、味がなじむようにしばらくもんでから袋の空気を抜き、冷蔵庫で半日～1日漬け込む。
- ③炊飯器に②を袋ごと入れ、肉がかぶるくらいにお湯を加えたら、保温にして4～5時間じっくりと熱を加える。煮あがったら粗熱をとり、好みの厚さに切って出来上がり。

薄切りにして
そのまま食べたり、
厚めに切って
ハムステーキにしても
おいしい!

豚ヒレ肉(ブロック)



もっともきめが細かく、やわらかく最上級の肉質で、1頭からは約1kgしかとれないとされる希少部位。脂肪がほとんどなく低カロリーで、ビタミンB1含有量は部位の中でNo1。煮込むとかたくなるので、余熱で仕上げるような料理向き。

おすすめ

料理はコレ!

ローストポーク、
ゆで豚、蒸し豚、
豚ハムなど



豚肉の

選び方

- 赤身の部分に光沢があり、淡いピンク色のもの
- きめが細かく、肉全体に弾力のあるもの
- 脂肪の部分が白く、しまっているもの

ビタミンB1だけじゃない!

豚の栄養素

ンB1以外の栄養素に注目すると、豚肉には良質なたんぱく質が多く含まれています。たんぱく質は筋肉だけ髪や爪、免疫細胞の材料になります。豚肉を食事に摂り入れて不足しがちなたんぱく質を補いましょう! 部位によって含有量に差はありますが、カリウム、ビタミンB2、ビタミンB6、ナイアシン、パントテン酸の栄養素が含まれています。

フライパンで



豚ヒレ肉の味噌漬け

材料

- 豚ヒレ肉(ブロック) … 400g
- サラダ油 … 大さじ1強
- 〈A〉
- ・酒 … 大さじ2
- ・みりん … 大さじ2
- ・砂糖 … 大さじ1と1/2
- ・しょうゆ … 小さじ1
- ・味噌 … 大さじ3
- ・おろしにんにく … 小さじ1

作り方

- ①豚ヒレ肉は1cmの厚みに切る。
- ②密封できるポリ袋に〈A〉を入れ、よく混ぜ合わせたら①の豚肉を加え、揉みこむ。しっかりと封をして冷蔵庫で1時間～半日ほどおく。
- ③焼く30分(夏場は20～30分)ほど前に取り出し、常温に戻す。
- ④フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、③の肉を入れ、中弱火でときどき返したり味噌だれをかけたりしながら、火が通るまで焼く。

味噌だれは
焦げやすいので、
弱火～弱中火で
焼きましょう。

漬けた味噌だれを
かけて使う場合は、
味噌だれも
加熱してください。



こだわり
抜いて育てた

広島県安芸高田産



こだわりの逸品
Satake Select

もち麦

ここが違う！
品質への
こだわり
ポイント

その1 産地・生産者限定

自然豊かな広島県安芸高田市の限られた農家で丁寧に育てられています。



その2 粒の大きさが違う！

選び抜かれた大粒でもちもち&ぶちぶちの食感が楽しめます。

約7mm

(一般的なもち麦:5mm)

その3 食物繊維たっぷり

野菜と比べても圧倒的。毎日の健康習慣にぴったり。

白米の約30倍

(食物繊維:15.6g(100gあたり))

その4 品種へのこだわり

香り・味・食感に優れた特別な品種を使用しています。

二条大麦
キラリモチ

その5 鮮度を保つ徹底管理

温度・湿度を徹底管理し、便利な密封チャック付きでお届け。

その6 安心・安全のJGAP認証



種まきから収穫まで、厳しい基準をクリアした農産物です。

ぶちぶち食感。白ごはん好きもクセになる美味しさ。



もち麦をアラスして美味しくヘルシー！



いつものご飯に！



スープにもち麦！



サラダにもち麦！

Let's COOKING もち麦台湾風豆乳スープ

【材料(4人前)】

青ねぎ...20g

パクチー(香菜)...適量

ザーサイ...40g

もち麦...120g

無調整豆乳...800ml

ゆずぼん酢...小さじ8

干しエビ...15g

いりごま白...小さじ1

ラー油...適量

【作り方】

①もち麦は、多めの熱湯で20分茹で、ザルに上げ流水でぬめりをとって水気をきる。

②青ねぎは小口切りにする。ザーサイは細切りにする。

③器に、1/4量の①とゆずぼん酢を小さじ2入れ、沸騰直前まで温めた豆乳の1/4を注ぐ。残りも同じように作る。

④ザーサイ、ねぎ、ごま、桜えび、パクチーをのせてラー油をかける。



メニューのポイント

豆乳にぼん酢を加えるとゆるっと固まり、具材で台湾風に仕上げます。ラー油量で辛さを調節してください。



水ようかん



ひんやりとして
のどごしのよいスイーツがおいしい季節です。
ゼリーやプリンなどが思い浮かびますが、
和菓子の代表格といえば「水ようかん」もそのひとつ。
粉寒天を使ったかんたんな
「水ようかん」の作り方を紹介します。

材料(作りやすい量)

こしあん…250g
粉寒天…4g
水…400ml
砂糖…大さじ2
塩…ふたつまみ

作り方

- 鍋に水と粉寒天を入れ、木べらなどでかき混ぜながら火にかける。沸騰したら弱火にし、粉寒天がしっかり溶けるまで1~2分加熱する。
- 砂糖と塩を加え、混ぜながら煮溶かしたら、いったん火を止める。
- こしあんを加え、なめらかになるまで混ぜ溶かす。完全に溶けていない場合は弱火にかけ、こしあんが溶けるまで混ぜ溶かし、溶けたらすぐに火を止める。
- ③の鍋底を氷水にあて、ゆっくり目に混ぜながら粗熱をとる。
POINT! 長く冷やし過ぎると固まり始めてしまうので、粗熱が取れたら早く⑤の容器に移し替えましょう。
- 流し缶やバットなどの容器に④を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。好みの大きさに切ってお召し上がりください。



ようかん

水ようかん

「ようかん」には大別すると2種類あり、小豆餡に寒天と砂糖などを加えて煮詰めたものは「練りようかん」。小豆餡に小麦粉やくず粉を加えて蒸し固めたものは「蒸しようかん」と呼ばれます。練りようかんの水分を多くして寒天で冷やし固めたものを「水ようかん」と呼び、その名前の通りみずみずしく、口当たりのやわらかなようかんに仕上がります。

しんやり
みずみずしい



水ようかん

濃厚な
味わい



練りようかん

もっちり
おいしい



蒸しようかん

※写真・イラストはイメージです。

(キリトリ線)

マンデークーポン 7/28 月 当日限り

5,000円以上(税込)のお買い物でご利用になれます。



500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。

(キリトリ線)

マンデークーポン 7/21 月 当日限り

4,000円以上(税込)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。

マンデークーポン

3,000円以上(税込)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。

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

2,000円以上(税込)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
2025.8月号



- 豆腐
- 茄子
- 枝豆

歳時
と食

土用丑の日

夏の土用は「ウナギ」を食べよう。

二〇二五年の夏の土用は、七月十九日と七月三十一日の2回。土用の丑の日には、黒いものや「う」がつくものを食べるとういこととされ、ウナギはその代表格といえます。諸説ありますが、夏の土用にウナギを食べるようになった説で有名なのは、江戸時代の学者・平賀源内がきっかけというもの。「夏にウナギが売れない」と鰻屋から相談された源内は、「本日、土用丑の日」と大書きするよう助言。すると、「平賀先生が言うのなら」と市民たちは理由をつけてウナギを食べるようになり、鰻屋は大繁盛したといわれています。

四季彩々
花ごほう

今月の花 ラベンダー

地中海沿岸を原産地とするシソ科の花で、古代ローマ時代には湯浴みの際にラベンダーを入れて香りを楽しんでいたとされ、ラテン語の「洗う」を意味するlavareが名前の由来といわれています。

ラベンダーの花言葉
沈静・清潔
あなたを待っています

ラベンダーの花言葉は多くありますが、代表的なものとしては「沈静」「清潔」「あなたを待っています」など。「沈静」はその心安らぐような香りによるリラックス効果から。「清潔」は名前の由来である「洗う」から。「あなたを待っています」はラベンダーという名前の内気な少女が美少年に恋をし、そのまま告白もできず、ずっと待ち続けて一輪の花になってしまったという伝説から。

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〉
7月15日(火) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信9月号紙面にて発表いたします。

今月の川柳お題
おにぎり

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7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!

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!

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9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!

お題 暑い日の麺

たくさんのご応募 ありがとうございます!

分かつまや
ソーメンゆでるの暑いねん!
汗たかくカンさん(62歳)

孫に聞く
おひるはなあにチュールチュール
とみさん(78歳)

暑い日に
それでも食べちゃう激辛麺
とつとまあさん(49歳)

飽き防止
そうめん・うどん シフト制
ゆうろんさん(24歳)

タレ変で
麺が続くよ 夏休み
ホームズさん(42歳)

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ことがございます。

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ください。)

■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 / 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
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ください。)

■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 / 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
2,000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ください。)

■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 / 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。

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。