

「旬」が  
まるごと

いただきますをたのしく

# satake通信

2025

12  
December

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

おせちの

## 縁起物 ずかん

contents

PICK UP!

おせちの縁起物ずかん

食材FILE 烏賊(いか)

季節彩々 日本酒とお正月

年末 お買い物チェックリスト

今月のスイーツ

かんたんティラミス

歳時と食  
冬至

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。

食材FILE  
vol.56

祝い膳に欠かせない  
無垢なる「白」。  
烏賊の澄んだ身は  
紅白の彩りにも、  
松笠などの飾り切りにも  
ぴったりです。

おせちにも  
おつまみにも



### 生イカの選び方

一杯まるごと購入し、ご自宅できばく場合は、  
透明感があり、茶褐色になっているものが  
おすすめ。目が黒く澄んで飛び出して  
いるものや、触ったときに色がスッと  
かわるものが新鮮です。

### おせちに使う烏賊



#### ＜イカの刺身＞

生イカを使った和え物に  
するならお刺身が便利。  
イカと数の子、イカと  
タラコなどを組み合わ  
せて和えれば、おせちを  
彩るおめでたい色の  
一品になります。



#### ＜冷凍イカ＞

イカを使ったおせちの  
定番、「松笠焼き」や  
「松笠煮」にするなら  
冷凍イカがおすすめ。  
冷蔵庫で冷蔵解凍ま  
たは流水で解凍してか  
ら調理します。



#### ＜生イカ＞

胴の中に野菜や肉、なま  
酢などを入れて煮たり  
焼いたりする「詰め」系  
料理には欠かせません。  
もちろん、生イカから  
「松笠焼き」や「イカ明太」  
にしてもOK。



#### ＜干しスルメイカ＞

「松前漬け」や  
「イカにんじん」なら  
干しスルメイカも定番。  
細長くカットして  
混ぜます。

イカ  
にんじん

### イカと数の子の和え物



材料  
(2人分)

- イカの刺身 … 150g
- 数の子(下処理済み) … 4〜5切
- 三つ葉 … 1束
- 白だし … 大さじ1
- みりん … 小さじ2

作り方

- ①三つ葉はさっとゆでて、ざく切りにする。
- ②イカの刺身は白だしとみりんをふり、もみこんでしばらくおく。
- ③数の子は食べやすいサイズに切る。
- ④ボウルに①、②、③を入れ、和える。



### イカ入り煮なます



材料  
(2人分)

- 冷凍イカまたは生イカ(胴、エンペラ) … 100g
- ニンジン … 1/2個
- ダイコン … 4〜5cm
- 細切り昆布(乾物) … 5g
- ごま油 … 小さじ1
- ＜A＞
- ・だし汁 … 200ml
- ・しょうゆ … 大さじ1
- ・みりん … 大さじ1
- ・砂糖 … 小さじ1
- ・酢 … 大さじ1

作り方

- ①冷凍イカは冷蔵解凍か流水解凍し、水気をふきとる。生イカの場合はさばいて薄皮をむく。イカは横向きに置き、1cm幅の棒状になるように切る。
- ②細切り昆布はたっぷりの水に10分ほど浸けて戻す。
- ③ニンジンとダイコンは皮をむき、5mm角の拍子木に切る。
- ④鍋にごま油を入れて中火で熱し、②を入れて全体に油がまわるまで炒める。＜A＞を加え、沸騰したらイカを入れ、ひと煮立ちさせてからイカだけを取り出す。
- ⑤あくを取り除き、細切り昆布を加えたら落しぶたをし、中弱火にしてダイコンとニンジンに火が通るまで煮る。イカを戻してひと混ぜし、2〜3分ほど煮たら火を止め、冷ましながら味をなじませる。

### イカの松笠焼き



材料  
(2人分)

- 冷凍イカまたは生イカ(胴、エンペラ) … 1杯分
- サラダ油 … 大さじ1/2
- しょうゆ … 大さじ1
- みりん … 大さじ1
- 青のり … 少々
- 七味唐辛子 … 少々

作り方

- ①冷凍イカは冷蔵解凍か流水解凍し、水気をふきとる。生イカの場合はさばいて薄皮をむく。
- ②包丁をねかすようにして、イカの表面に5mm幅で斜めに切り込みを入れる。イカの向きを変え、格子状になるように同じように切り込みを入れ、末広がりの台形になるように、イカを食べやすい大きさにきる。
- ③鍋に熱湯をわかし、②を入れて1分ほどゆで、水気を切る。
- ④フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、③を切り込み面を下にして並べ、押さえつけて焼き色をつけながら焼く。醤油とみりんを加え、炒め絡めながらイカに火を通す。
- ⑤器に盛り、お好みで七味唐辛子や青のりを散らす。

### イカの明太子和え



材料  
(2人分)

- イカの刺身 … 150g
- 酒 … 大さじ1/2
- 明太子 … 1/2腹
- しょうゆ … 小さじ1/3
- ごま油 … 小さじ1/2
- 柚子コショウ … 少々

作り方

- ①イカの刺身に酒をふり、まぶしておく。
- ②明太子は薄皮に切り込みを入れ、中身をかきだす。
- ③ボウルに②としょうゆ、ごま油、柚子コショウを入れて混ぜ合わせ、①を加えて和える。





日本酒の歴史は古く、紀元前には稲が栽培され酒造りがはじまっていたと推定されています。少なくとも、奈良時代に編纂された地誌「播磨国風土記」にはお米に生えたカビを使って酒を造り、神様に献上したというような記述があります。平安時代には朝廷による酒造りがはじまり、国の混乱とともに朝廷から技術者が流出したことで神社や寺院、民間へと酒造りが広がったとされています。

※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。

### 日本酒の保存方法

ラベルを見て保存方法が要冷蔵になっているものは未開封でも必ず冷蔵庫へ。開封後は、酸化するので、ラベルの表示にかかわらず冷蔵庫に入れ、立てて保管しましょう。

# 日本酒とお正月

ハレの日にはお酒が似合います



## 神様へのお供え物をいただく お神酒

昔から日本酒は神様に献上する大切なものでした。また、神様にお供えしたものを下げた後にいただくことで、神様からの恩恵や加護がいただけるとも考えられてきました。この 神様に の供物をいただくことを「直会」といい、日本酒をいただく「お神酒」もそのひとつ。初詣の参拝のあと、境内でお酒が振舞われていることがありますが、これはお神酒をいただくことで身を清め、その年の無病息災や平穏無事を祈る、日本の伝統的な儀式です。



## 無病息災を願う お屠蘇

お屠蘇は元旦の朝にいただくお酒のことで、その年の邪気を祓い、無病息災や長寿を願う祝いの酒のこと。本来は「屠蘇散」と呼ばれる生薬(山椒の実、防風の根、オケラの根、キキョウの根、ニッケイの皮、陳皮など)を日本酒やみりんに漬け込んだ薬草酒のことです。屠蘇という名前は「邪気を屠(ほふ)り、心魂を蘇(よみがえ)らせる」ということが由来のひとつとされています。



## 門出を祝う かがみびら 鏡開き

「鏡開き」といえば、地域により異なりますが一般的に1月11日におこなわれる「鏡餅を割る」行事がよく知られていますが、新年を祝う席や仕事始め、結婚式などに日本酒が入った酒樽を割ることも「鏡開き」といいます。酒樽の丸いふたは「鏡」と呼ばれ「円満」を、樽を開く(抜く)ことは運が開ける「末広がりを意味し、参加者には酒が振舞われ、みんなで新たな門出やこの先の幸福や健康を祈願します。



## 縁起物の 大福茶をいただこう。

### 大福茶の入れ方

用意するもの

- ❖ 若水 その年の一番はじめに汲んだ水のこと!
  - ❖ 茶葉
  - ❖ 梅干し
  - ❖ 結び昆布
- ① 若水で湯を沸かす。
  - ② 梅干しと結び昆布を湯呑に入れる。
  - ③ 急須に茶葉と①の湯を入れ、茶葉が開いたら湯呑に茶を注ぐ。

お好みで豆や金粉、玄米などの縁起物を追加してね。

お酒を好まない方や飲めない方は「大福茶」で、無病息災を願いましょう。その昔、平安時代中期に疫病が流行したとき、六波羅蜜寺の空也上人が梅干しを入れたお茶を病人にふるまったところ、疫病が鎮まったのだそう。その後、村上天皇がお正月にこのお茶を飲むようになったことから「皇服茶」と呼ばれ、庶民に広がると「大福茶」の字があてられるようになったといわれています。



## 料理酒

おせち準備に  
欠かせない

調味料の「さ・し・す・せ・そ」の「さ」といえば砂糖ですが、その前、味つけの一番はじめに入れる調味料は「酒」。煮たり、炊いたり、臭みをとったり。おせちづくりに料理酒(清酒)は欠かせません。

### 料理酒を加えるのはなぜ?

以下のような、料理をおいしく仕上げる調理効果があるからです。



肉や魚の生臭みをとる  
ほかの調味料やうま味が染み込みやすくなる  
酒が素材に染み込み、料理にコクやうま味がでる  
肉や魚などの素材をやわらかくする

### 料理酒には「料理用清酒」と「醸造調味料」がある!

#### 料理用清酒

飲むための清酒と同じように、米、糴、水を主原料に、料理がおいしくなるようアミノ酸などが多くなるよう工夫して醸造されたお酒のこと。塩分は加えられていないため、酒類に分類される。

#### 醸造調味料

清酒をつくる途中の過程で3%ほどの塩を加え、お酒として飲めないようにしているため酒税がかからず、食品に分類され、「醸造調味料」と表記される。糖類やアミノ酸などを加えたものもある。

一般的に料理酒と呼ばれるのは醸造調味料です。どちらを使うかは好みですが、醸造調味料には海水と同じくらいの塩分がすでに含まれており、糖類なども加味されているので、調理するときは、ほかの調味料の塩分や甘みの分量を調整するようにしましょう!





## 黒豆

くろまめ

一年をまめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らす、という願いが込められています。また、黒い色は邪気を払い災いを防ぐともいわれます。

## 数の子

かずこ



ニシン(二人の親)から多くの子が生まれることから「子たくさん」や「子孫繁栄」の願いが込められています。

## 昆布巻き

こぶま

昆布は「喜ぶ」や「子生(こぶ)」の言葉にかけて、「家族円満」や「子たくさん」の願いが込められています。

## 鯛

たい

七福神の恵比寿様がタイを手を持っていることや、語呂合わせが「めでたい」につながることから、縁起がよい食材として人気があります。

## いくら

サケの卵であり、多く生まれてくる繁栄の象徴。「すよう」といわれています。

## たたきごぼう

ごぼうの形や色が、豊作の時に飛んで来る黒い瑞鳥を連想させることから「豊作」の願いが込められています。

## ごまめ(田作り)

たづく

その昔、田畑の肥料にイワシを使ったところ、米が五万俵もとれたことから「五万米」(ごまめ)と呼ばれ、「豊作祈願」の願いが込められています。

## 紅白かまぼこ

こうはく

赤は魔除けを、白は清浄を意味し、半月型が日の出にも似ているため、新しい年をお祝いする意味が込められています。

## おせちの

# 縁起

「おせち」は年神様へお供えした後に、その神様へのお供え物をいただくことで、そのご神様のおせち料理や食材には、そのおせち料理や食材には、代表的なものを拾って「

## 伊達巻

だてまき

その形状が巻物に似ていることから知性の象徴とされ、「学問や習い事の成就」という願いが込められています。

## 金柑の甘露煮

きんかん

かんろに

キンカンは「金冠」とも書くため宝物の象徴とされ、財産がたまるようにという願いが込められています。また「ン」がつくため「運がつく」縁起物としても知られています。

## 棒鱈の煮付け

ぼうだら

につ

タラの「たらふく食べる」の言葉にかけて、「食べるものに困りませんように」という願いが込められています。

## 鰯・鰯

ぶりさわら

出世魚であるブリやサワラのように、「出世しますように」という願いが込められています。

## 海老

えび

エビのように長生きできるように、という願いが込められています。

## 紅白なます

こうはく

紅と白が祝儀の水引のようで縁起がよく、また大根にもにんじんも根菜であるため、家の土台が「しっかり根をはって栄えますように」という願いが込められています。

## きんとん

黄金色を小判にたとえて、「財産がたまるように」という願いが込められています。「ン」がつくため「金運を上げてくれる」縁起のよい食材ともいわれています。

## 鶏の松風焼き

とり

まつかぜ

表面をケシの実などで飾りつけ裏には付けないことから、「裏がない、まっすぐ正直に生きていく」という願いが込められています。

## 松笠焼き

まつかさや

加熱すると切り込みが開いて「松ぼっくり」のように見えることから、松にあやかって「長寿」や「子孫繁栄」への願いが込められています。

## 蛸

たこ

タコは加熱すると紅白になるため、また多幸から「一年間幸福」の願いが込められています。





るイクラは数が  
ることから子孫  
子宝に恵まれま  
う願いが込めら

**鮑**

あわび



アワビは15〜20年ほど生きる  
ことから縁起のよいものとさ  
れ、「不老長寿」の願いが込め  
られています。

**牛蒡**

ごぼう



細く長く地中に  
しっかり根を張る  
ため、ごぼうのよ  
うにしっかり根を  
張り「代々続く」と  
いう願いが込め  
られています。

**里芋の六方むき**

さといも  
ろっぼう



里芋は親芋、小芋、  
孫芋と増えることか  
ら、「子孫繁栄」の  
縁起物。亀の甲羅に  
ちなんだ六方むき  
は縁起がよいだけ  
ではなく、煮くずれ  
がしにくくなります。

**うらじろ**



葉の裏が白いことから「裏表  
がない」ことを意味し、二枚の  
葉が対になっていることから  
「夫婦円満」の象徴としても知  
られています。

# 縁起物 ずかん

れを下げてください「神人共食」の料理。  
徳をいただくという祈りが込められています。  
は意味やいわれがあるので、  
ずかん」にしてみました。

**蓮根**

れんこん



穴から「先が見通せる」として縁  
起がよいとされ、「将来の見通  
しが良くなりますように」とい  
う願いが込められています。

**手細蒟蒻**

たづなこんにやく



「縁を結ぶ」という縁起を担い  
でねじられており、「良縁」を  
願う意味が込められています。

**松の葉**

まつ  
は



松竹梅で生命力の象徴とされ  
る「松」は長寿を意味し、また  
松葉は二本の葉が繋がって  
落ち葉になっても「離れ離れ  
にならない」ことから縁起物と  
されています。



腰が曲がるまで  
うにと、「長寿」  
られています。

**蛤**

はまぐり



ハマグリは対になる貝殻が  
ぴったりと合わさることから  
一生を添い遂げる象徴とされ  
「夫婦円満」の願いが込められ  
ています。

**梅人參**

うめになじん



人參は「ン」がつくことから  
「運がつく」とされ、新春と  
再生の象徴とされる松竹梅の  
「梅」を模することで縁起担ぎを  
します。

**慈姑**

くわい



実から長い芽が出ていること  
から、「芽が出る」の言葉に通  
じ縁起がよいとされ、新しい年を  
お祝いする意味が込められて  
います。

**南天**

なんてん



ナンテンという読み方が  
「難転」に通ずることから、「難  
を転じて福となす」という意味  
の縁起物として利用されます。



ると見た目が  
縁起がよいと  
に通ずることか  
多かれ」とい  
うています。

**亀甲椎茸**

きっこうしいたけ



椎茸を六角形にカットし亀に  
見立て、亀は長寿の象徴であ  
るため、「長寿」を願う意味が  
込められています。

**ちよろぎ**



漢字で「長老喜」「長老貴」  
「千代呂木」などと書くため、  
「長寿」を願う縁起物として  
おせちの黒豆などに添えられ  
ます。

**ゆり根**

ね



鱗茎の花びらのように重なっ  
た見た目から「歳を重ねる」  
「仲の良さ」に通ずることか  
ら「長寿」や「和合」を願う意味が  
込められています。

**千両万両**

せんりょう・まんりょう



赤い実をたくさんつけることか  
ら豊かさの象徴とされ、また  
お金の名前がつく縁起のよい  
植物として人気があります。





年末

# お買い物 チェックリスト

## 食 品

- |                                    |                                     |  |                                      |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> おやさい      | <input type="checkbox"/> デザート       | <input type="checkbox"/> のり                        | <input type="checkbox"/> わさび         |
| <input type="checkbox"/> お肉        | <input type="checkbox"/> ゆであずき      | <input type="checkbox"/> お米                        | <input type="checkbox"/> だし          |
| <input type="checkbox"/> お魚        | <input type="checkbox"/> もち         | <input type="checkbox"/> かまぼこ                      | <input type="checkbox"/> もみじおろし・柚子胡椒 |
| <input type="checkbox"/> くだもの      | <input type="checkbox"/> きなこ        | <input type="checkbox"/> 数の子                       | <input type="checkbox"/> たまご         |
| <input type="checkbox"/> お酒        | <input type="checkbox"/> レトルトカレー    | <input type="checkbox"/> 黒豆                        | <input type="checkbox"/> ハム・ソーセージ    |
| <input type="checkbox"/> 氷         | <input type="checkbox"/> 冷凍うどん      | <input type="checkbox"/> お茶漬けの素                    | <input type="checkbox"/> マヨネーズ・ケチャップ |
| <input type="checkbox"/> 炭酸水       | <input type="checkbox"/> パスタ        | <input type="checkbox"/> 一味・七味                     | <input type="checkbox"/> パン          |
| <input type="checkbox"/> お菓子・おつまみ  | <input type="checkbox"/> インスタントラーメン | <input type="checkbox"/> ポン酢                       | <input type="checkbox"/> チーズ         |
| <input type="checkbox"/> お茶・ジュース・水 | <input type="checkbox"/> そば         | <input type="checkbox"/> たれ・ソース(すき焼き・ごましゃぶ・焼肉など)   |                                      |
| <input type="checkbox"/> コーヒー・紅茶   | <input type="checkbox"/> 鍋つゆ        | <input type="checkbox"/> 調味料(醤油・みりん・料理酒・砂糖・塩・酢・みそ) |                                      |
|                                    | <input type="checkbox"/> 鍋の具        |  |                                      |

## 日 用 品

- |                                  |                                    |                                    |                                |
|----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> おはし     | <input type="checkbox"/> ペットフード    | <input type="checkbox"/> トイレットペーパー | <input type="checkbox"/> オムツ   |
| <input type="checkbox"/> ラップ     | <input type="checkbox"/> 使い捨て歯ブラシ  | <input type="checkbox"/> アルミホイル    | <input type="checkbox"/> 電池    |
| <input type="checkbox"/> カセットボンベ | <input type="checkbox"/> フリーザーバッグ  | (お餅がくっつかないタイプ)                     | <input type="checkbox"/> 防災グッズ |
| <input type="checkbox"/> 紙皿・紙コップ | <input type="checkbox"/> キッチンペーパー  | <input type="checkbox"/> ポチ袋       |                                |
| <input type="checkbox"/> おしぼり    | <input type="checkbox"/> ウェットティッシュ | <input type="checkbox"/> ゴミ袋       |                                |
| <input type="checkbox"/> 洗剤      | <input type="checkbox"/> ティッシュペーパー | <input type="checkbox"/> カイロ       |                                |

m e m o







今月のスイーツ

# かんたんティラミス

クリスマスが近づくと、  
なんだか甘いものが恋しくなったり。  
師走ならではの繁忙さに追われ  
気持ち的に糖分が欲しくなったり。  
身近な材料で作れてたっぷり  
食べられるスイーツといえば  
ティラミスがおすすめ！



**材料 (17cm×12cm×5cm容器 1個分)**

クリームチーズ…200g	④ インスタントコーヒー…大さじ1と1/2
グラニュー糖…40g	砂糖…大さじ1と1/2
生クリーム…200ml	お湯…150ml
ラム酒…お好みで	ココアパウダー…適量
お好みのビスケット…12枚〜	

**作り方**

- 1 クリームチーズは常温に戻す。
- 2 ボウルに④の材料を入れて混ぜ、コーヒー液を作っておく。
- 3 別のボウルに①とグラニュー糖を入れてよく混ぜ合わせ、生クリームを数回にわけて加えながら混ぜ合わせ、つのが立つまで泡立てる。お好みでラム酒を数滴加えてもOK。
- 4 ティラミス用の器の底にビスケットの半量を敷き詰め、②のコーヒー液を半量ほどかけて、ビスケットを浸す。残りのビスケットは残りのコーヒー液に浸す。
- 5 ④の上に③を半量ほどのせてヘラなどで平らにならし、その上に残りのビスケットを敷く。さらにその上に③をのせて平らにならし、冷蔵庫に入れて2〜3時間ほど冷やす。
- 6 仕上げにココアパウダーをふりかける。

*クリームチーズのかわりにマスカルポーネチーズを使うと、より本場の味っぽく仕上がります♪*

**ティラミスとは**

イタリア北東部に位置するヴェネツィア州の街、トレヴィーゾのレストランで考案されたといわれるスイーツで、ティラミスという名前には「私を元気にして」という意味があります。もともと、ヴェネツィア州に隣接するロンバルディア州で食べられていた「クレマ・ディ・マスカルポーネ」というお菓子があり、それをアレンジしたのがティラミスといわれています。




※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン 12/22 月 当日限り

5,000円以上 (税込) のお買い物でご利用になります。

**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。

マンデークーポン 12/15 月 当日限り

4,000円以上 (税込) のお買い物でご利用になります。

**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。

マンデークーポン 12/8 月 当日限り

3,000円以上 (税込) のお買い物でご利用になります。

**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。

マンデークーポン 12/1 月 当日限り

2,000円以上 (税込) のお買い物でご利用になります。

**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。

**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 2026.1月号



**味噌汁**

いくら醤油漬  
ほうれん草  
きな粉の  
プチ揚げパン



# 歳時食



冬至は二十四節気のひとつで、北半球では一年のなかで最も夜が長く、昼が短くなる日です。翌日から少しずつ日が長くなるため、「一陽来復」とも呼ばれ、この日を境に運氣が上昇するといわれています。

# 冬至

十二月二十二日は、  
南瓜を食べよう。

## 冬至といえば、南瓜



南瓜を食べて  
無病息災を願おう！



南瓜は、風通しのよい冷暗所で丸ごと保存しておけば冬まで持つことから、昔は冬の貴重な栄養源とされていました。さらに、南瓜の橙色は厄除けの色とされ、冬至に南瓜を食べる無病息災を願う風習があります。また、「なんきん」は「ん（ん）運」が付く食材であることから、冬至に食べると運が上がる」とされ、「冬至の七福（ななくさ）」のひとつにも数えられています。

# 花ごほう

今月の花

## ハボタン



お正月が近づくとよく見かける、花のようキャベツのようなアブラナ科の多年草「ハボタン」。キャベツの仲間である非結球性のケールを觀賞用に品種改良したものといわれています。気温が下がると色づき始め、緑・白・紫・ピンクなどの美しいコントラストが楽しめます。



おめでたい紅白の色合いに由来しています。また、キャベツの花言葉である「利益」がそのまま使われることもあります。何枚も重なる葉の奥にお宝を守っているように見えることから、生まれた花言葉です。

## 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円に引き上げました。  
お鍋の具

〈応募締切〉  
12月15日(月) 当日消印有効  
〈当選発表〉  
satake通信2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12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  
2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 スープ

たくさんのご応募 ありがとうございます！

<p>更けし夜 スープに混ぜた「がんばつて」 受験生の母さん(45歳)</p>	<p>ほつぷりと ポタージュしみるけんかあと アラ古希チャリダーさん(68歳)</p>	<p>スープ界 スーパースベックおみそ汁 レアチーズケーキさん(46歳)</p>	<p>余り物 もうかスープに大へんしん ロールさん(77歳)</p>	<p>みそスープ 具で箸が立つ 母の愛 永遠の53才さん(53歳)</p>
---	---	--	--	---

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。

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  
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。

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。