

いただきますをたのしく

「旬」を
まるごと

satake通信

2026

9
September

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



contents

PICK UP!

食材FILE 松 茸

季旬彩々 和 梨

こだわりの逸品

粒にこだわったつぶ王

今月のスイーツ

胡麻のチュール

四季彩々 花ごよみ

ケイトウ

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・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。

選び方

- かさが開ききっていないもの
- 軸が太く、弾力のあるもの
- 全体的にハリ・ツヤがあるもの

購入後は

一両日中に食べましょう!

食べるのが2~3日後になってしまう場合は、濡らしたペーパータオルで汚れをふき取り、石づきを削り落とし、新しいペーパータオルで1本ずつ包んで密封できる容器に入れて冷蔵庫で保存します。遅くとも4日以内には食べ切りましょう。

その味わいは、芳醇で至高
まさに「きのこの王様」

松茸の歴史は古く、卑弥呼の時代から食用にされていたといわれ、平安時代の「拾遺和歌集」には松茸を詠んだ歌が登場しています。「香り松茸、味しめじ」の言葉に表されるように、松茸は香りを楽しむ食材。風味豊かな旬味で、秋を感じましょう。

松茸

まつたけ

食材FILE
vol.65

流通しているのは、天然物!

松茸は樹木ときのこがお互いに栄養源を与えて助け合う菌根菌タイプのきのこで、共生相手はアカマツになります。しかも、適度な日当たり、湿気、水分が必要で、間伐など、ほどよく人手の入った山林でないと自生することができません。そのため、いまだ人工栽培技術は確立しておらず、流通するのは天然物のみ。香りも味も最高級品とされる国産松茸はとても希少で高価になっています。

アカマツが光合成し糖分を松茸に送り、松茸は地中から水分やミネラルを吸収しアカマツへと渡します。

いろんな国から輸入されています!

国産松茸の収穫量が減少していることもあり、現在は輸入松茸が多く流通しています。韓国産や中国産のものは、遺伝的に国産松茸と同種といわれ、北欧産は遺伝的に近いとされています。北米産は見た目が白っぽく、ややずんぐり。モロッコなどの地中海産はやや小ぶりになっています。



松茸の下ごしらえ

拭く



濡らしたキッチンペーパーまたは布巾などで、汚れをやさしくふき取る。

ボウルに水を入れ、汚れを落としてもOK! ただし、水に浸ける時間はなるべく短く、水気はすぐにふき取ってください。

削る



根元のかたい部分(石づき)を鉛筆削りの要領で薄く削ぎ落とす。

鉛筆削りのように削ぐことで、食べられる部分が残せます。

割く



かさの部分に包丁で切り込みを入れてから、手で割く。

手で割くことで繊維が残り、食感や香りが維持されます。焼き松茸にするならコレ!

松茸ごはん

材料 (2~3人分)

- 米 … 2合
- 松茸(小) … 2本
- だし汁 … 360ml

作り方

- ①米をといで30分ほど浸水させ、ザルでしっかりと水気を切る。
- ②松茸は包丁で石づきを削り落とし、サッと水で洗ってペーパータオルで水気を拭き、繊維にそって切る。
- ③炊飯器の内がまに、①の米と②(A)を入れ、だし汁を2合の目盛まで入れる。全体を軽く混ぜたら②の松茸を上のにせて炊く。

松茸はかさがか開いてくると香りが増すので、開いているものがおすすめ!

松茸入り茶碗蒸し

材料 (2人分)

- 松茸(小) … 1本
- 鶏肉 … 30g
- かまぼこ(半月切り) … 2~4切
- 三つ葉 … 2本
- 卵 … 1個

- ・だし汁 … 200ml
- ・しょうゆ … 小さじ2/3
- ・酒 … 小さじ2/3
- ・みりん … 小さじ2/3
- ・塩 … ひとつまみ

作り方

- ①松茸は包丁で石づきを削り落とし、濡らしたペーパータオルなどで汚れをふき取り、繊維にそって薄切りにする。
- ②鶏肉は食べやすい大きさに切る。ミツバは根元を切り落とし、2~3cmの長さに切る。
- ③ボウルに卵を割り入れて溶き、(A)を加えて混ぜ合わせる。
- ④茶碗蒸し用の器に鶏肉、松茸、かまぼこを入れ、③を漉しながら注ぎ入れる。
- ⑤蒸し器の下段に水を入れ、④にふた(ラップでもOK)をし蒸し器に入れ、蒸し器にもふたをし、強火にかける。沸騰したら弱火にし、13~15分ほど蒸す。爪楊枝をさして澄んだだし汁が出てくればOK。三つ葉を添えて完成。

選び方

- 大ぶりで重量感があるもの
- 皮の色つやが良く、色むらがないもの
- 尻部分まで色づいているもの



和梨は英語ではサンドペア(砂梨)と呼ばれるように、そのシャリシャリとした食感とさわやかな甘みが魅力。今回は、satake・TAKENOKOでおすすめの「赤なし系」4品種をご紹介します！



幸水 こうすい

迷ったらコレ。

甘くてジューシー！

初秋の味を
いただく！

和梨

旬
7~9月
ごろ

「菊水」と「早生幸蔵」の交配種で、その一字ずつをとって**幸水**と名付けられました。味わいは、甘みが強く、酸味はほとんどなく、やわらかでジューシー！和梨の約40%の生産量を誇る、口当たりのよい人気品種です。

豊水 ほうすい

ほどよい酸味で

食べ心地さわやか！

旬
8月下旬
~9月ごろ

「幸水」と「イ-33」の交配で誕生したとされており、幸水のようにみずみずしい梨になってほしいという思いから**豊水**と名付けられました。甘みと酸味のバランスがよく、果肉はやわらかで、果汁をたっぷり含んでいます。

あきづき

酸味が少なく、

きめ細やかな果肉！

旬
9月~10月
初めごろ

「豊水」と「新高」を親に持つ「16229」と「幸水」を交配した品種で、秋に回り、月のように丸い形をしていることから**あきづき**と名付けられました。口当たりがよく、とても甘くジューシー！日持ちもよいことから贈答用としても人気です。

南水 なんすい

濃厚な甘みを

楽しむならコレ！

旬
9月中旬
~11月ごろ

「越後」と「新水」の交配種で、長野生まれの1990年に品種登録された比較的新しい和梨です。糖度が高く、酸味が少ないため、濃厚な甘みとジューシーな味わいが口いっぱいに広がります。大玉で日持ちもよいので贈答用としてもおすすめ！

保存方法

梨は水分が減ると味が落ちるので、乾燥しないようにキッチンペーパーに包んでからポリ袋に入れて野菜室へ。和梨は追熟しないので、なるべく早く食べましょう。

梨の

すっきりした甘みは……

糖アルコールの一種である**ソルビトール**によるもの。人工甘味料としておなじみのソルビトールですが、梨やリンゴ、海藻など、自然界の食材にも含まれており、**梨は果物のなかでもトップクラスの含有量**。ソルビトールの甘味度はショ糖の60%ほどで、保水性にすぐれているため、さわやかな甘みが楽しめます。

梨がシャリシャリ

しているのは……

梨に限らず、果実は自身を守るために細胞壁を厚くしますが、その部分を「**石細胞(せきさいぼう)**」と呼びます。石細胞は果皮に多いのですが、和梨の場合は果実のなかにも多く散らばっているため、食べたときにシャリッとした食感になるのです。

さっぱり
さわやか！

梨と生ハムの胡麻サラダ



材料 (2人分)

- 梨 …… 1/2個
- 生ハム …… 5~6枚
- 水菜 …… 1/4束

〈ドレッシング〉

- ・酢 …… 大さじ1
- ・砂糖 …… 小さじ1/2
- ・ゴマ油 …… 大さじ1
- ・サラダ油 …… 大さじ1
- ・塩 …… 小さじ1/3
- ・黒コショウ …… 少々
- ・白すりゴマ …… 大さじ1~

作り方

- ①梨は半分に切り、皮をむき、芯を取り除く。5mmほどの薄さでスライスしてから、棒状に切る。
- ②水菜は4cmほどのざく切りに、生ハムは食べやすい大きさに切る。
- ③ボウルに、①、②と、〈ドレッシング〉の材料を入れ、混ぜ合わせる。器に盛って、完成！

里芋のからあげ

材料 (2人分)

- 里芋 … 300g
- (A)
- ・めんつゆ … 大さじ2
- ・おろしショウガ (チューブ) … 1.5cm
- ・おろしニンニク (チューブ) … 1cm
- 片栗粉 … 適量
- 揚げ油 … 適量

作り方

- ①里芋は皮付きのままきれいに洗い、皮にぐるりと切り込みを入れる。濡れたまま耐熱皿に並べてラップをし、電子レンジ(600W)で5分ほど加熱し、粗熱が取れたら皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- ②ポリ袋に(A)と①を入れて揉み込み、30分～1時間ほど寝かせる。
- ③別のポリ袋に片栗粉を入れ、②の水気を切りながら入れ、全体に片栗粉をまぶす。
- ④揚げ油を170度に熱し、③を入れ、きつね色になるまで揚げる。

里芋の鶏そぼろあんかけ

材料 (2人分)

- 里芋 … 200g
- だし汁 … 300ml
- 鶏ひき肉 … 100g
- サラダ油 … 大さじ1/2
- (A)
- ・だし汁 … 50ml
- ・しょうゆ … 小さじ2
- ・酒 … 小さじ1
- ・みりん … 小さじ1
- ・すりおろししょうが … 小さじ1と2/3
- (水溶き片栗粉)
- ・片栗粉 … 小さじ1
- ・水 … 小さじ1

作り方

- ①里芋は皮をむき、大きいものは一口大に切る。
- ②鍋にだし汁を煮立て、里芋がやわらかくなるまで煮る。
- ③フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、鶏ひき肉を入れ、ほぐしながら炒める。鶏肉の色が変わったら、(A)を入れ、混ぜながら5分ほど煮る。水溶き片栗粉をまわしかけてとろみがついたら、火を止める。
- ④器に里芋を盛りつけ、上から③をたっぷりとかける。

きぬかつぎ

材料 (2人分)

- 里芋(石川早生など小ぶりのもの) … 10個
- 酒 … 大さじ2～3
- 塩 … 適量 ●黒ごま … 適量

作り方

- ①里芋は皮付きのままきれいに洗い、上から1/3くらいのところに、ぐるっとひと回り包丁目を入れる。
- ②全体に酒をふり、耐熱容器に並べてラップをし、電子レンジ(600W)で5分ほど加熱する。粗熱がとれたら、上側の皮を指先ではさんで皮をとり、塩と黒ごまを振る。

選び方

- 全体的にふっくらとしていて、しま模様が等間隔のもの
- 皮に傷やひび割れがなく、かたくしまったもの
- 皮がふかふかしていないもの

保存方法

泥つきのものは新聞紙に包み、冷暗所に常温で保存。-5℃以下だと低温障害をおこしてしまいます。また、乾燥にも弱いので、紙袋に入れたり新聞紙で包んだりして保存すること。皮をむいて売っているものは傷みやすいので、早めに使い切りましょう。

いしかわわせ 石川早生



旬 8月下旬～10月ごろ

早生の名の通り、8月下旬には旬をむかえ、お月見のころが最盛期。コロんとした小ぶりの球形で、粘りが強く、淡白な味わい。皮離れがよいので、皮ごとゆでてからつんと押し出す「きぬかつぎ」は石川早生ならではの食べ方。

どたれ 土垂

旬 9月～翌春ごろ

通年出回るが、9月から収穫期となり、12月ごろまでが最盛期。ゴロンとした楕円形で、特有のねばりやぬめりがあり、やわらかい。煮くずれしにくく、加熱するとホクホクに。関東地方で多く栽培されている。

えびいも 海老芋

旬 11月～2月ごろ



表面の縞模様と反り返った姿が名前の由来で、京芋とも呼ばれ、京都の伝統野菜になっている。肉質はやわらかく、特有の甘みがあり、煮くずれしにくい。

調理のコツ

ぬめりをとる

皮をむいて適当な大きさに切ったら、塩もみをしてから水洗いをします。かゆみが気になるときは手をポリ袋などで覆うと安心。

かゆみを防ぐ

洗った里いもの皮をしっかりと乾かしてからむきます。また、手に濃いめの酢水や塩をつけてから皮をむくと、かゆくなりにくくなります。

“レンジで下ごしらえ”もおすすめ!

表面の泥をよく洗い、里芋上下を切り落としたり、皮ごと水にくぐらせて耐熱皿にのせ、ラップをかけて電子レンジで加熱します。加熱時間の目安は100gあたり電子レンジ(600W)で1分40秒ほど。下ゆで代わりにするし、皮もむきやすくなります。かたい部分の多いごり芋の場合は、すんなり皮がむけないので、かたい部分を切り落としてからレンジに入れてね。

里芋の歴史は古く、日本人は縄文時代に中国経由で伝わったといわれ、自然薯に対して、里で栽培されていたため、「里芋」と呼ばれるようになったとされています。

収穫 秋

チ



さつまいも

江戸時代には主食としても重宝されたさつまいもは、古くから馴染みのある秋の味覚のひとつ。料理にもスイーツにも使える万能食材です。

保存方法

寒さに弱いので冷蔵庫には入れず、新聞紙に包んでから冷暗所で保存します。切ったものはラップに包んで野菜室で保存し、早めに使い切りましょう。

冷凍保存は？

加熱したものならOK。使いやすいサイズに切るか、マッシュ状にして、密封できる保存袋に入れ、空気を抜いて冷凍庫へ。

選び方

- 皮の色が濃く、ずっしり重みがあり、全体的にふっくらとしているもの。
- 皮の色が濃く、きれいなもの。
- 表面がなめらかで傷がなく、ヒゲ根の穴が均一に並んでいるもの。

鳴門金時



西日本の主力品種だった食味のよい「高系14号」を品種改良したもの。徳島県鳴門市を中心に鳴門海峡に近い砂地で作られており、徳島県のブランド作物になっている。栗のような甘みとホクホクとした食感が特長で、焼き芋や蒸かし芋、さつまいもごはん、煮物などにするとおいしい。

シルクスイート



2018年に品種登録された比較的あたらしい人気上昇中のさつまいも。甘みが強く、シルクのようなめらかな舌ざわりが特長。しっとりとした肉質だが、安納芋ほど濃くはないので食べやすく、上品な味わい。スイーツ代わりに焼き芋や蒸かし芋にするのもおすすめ。

秋が深まったらコレ！ 紅はるか



2010年に品種登録された品種で、生産量は増加中。上品な甘みとしっとりとした味わい、さつまいもらしいホクホクとした後味が楽しめる。今までの品種よりも味も形も「はるかにすぐれている」ことから紅はるかかと名付けられた。

さつまいもは加熱で甘くなる！

さつまいもに含まれるβ-アミラーゼという物質は加熱されると活性化し、さつまいものでんぷんを麦芽糖に分解するため、さつまいもは加熱すると甘くなります。このβ-アミラーゼが活性化するのは60～70℃で、75℃を超えると失活してしまうとされているので、60～70℃くらいでじっくりと加熱するのが甘くおいしく仕上げるコツです。

じっくり 蒸し器で

さつまいもはよく洗い、両端を切り落とし、大きい場合は長さを2～3等分し、3%の塩水に3時間ほど浸けておく。蒸し器の下段にお湯を入れ、上段に水気をふき取った芋を立てて並べ、布きんで包んだふたをしてセット。中弱火で35～45分ほど加熱します。

途中、水が少なくなったら空焚きにならないよう水を足してください。

じっくり レンジで

さつまいもは洗って両端を切り落とし、丸ごとor大きい場合は食べやすい大きさにカットし、しっかりと濡らしたキッチンペーパーで全体を包んでから、ラップで包む。200Wに設定した電子レンジで10～12分ほど加熱する。

お急ぎのときは600Wの電子レンジで4分ほどの加熱でもOK！
じっくり甘くしたいときは低ワットにするなど、お好みで使い分けましょう。

レンジで加熱するときの注意点

電子レンジは食品内の水分を高速で動かし、摩擦熱で温めるというしくみになっています。さつまいものように水分が少ない食材をレンジにかけると、思っている以上に短時間で加熱が進み、発煙や発火の原因となります。

必ずキッチンペーパーで水分を拭き、さつまいもの加熱のし過ぎには注意しましょう。

さつまいものきんぴら



- 材料** (2人分)
- さつまいも … 120g
 - ごま油 … 大さじ1
 - 黒いりごま … 適量
- ＜A＞**
- ・酒 … 大さじ1
 - ・砂糖 … 大さじ1/2
 - ・しょうゆ … 大さじ1/2

作り方

- ①さつまいもは皮ごと洗い、5mmほどの斜め切りにしてから、細切りにする。水にさらしてアクを抜き、ザルにあげ、しっかり水気を切る。
- ②フライパンにごま油を入れ中火で熱し、①を入れてさつまいもに火が通るまで炒める。
- ③弱火にして＜A＞を加え、さつまいもと混ぜ合わせ、中火に戻し、水気がなくなるまで炒める。器に盛り、黒いりごまを散らす。

タッカルビ



材料

- (2人分)
- 鶏もも肉 … 160g
 - さつまいも … 小1本
 - タマネギ … 1/2個
 - キャベツ … 1/4個
 - サラダ油 … 大さじ1
- ＜A＞**
- 水 … 50ml
 - 白いりごま … 適量
 - コチュジャン … 大さじ1と1/2
 - しょうゆ … 大さじ1
 - 砂糖 … 大さじ1/2
 - ごま油 … 大さじ1/2
 - 長ねぎのみじん切り … 大さじ1

作り方

- ①さつまいもは小さめの乱切りにして水にさらし、ざるにあげて水気をよく切る。タマネギは3cmの角切りに、キャベツはざく切りにする。
- ②鶏もも肉はひと口大に切り、＜A＞をよくもみこんで下味をつける。
- ③厚手の鍋にサラダ油を入れて中火で熱し、②を入れて焼き、焼き色がついたら①を加える。水を加え、ふたをして蒸し煮にし、さつまいもに火が通ったら、ふたを取って水分を飛ばす。
- ④器に盛り、白いりごまをふる。

さつまいもとりんごのパイ



材料

- (2人分)
- さつまいも … 100g
 - りんご … 1/4個
 - 砂糖 … 大さじ2
 - バター … 20g
 - 冷凍パイシート (長方形のもの) … 2枚
 - 溶き卵 … 少々

作り方

- ①さつまいもはよく洗い、薄切りにする。りんごは芯を取り、皮つきのまま薄くいちよう切りにする。
- ②鍋にバターとさつまいもを入れて、中弱火でゆっくり炒める。こんがりしてきたら、りんごと砂糖を加え、弱火でゆっくりと、りんごが透き通るまで煮る。
- ③パイシートは半分に切り、上にかぶせる用の2枚の真ん中に4～5本の切り込みを斜めに入れる。
- ④下に敷く用のパイシートの中央に②のをせ、切り込みを入れた③をかぶせて四方の端を押さえて生地を閉じる。生地の表面に溶き卵をぬり、オーブントースターに入れ、10分ほど焦げ目がつくまで焼く。

りんごを煮るときにお好みでシナモンパウダーを加えても◎

こだわりの逸品
Satake Select

粒にこだわった

つぶ王

無着色 辛子明太子・たらこ



厳選された原料

気象や漁獲情報をもとに
やまや社員が直接競りに出向き、
最も明太子に適した
質の良い原料のみを
厳選して調達しています。

独自の管理と 科学的 アプローチ

独自の温度・時間管理で
解凍したのち、塩蔵工程での
「塩分濃度・温度・時間」を
緻密に調整し、浸透圧の働きで
卵一粒一粒を最もふくらした
状態へ変化させています。

職人技と 手間暇の 惜しみない投入

熟練職人のノウハウに加え、人手と
時間を惜しみなくかけることで、
粒立ちの良さを誇る高品質な
明太子の標準製品化に
成功しています。

※店舗・状況により取り扱いがない場合がございます。

※写真・イラストはイメージです。



サクッリ! 薄焼きクッキー

胡麻のチュイール

チュイールとはフランス生まれの焼き菓子で、
ラングドシャと同じような食材に
アーモンドスライスやゴマなどをプラスして焼き上げます。
コーヒーや紅茶のおともに
ゴマたっぷりのスイーツはいかがですか。



材料(作りやすい量)

- 卵白...M〜Lサイズ1個分(約35g)
- グラニュー糖...大さじ3
- 薄力粉...15g
- バター...15g
- いりゴマ...40g
- 塩...ひとつまみ



いりゴマは
白でも黒でも
お好きなほうでOK!
いりゴマの代わりに
アーモンドスライス
を加えてもおいしい!!

作り方

- 卵白は常温に戻す。バターは耐熱皿に入れ、ラップをし、電子レンジ(600W)で20秒ほど加熱する。
- ボウルに卵白を入れ、卵白のコシを切るように、ホイッパーで混ぜる。
- 2にグラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、ふるいながら薄力粉を加えてよく混ぜ、さらに溶かしたバターも加え、よく混ぜ合わせる。
- 3にいりゴマと塩を加え、ゴムベラでざっくりと混ぜ合わせる。ラップをして、冷蔵庫で1時間ほど生地を寝かせる。
- オーブンは170℃で予熱する。
- 天板にオーブンシートを敷き、スプーンで生地をすくい、間隔をあけてのせる。水にぬらしたスプーンの背で、5cmくらいを目安に薄く広げる。
- オーブンに入れ、170℃で12〜13分ほど焼く。

カリッと
焼けていればOK。
焼きムラがある場合は、
焼けたものは取り出し、
残りは焼けるまで
少しずつ加熱して
ください。

ゴマの種類

ゴマの品種は世界で3000種以上あるとされていますが、見た目の色で大別すると、「白ゴマ」「黒ゴマ」「金ゴマ」の3種類になります。栄養成分的には大きな違いはなく、たんぱく質、脂肪酸、食物繊維、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛、ビタミンE、ビタミンB1、ナイアシン、ビタミンB6、葉酸などが豊富。成分の約50%は脂質ですが、リノール酸やオレイン酸などの良質な油がバランスよく含まれています。



※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン 9/28月 当日限り
5,000円以上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。

マンデークーポン 9/21月 当日限り
4,000円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。

マンデークーポン 9/27月 当日限り
3,000円以上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。

マンデークーポン 9/27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
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。

次回予告
satake通信
2026.10月号
もどんっ
丼!
かぼちゃ
リンゴ
芋ようかん

歳時と食

大正12年(1923年)9月1日に発生した関東大震災を教訓として、一人ひとりの防災対策の重要性を広く国民に理解してもらうため、閣議により9月1日が「防災の日」と制定されました。また、9月は台風の多い時期。地震だけではなく、台風、豪雨、大雪などの自然災害に備えて、避難場所、避難経路、ハザードマップ、防災グッズの有無、防災食の賞味期限など、あらためて家族みんなで確認合いましょう。

防災の日

いざという時のために、備えたい

ローリングストックとは!

日ごろから「賞味期限の長い食品を少し多めに買い置きし、賞味期限が近付いたものから消費し、新しいものを買って足す」という備蓄方法のこと。缶詰、レトルト、飲料水、カップ麺、乾麺、インスタントスープ、クラッカー・ビスケットなど、始めやすいものから、ゆる〜く備蓄してみませんか。



四季彩々

花ごは

今月の花

ケイトウ



ケイトウを漢字で書くと「鶏頭」。花穂がニワトリのとさかのようになるのは「とさか系」、花穂が折り重なり球形になるのは「久留米系」、やわらかい羽毛状になるのは「プルモーサ系」、ロウソクのように長細い「ノゲイトウ」など、ケイトウにはいくつかの系統があります。

ケイトウの花言葉
色あせぬ恋

ケイトウは花持ちがよく、ドライフラワーにすると花の色が残ることが由来といわれています。胸を張ったニワトリのとさかのように見えるため、「おしゃれ」や「気取り屋」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円にしてお出しね!

〈応募締切〉
9月15日(火) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信11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9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スタッフがこなしますので、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
11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 からあげ

たくさんのご応募 ありがとうございます!

行列の
店が休みで
買っても作ってもおいしいからあげさん(44歳)

たまたまの
成功レシピ どういった?
めがねさん(44歳)

からあげの
あげたてロにフワフワ
PNなしさん(78歳)

揚げながら
味見したら 半分に
からあげはムネ肉派さん(41歳)

弁当の
陣取り合戦 大御所だ
トトトトさん(56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。

(キリトリ線)

(キリトリ線)

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/野里店/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/野里店/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
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/野里店/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
3,000円以上のお
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/野里店/摩耶駅前店
※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。