

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2024



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

鍋に欠かせない、
冬野菜

おぎ

TAKE FREE

contents

PICK UP!

食材FILE 白菜

季旬彩々 海老

こだわりの逸品
カワダブラック

今月のスイーツ
バイクドチーズケーキ
四季彩々 花ごよみ
シクラメン

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

白菜

おつまみに
だって

※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。

内側

黄色い葉の部分は
やわらかく
甘みのある部分。

煮物やスープ、
蒸し物などに最適！

外側

繊維が太めなので
歯ごたえがあり、
ほのかな苦味もある。

油と相性がよいので、
炒め物やクリーム煮
などがおすすめ！

芯

厚みがあり
糖度の高い部分。

じっくりと煮込んだり、
細かく切って浅漬けや酢漬け、
サラダなどにしても
おいしい！

白菜は1玉が重く、大きく、
余りがちになりやすい野菜ですね。
鍋で消費するのが手早いですが、たまには
おつまみや副菜になる一品に仕立てては？
冬野菜の旨味と甘みを楽しみましょう。

選び方

check!

point 01 巻きがしっかりしているもの

point 02 外葉の色が濃く、みずみずしくハリのあるもの

point 03 見た目より重みがあり、肉厚なもの

保存方法

丸のままの場合は新聞紙で
包んで日の当たらない涼しい
場所に、芯を下にして立てて
保存します。

横にすると重みで
傷みやすくなるので、
横にするのは避けましょう。

新聞紙が
濡ってきたら、
乾いたものと
交換して

カットされたもの

芯があると葉が生長し、鮮度がおちて
しまうので、芯の部分に切り込みを
入れて芯を取ってしまうのがおすすめ。
ラップに包んでから冷蔵庫の野菜室
で保存します。

芯の
部分を
CUT★

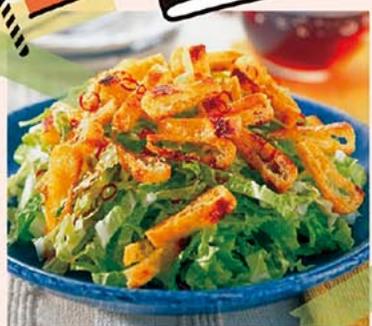
ラップに包んで
野菜室へ

白菜は霜にあたって甘くなる！

白菜は霜にあたると弱ってしまいます。
そこで、白菜は何とか生き残ろうと葉に養分を蓄え、
でんぶんを糖に変化させて水分に含まれるようになります。
水分に糖が含まれると凝固点が下がり、
白菜は凍りにくくなります。
冬の白菜にはほんのりとした甘みがありますが、
それは白菜の自己防衛の結果なのです。

Let's Cooking!

簡単おいしい！白菜レシピ



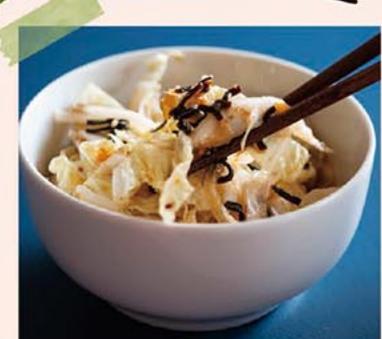
白菜と油揚げのサラダ

材料(2人分) ●白菜 … 3枚
●油揚げ … 1枚
●ポン酢 … 適量

作り方

- ①白菜は繊維に対して軸は縦に、葉は横に5mm幅に切る。
- ②油揚げはオーブントースターでカリッとするまで焼き、短い辺の方を2等分して5mm幅に切る。
- ③器に白菜を盛り、油揚げを散らして、ポン酢をかける。

お好みで、
輪切りにした鷹の爪を
散らしても good!



白菜と塩昆布のおかか和え

材料(2人分) ●塩昆布 … 15g
●かつお節 … 2g
●白菜 … 1/4玉
●塩 … 小さじ1/2
●ごま油 … 大さじ1/2
●ポン酢 … 大さじ1/2
●マヨネーズ … 大さじ1/2

作り方

- ①白菜は千切りにし、ボウルに入れ、塩をふり、全体に塩をもみ込む。水気が出てきたら5~10分ほどおき、水気をしっかりと絞る。
- ②新しいボウルに①を入れ、塩昆布、かつお節、ごま油、ポン酢、マヨネーズを加え、混ぜ合わせる。器に盛って完成。



白菜とベーコンの
柚子胡椒蒸し

材料(2人分)

●白菜 … 1/8玉
●ベーコン … 40g
●塩・黒こしょう … 適量
●柚子胡椒 … 適量

(A) ●柚子胡椒 … 小さじ1/2
●酒 … 大さじ2
●和風顆粒だし … 小さじ2/3

作り方

- ①白菜の芯は3cm幅のそぎ切りに、葉はざく切りにする。ベーコンは2cm幅に切る。
- ②鍋に白菜を立てるように入れ、間にベーコンをはさみ、白菜とベーコンが交互になるように並べる。
- ③(A)を混ぜ合わせ、②に回しかけ、中火にかける。煮立ったら弱火にし、ふたをして12~15分ほど蒸し煮にする。
- ④全体がしんなりしたら塩・黒こしょうをふり、味をととのえる。器に盛り、お好みで柚子胡椒をのせる。



白菜と豚肉のはさみ煮

材料(2人分)

●白菜 … 1/6玉
●豚バラ肉 … 200g
●しょうが … 1/2片
●酒 … 大さじ2
●水 … 1/2カップ

(A) ●豆板糖 … 小さじ1/2
●味噌 … 大さじ1と1/2
●砂糖 … 大さじ1/2
●ごま油 … 小さじ1/2
●小口ねぎ … 適量

作り方

- ①白菜は葉と葉の間に豚肉をはさみ、たこ糸で縛る。しょうがはせん切りにする。
- ②鍋に①、千切りにしたしょうが、酒、水を加えて、ふたをして弱火で30~40分煮る。
- ③火が通ったら、(A)を溶き入れる。
- ④②のたこ糸をはずし、食べやすい大きさに切って器に盛り、小口ねぎを散らす。



ぷりっと旨味弾ける!

海老

エビは海域が異なるもの、天然や養殖の違いなど、種類も多いため旬はさまざま。とはいえ、昔から和食でおなじみの車エビ、甘エビ、ボタンエビ、イセエビなどはこれからの季節が旬。旨味たっぷり、和洋中問わず楽しめるエビの基本をおさらいしましょう。

ボタンエビ



旬 11~4月

北海道の噴火湾以南の太平洋側で獲れるボタンエビと、日本海側で獲れるトヤマエビ(ボタンエビの近縁種)があるが、どちらも「ボタンエビ」として流通している。身の甘みと頭部のみその苦味がたまらない。

ホッコクアカエビ



旬 11~2月

通称、甘エビ。山陰地方では赤エビ、新潟では南蛮エビとも呼ばれる。とろけるような甘みの特徴で、刺身やすし種として生食されることが多いが天ぷらや焼エビなどにもおいしい。

バナメイエビ



旬 通年

淡水海水問わず養殖でき、病気に強く育てやすいため、流通量も多い。ブラックタイガーよりもひとまわり小さく、口当たりがやわらかで甘みがある。炒め物やパスタの具、フリッターなどがおすすめ

ブラックタイガー



旬 通年

東南アジアで養殖されており、黒い縞模様が特徴で、火を通すと鮮やかな赤色になる。身が大きく、ぷりっとした弾力があるので、天ぷら、エビフライ、エビチリなどにすると食べ応えがある。

車エビ



旬 11月下旬~2月

旨味たっぷり、ぷりっとした歯ごたえ、そのおいしさから高級食材として人気。塩焼き、天ぷらなどのほか、鮮度がよいものは刺身にもおいしい。胴を丸めたときの黒い縞模様が車輪のようだと、この名前がついた。

イセエビ



旬 10~4月

正月のおせちや祝い膳などに欠かせない縁起物の高級エビ。ぷりっとした弾力と甘み、旨味、みそのコクなど、食べ応えたっぷり。華やかな活き造りのほか、鬼殻焼き、マヨ焼き、みそ汁などがおすすめ。

※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。

海老の選び方

- 1 からだに透明感があり、身が締まっているもの
- 2 からだの縞模様が鮮やかではっきりしているもの
- 3 殻にかたさのあるもの

ぷりっ

冷凍むきエビの解凍方法

ボウルに海水程度の塩水(水500mlに塩大さじ1)をばり、冷凍エビを入れて30~45分ほどおく。ザルにあげ、水気をふき取る。



塩大さじ1
水500ml

海老の下ごしらえ

背わたは取らなきゃダメ?

背わたはエビの腸のようなものなので、エサと一緒に食べた砂などが残っていることも。口あたりよく仕上げるなら、背わたを取ることをおすすめします。



エビを丸めるようにしてしっかりと持ち、節と節の間から爪楊枝を差し入れて背わたを抜き取ります。

頭と胴の間の節や、真ん中くらいの節が、固定して持ちやすい。



背わたを少し引き出したら、爪楊枝と親指で抑えるようにして抜き取る。

エビをぷりっとさせるには?

ボウルに背わたを取り除いたエビを入れ、塩、酒、片栗粉を加えて、よくもみ込む。水洗いをし、水気をふき取る。



目安 エビ100gあたり

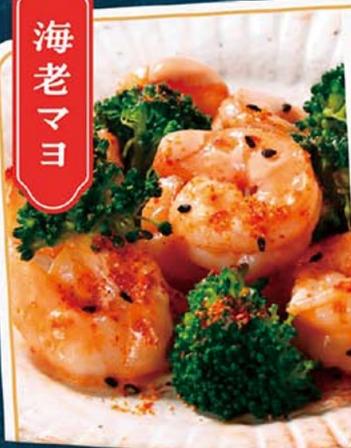
塩 小さじ1/3
酒 大さじ1
片栗粉 大さじ1と1/2くらい

油ハネさせないために



エビに水分が残っていると油ハネの原因となります。水分の残りやすい尾っぽは切り落としてしまいましょう。

海老マヨ



材料 (2人分)

- むきえび … 200g
- プロッコリー … 1/2株
- ごま油 … 大さじ1
- 七味唐辛子 … 適量

- (A)
- ・マヨネーズ … 大さじ2
 - ・ケチャップ … 大さじ1/2
 - ・生クリーム … 大さじ2/3
 - ・砂糖 … 小さじ1
 - ・しょうゆ … 小さじ1/2

作り方

- ①むきえびは背わたがあれば取り除き、塩、酒、片栗粉(分量外)でもみ込み、水洗いをして水気をふき取る。
- ②プロッコリーは小房に分け、水洗いをしたら水滴がついたまま重ならないように耐熱皿にのせ、ラップをして電子レンジで2分~2分半ほど加熱する。
- ③ボウルに(A)を混ぜ合わせる。
- ④フライパンにごま油を入れ中火で熱し、①のエビを焼く。両面に火が通ったら③を加え、全体を炒め合わせる。器に盛り、プロッコリーを飾り付け、七味唐辛子を散らす。

生クリームがなければ牛乳でもOK!

海老チリ



材料 (2人分)

- むきえび … 250g
- にんにく … 1/2片
- しょうが … 1/2片
- 白ねぎ … 5cm
- ごま油 … 大さじ1と1/2
- 豆板醤 … 小さじ1~
- 水溶き片栗粉 … 大さじ1~

- (A)
- ・ケチャップ … 大さじ3
 - ・しょうゆ … 大さじ1/2
 - ・塩 … 少々
 - ・水 … 大さじ2
 - ・鶏ガラスープの素 … 小さじ1/2

作り方

- ①むきえびは背わたがあれば取り除き、塩、酒、片栗粉(分量外)でもみ込み、水洗いをして水気をふき取る。
- ②にんにく、しょうが、白ねぎはみじん切りにする。
- ③(A)は混ぜ合わせておく。
- ④フライパンにごま油(大さじ1量ほど)を入れ中火で熱し、①を火が通るまで焼いて取り出す。残りのごま油を足して②を加え、弱火で炒める。香りが出たら、豆板醤とエビを入れてひと炒めする。
- ⑤③を加えて炒め合わせ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。

九条ねぎ

関西でねぎといえば、
九条ねぎのこと——

九条ねぎの栽培が始まったのは、8世紀ごろ。稲荷神社が建立されたときに、その周辺で浪花国由来の原種の栽培がはじまったとされています。また、「続日本後記」に現在の南区九条あたりでねぎを栽培と記録があるため、この名で呼ばれるようになったといわれています。



九条ねぎには2種類ある!

九条ねぎは京都特産のねぎで、葉ねぎの代表格。九条ねぎには「九条太ねぎ」と「九条細ねぎ」があり、とくに太ねぎは関西で広く栽培されています。うどんやだし文化のある関西では、やわらかく香りのよい九条ねぎは薬味としてぴったり。「関西でねぎといえば、九条ねぎをさす」といわれるほど関西の食文化に欠かせないねぎとなっています。

細ねぎは小ねぎとして薬味などに



太ねぎは炒め物や鍋物などに



青ねぎ=九条ねぎ=葉ねぎ?

ねぎには呼び方が多くありますが、青ねぎの代表格といえば九条ねぎなので、青ねぎ=九条ねぎ=葉ねぎという解釈でOK! 太ねぎか細ねぎかは、お好みでどうぞ。

ねぎrecipe 九条ねぎ×鍋

九条ねぎたっぷりの鶏鍋



- 材料** (2人分)
- 九条ねぎ … 200g
 - 鶏もも肉 … 250g
 - 水 … 400ml
- (A)**
- ・鶏ガラスープのもと … 小さじ2
 - ・白だし … 大さじ1
 - ・酒 … 大さじ1
 - ・みりん … 大さじ1
 - ・ポン酢 … 大さじ2/3

- 作り方**
- ①ねぎは斜め切りにする。鶏もも肉は食べやすい大きさに切る。
 - ②土鍋に水と(A)を入れ、混ぜ合わせる。鶏肉を加え、ふたをして中火にかける。
 - ③ひと煮立ちしたら強中火にし、あくを取り除く。中火に戻し、ねぎを加え、全体がなじむまで煮込む。

お好みで、白菜、春菊、葛切り、油揚げなど、好きな具材をプラスしましょう!



小ねぎ

辛味もクセもないので万能に使えます!

小ねぎは葉ねぎの一種で、九条細ねぎを若採りしたもの、細ねぎ系を品種改良したものが有ります。福岡の「博多万能ねぎ」が有名ですが、ほかにも大分の「味ーねぎ」、高知の「やっこねぎ」、佐賀の「うまかねぎ」、宮城の「仙台小ねぎ」などがあります。

万能ねぎとは

福岡県朝倉市などで栽培されているブランド小ねぎで、九条細ねぎを密植栽培して若採りしたもの。風味がよく日持ちもする。白ねぎ文化の関東圏に売り込む際、生でよし、煮てよし、薬味によしと「どんな料理にも使える」とアピールするためこの名になったとか。薬味、鍋物、炒め物、煮物、和え物、蒸し物など、幅広く使えます。



余ったらきざんで冷凍保存しておくと便利!

ねぎrecipe 小ねぎ×鍋

小ねぎの担々鍋



- 材料** (2人分)
- 小ねぎ … 150g
 - 豚ひき肉 … 200g
 - (A) [きざみしょうが … 小さじ1と1/2
 - [きざみにんにく … 小さじ2/3
 - ごま油 … 大さじ1
 - 酒 … 大さじ1
 - 豆板醤 … 小さじ1
- (スープ)**
- ・水 … 400ml
 - ・鶏ガラスープの素 … 小さじ2
 - ・みそ … 大さじ2
 - ・砂糖 … 大さじ1
 - ・白すりごま … 大さじ3
 - ラー油 … お好みで

- 作り方**
- ①小ねぎは根元を切り落とし、4cmの長さに切る。
 - ②フライパンに(A)を入れ弱火で熱し、香り立ってきたら豚ひき肉を加え、中火にして炒める。肉の色が変わってきたら、酒と豆板醤を加え、炒め合わせる。
 - ③土鍋に(A)の材料を加え中火にかけ、②の小ねぎを加えて火が通るまで煮る。お好みでラー油をかけて、辛さを調整する。

もやしや小松菜などをプラスしてもおいしい!



ねぎま鍋



- 材料** (2人分)
- 肉厚甘ねぎ … 100g
 - マグロ(さく) … 100g

- 作り方**
- ①白ねぎは3cmの長さに切る。
 - ②フライパンに(A)を入れ、中火で炒める。
 - ③土鍋に(A)を入れ、弱火にし、20分煮込む。

※店舗・状況により取り扱いが異なる場合があります。
※写真・イラストはイメージです。

鍋に欠かせない、冬野菜

白ねぎ

江戸の食文化に
欠かせない
白くて甘やかなねぎ

現在多く出回っている白ねぎのほとんどは〈千住群〉のもの。江戸時代に成立した千住ねぎは明治時代になると埼玉県の深谷で栽培されるようになり、現在の深谷ねぎに。江戸時代に生まれた蕎麦や江戸時代に発展した鍋など、濃い味やくせのある食材のおともとして、甘みのある白ねぎは人気となりました。

ねぎには葉を食べる「青ねぎ」と、白い部分を長くした「白ねぎ」があります。どちらも中国経由で伝来し、在来種として定着。

ねぎ recipe
白ねぎ×鍋



白ねぎのごま油鍋

材料 (2人分)
 ●白ねぎ … 2本
 ●豚しゃぶしゃぶ用肉 … 250g
 ●ごま油 … 100ml
 ●にんにくのみじん切り … 小さじ2

(A)
 ・水 … 400ml
 ・鶏ガラスープのもと … 大さじ1
 ・酒 … 大さじ1と1/2
 ・しょうゆ … 小さじ1
 ●ポン酢・柚子こしょう … お好みで

作り方
 ①白ねぎは3cmの長さに切る。
 ②鍋の中心に①を立てて並べ、ごま油とにんにくを入れて熱し、香りがしてきたら豚肉を入れる。
 ③②の豚肉の色が変わったら(A)を加えて混ぜ合わせる。
 ④全体に味がなじみ、火が通っていればOK。
 お好みでポン酢や柚子こしょうをつけて、お召し上がりください。

白ねぎの選び方

- 根元の白い部分の巻きがしっかりしていて、ツヤがあるもの。
- 青葉と白い葉鞘部分の境目をはっきりしているもの。
- 全体的にみずみずしく、はりのあるもの。

中間種もあるよ!

白ねぎとしても青ねぎとしても使え、白い部分も葉の部分もおいしく食べることができるのが中間種。愛知の「越津ねぎ」や兵庫の「岩津ねぎ」が代表格。



岩津ねぎ

九条ねぎ系だけど肉厚! すき焼きやねぎ焼きなどに♪

根深ねぎとは

白ねぎは根深ねぎとも呼ばれますが、それは白い葉鞘部分が長くなるように根元に土寄せをして育てるため。葉より下の部分に土を寄せて日が当たらないようにすることで、白い部分が長くなります。ねぎの成長にあわせながら適切なタイミングで4回ほどに分けて土寄せし、太く長く甘みのあるねぎを育てるのです。



白ねぎは根深ねぎのほか、長ねぎとも呼ばれるよ~

下仁田ねぎ

群馬の下仁田町特産の一本ねぎで、ずんぐり太くて甘みのある白い部分は加熱することで甘みも風味も増します。



上州ねぎ

群馬のからっ風が育てた甘みのあるねぎで、下仁田ねぎ譲りの太さと長ねぎ譲りの長い葉鞘が特徴。

曲がりねぎ

生長途中で植え替え、まがりを出すことで根腐れせず、特有の甘みややわらかさを持ったねぎに。「仙台曲がりねぎ」や「阿久津曲がりねぎ」が有名。



下仁田ねぎ曲がりねぎは季節により取扱いに差があるので見かけたらラッキー!

LUCKY!!

肉厚甘ねぎ

中国北部経由で伝わった白ねぎは(加賀群)として北陸や東北などの寒冷地に定着。冬になると地上に顔を出した葉の部分は枯れ、休眠し越冬することで、太く、加熱で甘くなるねぎに育ちます。肉厚甘ねぎを食べるなら、すき焼きや煮込み料理がおすすめ!

のない場合がございます。

ねぎ recipe 肉厚甘ねぎ×鍋



- (2人分)
 ●白ねぎ … 2本
 ●肉 … 200g
- (A)
 ・水 … 400ml
 ・白だし … 大さじ2と2/3
 ・酒 … 大さじ2
 ・みりん … 大さじ2
 ・しょうゆ … 大さじ1

の長さに切る。マグロは1cm幅の。ねぎを入れて熱し、焼き色をつける。肉を入れて中火にかけ、煮立ったらねぎとマグロを加えてさっと煮る。



100%青森県産

にんにく使用 カワダブラック

カワダブラックは
自然食品です



100g入り



200g入り

料理はもちろん
ヨーグルトに
入れてもおいしい!



十分に熟成された為風味も良く
飽きずに美味しく食べられます!

※店舗の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。

ペイクド チーズケーキ

今月の
スイーツ

Sweets

濃厚なチーズのコクと
やわらかな口どけが楽しめる
ペイクドチーズケーキをご紹介します。
温かな紅茶やコーヒーなどの
おともにぴったりの
スイーツです。

材料

【15cm丸型1台分】

クリームチーズ…200g
グラニュー糖…70g
レモン汁…大さじ1
溶き卵…2個分
生クリーム…200ml
薄力粉…20g
お好みのビスケット…50g
無塩バター…25g

下準備

- ★クリームチーズは作業の1~2時間ほど前に冷蔵庫から出し、室温に戻す。指がささるくらいやわらかくなっていればOK!
- ★卵は作業の30分くらい前に出して室温に戻し、溶き卵にする。
- ★オープンペーパーを丸型の底と同じサイズに切り、底面に敷く。底面が抜けない丸型の場合は側面より1cmほど高くなるように側面にもオープンペーパーを敷く。
- ★オーブンは170℃に予熱する。

作り方

- 1 無塩バターは電子レンジにかけて溶かす。ポリ袋にビスケットを入れ、めん棒などで叩いて細かく砕く。無塩バターを加え、よく混ぜ合わせる。
- 2 オープンペーパーを敷いた丸型の底に①を敷き、型ごと冷蔵庫に入れ、冷やし固める。
- 3 ボウルにクリームチーズを入れ、なめらかなクリーム状になるまで混ぜる。
- 4 砂糖を加え、なじむまでよく混ぜる。溶き卵は2~3回に分けて加え、都度よく混ぜ合わせる。
- 5 ふるいにかけた薄力粉を加え、大きくざっくりと数回混ぜ合わせる。
- 6 生クリームを少しずつ加えながら混ぜ合わせ、最後にレモン汁を加え、全体を混ぜ合わせる。
- 7 丸型を冷蔵庫から出し、⑥の生地を流し入れる。5cmくらいの高さから型をトントン落とし、空気を抜く。
- 8 170℃に予熱したオーブンで40~45分ほど焼く。型に入れたまま粗熱をとり、型ごとラップをして冷蔵庫で3時間~半日ほど冷やす。

※写真・イラストはイメージです。

11/11はチーズの日!

チーズの歴史は古く、「右官史記」という飛鳥時代の古文書の中に、「文武天皇四年(西暦700年)十月文武天皇が使いをつかわし、「蘇をつくらしむ」という記録が残っているのだとか。この「蘇」こそが、日本のチーズの元祖。旧暦の10月は今の11月にあたることから、1992年にチーズ普及協議会と日本輸入チーズ普及協会によって覚えやすい11月11日が「チーズの日」と制定されました。

次回予告

satake通信
2024.12月号

酢の物



さあ、
師走です!
冬至
年末お買い物
リスト

マンデークーポン 11/25 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 11/18 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 11/14 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。

マンデークーポン 11/4 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

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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

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。

レジのスペシャリスト!

ピンクエプロン・グリーンエプロン

satakeのレジでエプロンにピンクやグリーンのラインが入っている従業員をみたことはありますか？
実はこのエプロンを着ているのは佐竹食品グループ内で認められた接客優秀者の証なのです！是非お買い物の際はレジの従業員のエプロンを見てみてください。
佐竹食品グループはお客様が楽しく気持ちよくお買い物できるように接客に力を入れております。



花ごほうび

今月の花 シクラメン



地中海沿岸を原産とするサクラソウ科の園芸植物で、鉢植えの最盛期は10~12月。品種改良が盛んで、花色は赤、ピンク、白、紫、黄など多彩。開花時期も春、秋、冬といろいろ。一重咲き、八重咲き、ロココ咲きなど咲き方もバラエティに富んでいます。シクラメンの和名は「かがり火花」といいますが、球根を豚が食べることから英名では「sow bread (豚のパン)」といい、その和訳から「豚のまんじゅう」とも呼ばれます。

シクラメンの花言葉
恥じらい・ほにかみ
雨などから花粉を守るために下向きに咲く様子が、恥ずかしそうにうつむいているようだといけられたもの。また、その赤く振り返った花びらが「かがり火」のようだといわれるようになった赤のシクラメンは「嫉妬」という花言葉が付けられています。

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。

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スタッフがごこないますので、おもしろさやセンスのよさ、日常が現れる心温まる作品など、ピピッときた感覚で選ばさせていただきます。今月のお題作品は1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 イチ押し鍋料理

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- お鍋なら キノコもネギも食べられるよ
おにぎりくんさん(6歳)
- ちゃんこ鍋 余った具材をガツちゃんこ
しろちゃんさん(28歳)
- パパ釣った 魚いっぱいの 幸せ鍋
ぎよぎよきよきよさん(74歳)
- 具沢山 寄せ鍋囲み 迷い箸
我が家の鍋奉行さん(58歳)
- まつちりは お鍋の王者 シメおじや
じろうさん(61歳)

2024年 10月1日(火)から郵便料金が変わりました。
85円にして出してね!

今月の川柳お題

おせちの中身

川柳好きの方も、川柳が苦手な方も、どなたでも応募できます!

※応募作品の著作権および利用の権利は、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11月号 satake川柳 応募券

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 ではご使用になれません。

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 ではご使用になれません。

マンデークーポン

レシート1枚につき (税込) **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 ではご使用になれません。

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。