

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2023



April

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



春を告げる旬の味

旬のたけのこ

contents

PICK UP!

食材FILE 豚うす切り肉

季旬彩々 タケノコ



僕たちが
仕入れてまーす!

春野菜編

こだわりの逸品

骨取り厚切り漬魚

今月のスイーツ

いちごババロアの
ジュレ

四季彩々花ごよみ

シバザクラ



satakeの
Instagramも
よろしくね!



FOODS.MARKET.SATAKE



PORK
豚

うす切り肉

選び方

- 赤身が淡いピンク色で、光沢があるもの。
- きめが細かく、粘りや弾力のあるもの。
- 脂肪がきれいな白色のもの。

豚肉の栄養価

豚肉で注目したいのは、ビタミンB1の含有量が多いこと。ビタミンB1は、白飯やパンなどの炭水化物が体内でエネルギーに変わるのを助けてくれる栄養素。エネルギー不足になりがちな夏や運動の後などには、意識的に摂りたい成分です。また、たんぱく質が豊富で、からだに必要な必須アミノ酸もたっぷり。部位によって含有量に差はありますが、亜鉛やビタミンB2、ビタミンB6、ナイアシン、パントテン酸などが含まれています。

1日に必要なビタミンB1推奨量は成人男性で約1.4mg。豚ヒレ肉を120g食べれば、1日に必要なビタミンB1必要量が摂れます!

ちようどよい容量のお肉がなかったり、冷凍しておいたお肉が半端に余ってしまったら、お肉が少しだけ残ってしまったことってありませんか? そんなときは、お肉ちよい足しの「おつまみ」に使うのも手。第一弾として、今回は「豚うす切り肉」をピックアップします!

部位別

豚うす切り肉

【豚ロース】

外縁が脂肪に囲まれたきめ細かく、ほどよく脂ののった最上部位。うす切り肉、しゃぶしゃぶ用、生姜焼き用などがある。

【豚肩ロース】

赤身肉の中に脂肪がほどよく入り、コクのある濃厚な味が楽しめる。炒め物や生姜焼き、揚げ物など幅広く使える。

【豚バラ】

赤身と白身が交互になっており、濃厚な味わいが楽しめる。煮物や炒め物にすると、溶けた脂が絡んでおいしい。

【豚もも】

脚の付け根近くの筋肉質な赤身肉で、脂肪は少なめ。あっさりとした味わいで、豚汁や肉巻き料理などに向いている。

こま切れ肉と切り落としってどう違うの?

「豚こま切れ肉」とは、ブロック肉などを加工するときに出る切れ端のことで、肩、バラ、もも、ロースなど、形も厚みも違う、いろいろな部位の切れ端が入っています。「切り落とし」とは、肩やバラなどを切り落としたときに出る塊肉を、部位ごとに同じ厚みでスライスしたもの。つまり部位や厚みはそろっているけど、大きさはバラバラという薄切り肉のことをさします。

いろんな部位の肉が入っているこま切れ肉は、味わい豊か!

豚うす切り肉 de おつまみレシピ

お肉は旨味が豊富なので、少し足すだけでもおいしさがぐーんとアップ! 豚肉と身近な食材で作れる、お手軽なおつまみはいかがでしょう。

◎もやしたっぷり! オイスター炒め



材料 (2人分)

- 豚うす切り肉 … 40~80ほど
- 塩・こしょう … 少々
- もやし … 1袋
- ピーマン … 2個
- ごま油 … 大さじ1
- 【A】
- オイスターソース … 大さじ1
- しょうゆ … 大さじ2/3
- 酒 … 大さじ1
- 砂糖 … 小さじ1

作り方

- ①豚肉は3~4センチ幅に切って、塩・こしょうを軽くふる。
- ②もやしはさっと水洗いし、よく水気を切る。ピーマンはヘタと種を取り除き、細切りにする。
- ③【A】を混ぜ合わせておく。
- ④フライパンにごま油を入れて中火で熱し、①を入れてほぐしながら炒める。肉の色が変わったら、もやしとピーマンを入れ、全体に油がまわるよう炒め合わせる。火が通ったら③をまわしかけ、全体に味をなじませる。

◎豚肉入りきんぴら



材料 (2人分)

- 豚うす切り肉 … 30~80gほど
- ニンジン … 1/2本
- レンコン … 200g
- ごま油 … 大さじ1/2
- 【A】
- 酒 … 大さじ1
- 砂糖 … 大さじ1
- しょうゆ … 大さじ1
- 輪切り唐辛子 … 小さじ1/2
- 白いりごま … 大さじ1/2

作り方

- ①ニンジンは皮をむき、細切りに。レンコンは皮をむき、縦半分に切ってから3~4ミリ幅に切る。豚肉は3~4センチ幅に切る。
- ②フライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉をほぐしながら炒める。豚肉の色が変わったら、ニンジンとレンコンを加え、油がまわるように炒め合わせる。
- ③ニンジンとレンコンがしんなりして火が通ったら、輪切り唐辛子を加えて、さっと炒める。
- ④【A】を加え、煮立ったら弱火にして、汁気が少なくなるまで混ぜながら煮る。白いりごまを加え、全体に絡ませる。

レンコンのかわりにゴボウでもOK!

◎豚肉と大根の甘辛煮



材料 (2人分)

- 豚うす切り肉 … 30~80gほど
- ごま油 … 小さじ1
- 大根 … 1/3本
- 酒 … 50ml
- 【A】
- しょうゆ … 大さじ1と2/3
- 砂糖 … 大さじ1
- みりん … 大さじ1/2

作り方

- ①大根は1センチ幅の輪切りにし、皮をむいてから、いちよう切りにする。豚肉は2センチ幅に切る。
- ②フライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉を加えて炒める。豚肉の色が変わったら、大根と酒を加え、ふたをして中弱火で15~20分ほど蒸し煮にする。竹串が刺さるくらいやわらかくなればOK。
- ③【A】を混ぜ合わせ、②にまわしかける。味がなじむように炒め合わせ、ふたをして中弱火のまま、汁気が少なくなるまで煮る。

◎カリカリ豚のつけ冷奴



材料 (2人分)

- 豆腐 … 300g
- 豚うす切り肉 … 30~80gほど
- 白ネギ … 10cm
- ごま油 … 小さじ1
- 【A】
- ポン酢 … 大さじ2
- おろししょうが … 2cm
- 七味唐辛子 … 少々

作り方

- ①豚肉は細切りにする。白ネギは長さを半分(5cm)にし、切り込みを入れて芯を取り出し、外側の白い部分を繊維に沿って細く切り、氷水にさらして白髪ネギにする。
- ②豆腐は半分に切り、耐熱皿にのせ、ラップをかけて電子レンジ(600W)で2分ほど加熱する。
- ③フライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉を入れて、ほぐしながらカリカリになるまで炒める。白髪ネギを加え、さっと炒め合わせる。
- ④水を切った②の豆腐を皿にのせ、③をつけて、混ぜ合わせた【A】を上からかける。

季節彩旬々



春を告げる旬の味

タケノコは竹の地下茎から出る新芽のことで、旬は3~5月ごろ。春に売場に並びずんぐりとした形のタケノコは孟宗竹(もうそうちく)といい、肉厚でやわらかなのが特長。タケノコは鮮度が命!なので、速やかに下ゆでし、春の息吹をおいしくいただきます。

選び方

- ずんぐりとした紡錘形で、切り口が白くみずみずしいもの。
- 全体的に皮の色がうすく、つややかで湿り気があるもの。
- 穂先は黄色っぽいものがやわらかくておすすめ!

保存方法

タケノコを購入したら、すぐに下ゆでをしてアクを抜きます。下ゆで後は、きれいな水と一緒に深めの密閉容器が保存袋に入れて冷蔵庫へ。水が濁ってきたらきれいな水に取り替え、早めに使い切るようにしましょう。

タケノコは鮮度が命!

タケノコを冷凍保存するときは...

ゆでたアク抜きしたタケノコは、食べやすい大きさにすく切り、砂糖をふりかけて全体にまぶしてから、密封できるポリ袋に入れて冷蔵庫で保存します。使いやすいうまごに小分けしておくとお便利です。



砂糖はパラパラとコーティングされる程度でOK。料理に影響があまりないくらいまぶしたときは、調理のときに甘味の量を調整しましょう。

なぜ、すぐにゆでた方がよいの?

タケノコのアクやえぐ味は時間経過とともに増加していくため、なるべく早くゆでることで、アクやえぐ味が増加するのを防ぐためです。収穫してから時間が経ったものや、成長して地上に顔を出したタケノコほど、アクやえぐ味が強いものとなります。

タケノコの下処理/ゆで方

皮付きのまま米ぬかや唐辛子と一緒にゆでるのが昔ながらの方法ですが、今回は先に「皮をむく」方法をご紹介します!

- 1 穂先のかたい部分を斜めに切り落とし、縦に切り込みを入れる。
- 2 切り込みから親指を入れて、茶色い外皮をすべてむく。
- 3 根元の汚い部分は切り落とし、イボイボのかたい部分は包丁でそぎ落とす。
- 4 鍋にタケノコを入れ、タケノコ全体が浸かるくらいの水と米ぬかをひとつかみ入れる。
- 5 タケノコが浮かないように落とし蓋や皿をのせて、ふたをせずに強火にかけます。沸騰したら中火~弱火にして30分ほどゆでる。
- 6 根元のかたい部分に竹串をさして、スッと通ればOK。米ぬかを水洗いして落とし、切り分ける。

すぐ使わない場合は、煮汁の入った鍋にそのまま、一晩つけてから、きれいな水と一緒に深めの密閉容器が保存袋に入れて冷蔵庫へ。

お知らせ

satake/TAKENOKOでは、生タケノコをお買い求めいただいたお客様に、米ぬかを差し上げています。ご希望の方は、レジにてお申し付けください!

タケノコの土佐煮

- 【材料】(2人分)
- ゆでタケノコ... 160g
 - だし汁... 3/4カップ
 - 【A】・みりん... 大さじ1
 - ・しょうゆ... 大さじ1
 - ・砂糖... 小さじ1
 - かつお節... 適量
 - 木の芽... 適量

【作り方】

- ①タケノコは食べやすい大きさに薄く切る。
- ②鍋に①とだし汁を入れ、落とし蓋をして煮る。中火で5分ほど煮たら、【A】を加えて、中弱火で10分ほど煮る。ふたをとり、煮汁を全体に含ませながら、水分を飛ばす。
- ③②にかつお節をふっで、全体にまぶす。
- ④器に盛りつけ、木の芽を飾る。

水っぽくならないように、最後にふたをこって煮ることで水分を飛ばします。

部位ごとの食感を楽しもう!

穂先

一番やわらかく、アクの少ない部分。縦の薄切りにして、酢の物や和え物、お吸い物、サラダなどにすると味わいを楽しめます。炒めて卵でとじておいしい!

中心部

タケノコらしい歯ごたえがあり、調理法を選ばず使いやすい部位。輪切りや半月切りにして煮物や焼き物、天ぷらに、短冊切りにして炊き込みご飯に入れてもおいしい!

根元

繊維が多く硬いが、タケノコらしい味わいが楽しめる部位。イボイボを取り除き、細切りにして炒め物に、みじん切りにして餃子や春巻、ハンバーグの具に。すりおろして揚げ物にしてもおいしい!

タケノコのバターしょうゆ焼き

- 【材料】(2人分)
- ゆでタケノコ... 200g
 - バター... 15g
 - スライスにんにく... 1/2片
 - しょうゆ... 大さじ1
 - 木の芽... お好みで

【作り方】

- ①タケノコは1センチほどの厚さの薄切りにする。
- ②フライパンにバターとスライスにんにくを入れて弱火で熱し、にんにくが香り立ってきたら、①を入れる。
- ③タケノコに焼き色がつくまで両面を焼きつけ、しょうゆを加え、タケノコとよくからめる。香ばしく焼きあがったら皿に盛り、木の芽を添える。

毎朝、市場に足を運んでいます！

多くの青果卸売会社が入りしている大阪中央卸売市場。朝6時前には1回目のセリが始まっており、全国各地から届いた野菜や果物が所せましと並びます。各店舗の青果主任は毎朝市場まで足を運び、その日仕入れる野菜や果物をその目で確かめて選んでいきます。その日仕入れた青果を、その日のうちに売るのは「佐竹商店」時代からの伝統。市場で選んだ商品は各店舗に配送され、その日のお店に並びます。



お店ごとに仕入れているから、お店ごとに違うんです！

各店舗の青果主任が仕入れる商品を決めるということは、お店によって青果主任の商品を見極める目や、「これなら売れる！」「この商品をこの価格で売ったらお客様喜ぶだろうなあ〜」という直観力やお客様へのサービス精神が試されているということ。例えば、同じ商品なのにお店によって値段が異なる場合は、仕入れた主任の交渉力や値段の付け方に差があるということですし、そのお店にしかない商品がある場合は、仕入れた主任のセンスや想いが込められた商品ということになります。そんな違いがあるのはsatakeのおもしろいところで、各店舗の青果主任は仲間であり、ライバルでもあるのです。



目利きの こだわりポイントは？

キャベツ、大根、白菜などの重量物は、できる限りその時の一番産地を仕入れるようにしています。特にsatakeに来てくださるお客様は1/2カットよりも、1玉・1本で購入される方が多いので、競合店に比べられでも品質で負けないように心がけています。



目利きの こだわりポイントは？

同じ商品であれ、産地により顔や形が違います。調理後の味や食感などにも違いがでます。自分の好みの産地や生産者番号で買うこともあれば、日々接するお客様からの「あれ美味しかった！」などのお声で継続して仕入れることもあります。



satakeの青果部門は旬と鮮度にこだわります！

青果はどこのお店でも一番最初の売り場であり、お店全体のイメージにかかわる売り場です。青果部門が鮮度の良い、旬の商品を並べることで、店に季節感、鮮度感が出ます。そして声を出し、元気に売ることによって店に活気が生まれます。春の売り場にはいちご、たけのこなど春の味覚を大々的に並べ、季節を感じていただけるよう工夫しています。satakeではお客様が商品を購入し、その商品を使い切るまで

「おいしい鮮度」が保てるよう、仕入れから売り場まで鮮度管理を心掛けています。こだわりの野菜、果物をたくさん並べてお客様をお待ちしております。



新玉ねぎ



今が旬
甘い！やわらかい！新玉ねぎ！
新にまねぎ
大玉は生でさくさくシャキッと！
小玉は煮るとトロッと！
あついで！ドリンクのアクセントにも！
簡単！美味しい！ぜひお試しください

2L 1L

スタッフおすすめの春野菜は？

合馬のたけのこ

北九州市小倉南区の合馬地区で生産される「合馬たけのこ」は、柔らかく香りが良いのが特徴。味わいは甘味と旨味が強く、高級たけのことしても知られており、高級料亭でも扱われる食材です。



presented by
satake青果スタッフ

2023

春野菜だって、大きいのがイーンです♪

お一人様でも

春野菜編

春らしさ
いっぱい売り場で、
お待ちしております♪

当然、春野菜も
ビッグサイズ♪

satakeの野菜は
でかい!!

果物だって
大きいんです!

全ての野菜が大きい方がよいというものではないですが、なかでもタケノコ、アスパラガスなどは太いものの方が身も厚くて食べ応えがありおいしいですし、新玉ねぎもぎっしり詰まって重くて大きいものの方がみずみずしく、味もよいです!品質が良くって価値のある商品を仕入れることがsatakeのこだわりです。ぜひ野菜、果物の売り場をチェックしてみてください!

1パックの内容量が多いときは、
お声がけください♪

袋詰めしている商品でも、お声がけしていただければ1コ売りでも対応いたします。satakeは1パックの内容量が多いという声をよく聞きます。遠慮なく、1コでも2コでも、ほしい数をスタッフまでお声がけください♪

春野菜・旬フルーツの選び方
おしえちゃいます♡

アスパラガス



今はハウス栽培のアスパラですので、
天ぷらにしたらみずみずしくてめっちゃ
美味しいです。アスパラの場合は、
太いほどやわらかく
味も良いです。

新じゃがいも

丸みがあり、
皮がなめらかで、
指で皮がむけそうならい
うすいものを選びましょう。
保存するときは、新聞紙などに
包んで冷暗所へ。水分が多く
傷みやすいので、購入後は
なるべく早く使い切り
ましょう。

新たまねぎ

皮にツヤやハリが
あり、傷がないもの。
持ったときに重みがあるもの
がおススメ。新たまねぎは
ポリ袋などに入れて、
冷蔵庫の野菜室で
保存しましょう。

空豆

さやが緑色で、
筋が茶色くなっていないもの。
粒がそろっていて、さやの表面に
産毛があるもの。空豆は鮮度が命!
さやから出すと劣化が早いので、
さや付きで購入し、なるべく
早く食べましょう。

春キャベツ

芯の切り口が
小さくて、みずみずしいもの。
葉が青々としていて巻きが
ゆるく、ツヤやハリがあるもの。
春キャベツは持ったときに
軽いもの
を選びましょう!

いちご

ヘタがピンとして
果実全体が赤く染まって
いるものが甘い印! 果皮の
色づきが悪いものは糖度が
低かったり、酸味が強かったり
するので、なるべく鮮やかな
赤色のものを選び
ましょう。

甘夏

ヘタがみずみずしく
鮮緑色のもの。
皮にツヤがあり、黄橙色が
鮮やかで、色が均一のもの。
すっきりと
重量感のあるものが
おススメ!

4月上旬
発売予定

こだわりの逸品

Satake Select

satakeオリジナル

魚を柔らかく！
旨味・コクUP!!

骨
取り

厚切り漬魚

骨取りなのでお子様も安心!
一切れ当たり約**120g**と
厚切りでボリュームたっぷり!!

SAIKYODUKE

西京漬

SHIOKOJIDUKE

塩麴漬



塩麴とは...

すっかりおなじみになった塩麴、
麴に塩と水を加えてペースト状に
発酵・熟成させた調味料の事

旨み
たっぷり!

西京焼きとは...

西京みそ(京都で作られる白みそ)に
みりん・酒などを加えた漬け床に
魚の切り身などを漬け込んで
焼いた料理の事

ご飯と相性
バッチリ!

状況により取り扱いのない場合がございます。



いちご ババロアの ジュレ

イチゴの本来の旬は、春。
まだまだイチゴの季節は続きます。
イチゴを使ったスイーツはたくさんありますが、
今回は「いちごババロア」に挑戦！
イチゴの甘酸っぱさと
ババロアのクリーミーな味わいが
お口いっぱい広がります。

ババロアってなあに？

ババロアとは、牛乳・砂糖・卵からつくる
アングリーズソースにゼラチンを加え、
ホイップした生クリームを混ぜて、
冷やしかけたもの。ババ
ロアという名前は、ドイツ
の旧バイエルン王国に
由来するとされています。
濃厚でふんわりやわ
らかな食感が楽しめます。

ムース・ブランマンジェ・ パナコッタとは？

ババロアと似たスイーツに、ムースやブラン
マンジェ、パナコッタがあります。“泡”
という意味を持つムースは、ホイップした生
クリームや卵白に果物ピューレやチョコレート、
ゼラチンなど加えて冷やしかけたもの。
ブランマンジェは“白い食べ物”という意
味を持ち、アーモンドの風味をつけた牛
乳にゼラチンや砂糖、生クリームを加え、
冷やしかけたもの。パナコッタ
は“生クリームを煮る”という意味を持
ち、温めた生クリームに砂糖、牛乳、ゼラ
チンなどを加え、冷やしかけたもの。



材料 (2人分)

ババロア	いちごのジュレ
いちご…1/2パック(150g)	粉ゼラチン…5g
卵黄…1個	水…大さじ2
グラニュー糖…20g	イチゴジャム…100g
牛乳…1/2カップ	水…1/2カップ
生クリーム…1/4カップ	レモン汁…小さじ1
粉ゼラチン…5g	ミント お好みで
水…大さじ2	

作り方

- イチゴ(飾り用2個は取っておく)はヘタを除いて、
ミキサーにかけます。ゼラチンはそれぞれ水でふやかしておく。
生クリームは7分立てにしておく。
- ボウルに卵黄を入れてよくほぐし、グラニュー糖を2~3回に分けて加えながら白っぽくなるまでよく混ぜ、
①のミキサーにかけたイチゴを加えて混ぜ合わせる。
- 小鍋に牛乳を入れ火にかけ、沸騰する直前に火を止め、
水でふやかしたゼラチンを加えて溶かす。
- ②に③を入れてよく混ぜ、氷水につけて冷ます。
7分立てにした生クリームを加えてさっくりと混ぜ、
容器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- 新たなボウルに裏ごししたイチゴジャム、
レモン汁を入れてよく混ぜ合わせる。
- 小鍋に水を入れて中火にかけ、沸騰する直前で火を止め、
水でふやかしたゼラチンを加えて溶かす
- ⑤に⑥を少しずつ加えて混ぜ、氷水で冷やし、
とろみがついてきたらバットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 固まったら、スプーンですくって④のパバロアの上に盛り、
イチゴとミントをトッピングする。

マンデークーポン 4/24月 当日限り
お1人様1枚限り有効
4,000円以上のお買い物でご利用になれます。
400円券

マンデークーポン 4/17月 当日限り
お1人様1枚限り有効
3,000円以上のお買い物でご利用になれます。
300円券

マンデークーポン 4/18月 当日限り
お1人様1枚限り有効
2,000円以上のお買い物でご利用になれます。
200円券

マンデークーポン 4/18月 当日限り
お1人様1枚限り有効
1,000円以上のお買い物でご利用になれます。
100円券

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
2023. May.5月号
アスパラ
豆腐・アジ
カラメルバナナ
アイス添え

イースター

卯年にぴったりのイベント♪

イエス・キリストが復活したことを祝う日で復活祭ともいいます。

春分の日のあとの満月の次に来る日曜日に祝うため、年によって日にちが異なります。

2023年は4月9日の日曜日。

イースターバニーと呼ばれるうさぎが、カラフルにペイントしたりリボンで飾り付けたタマゴを運んでくるといわれ、春の訪れを祝う日にもなっています。

復活祭ともいいます。

春分の日のあとの満月の次に来る日曜日に祝うため、年によって日にちが異なります。

2023年は4月9日の日曜日。

イースターバニーと呼ばれるうさぎが、カラフルにペイントしたりリボンで飾り付けたタマゴを運んでくるといわれ、春の訪れを祝う日にもなっています。

なぜタマゴとウサギなのかというと、タマゴは生命や復活の象徴とされ、多産であるウサギは子孫繁栄の象徴とされているから。ひよこがタマゴの殻を破るように、イエス・キリストは死の殻を破って復活したと、考えられているのです。

花ごは 今月の花 シバザクラ

可憐な小花が地を這うように広がる宿根草で、花期は4〜5月。芝のように広がり、サクラに似た花を咲かせるから、シバザクラ。日本らしい名前ですが、原産地は北米で、ニューヨーク州やジョージア州などに自生しています。ピンク、白、紫、青などの花色があり、絨毯のように一面に咲くシバザクラは、まさに圧巻です。

花言葉 一致・合意・臆病な心など

シバザクラの花言葉は、「一致」(合意)「臆病な心」などで、いずれも2cmほどの花がぎゅーと、群らるように咲く様子に因んだものになっています。また、白や青などのシバザクラには「燃える恋」という花言葉もあり、これは英名「モスフロックス」に因んだもの。フロックスの語源がギリシャ語で「炎」を意味することから、クールな色合いの中にも炎を埋め込んでいる、という意味付けがされています。

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

消費税の改定に伴い、郵便料金が変更されています。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。

旧料金の通常はがき(62円)を使う場合は1円分の切手を貼って63円にして出してね!

〈応募締切〉
4月15日(土) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信6月号紙面にて発表いたします。

今月の川柳お題
焼肉

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6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、日常が現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6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 たまご

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- ゆめたまご
こんなお肌になりたいな
更年期真っ只中母さん(52歳)
- マヨネーズ
かけるのかい おやまごん
るなさん(9歳)
- 冷蔵庫
あんたなしでは 不安やん
まるいおまごさん(22歳)
- おまんこ
キミ背身がないとさみしいよ
クリリナさん(56歳)

門番の 如く鎮座し 扉裏
冷蔵庫がないと不安さん(32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
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 / 高槻城西店 / 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
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 / 高槻城西店 / 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
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 / 高槻城西店 / 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
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 / 高槻城西店 / 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。

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。