

いただきますをたのしく

「旬」が  
まるごと

# satake通信

2020

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

# 御走

今月の特集

おせちを  
一品だけでも  
つくってみよう

／ 今年は ／

## ぶりの 幽庵焼き



表紙作画：池田桃子

contents

12月の今日は何の日?

ようこそ、年神様。

あったら便利♪  
お正月 お買い物チェックリスト  
旬かるた ずわいがに  
花ごよみ シャコバサボテン

TAKE FREE



12月の

いよいよ師走。2020年もあと少しです。1月から食の記念日を中心にご紹介してきましたが、心に残った記念日があったでしょうか？  
少しでも食卓の小ネタとしてお役に立てることを祈りつつ、  
本年最後の「今日は何の日」をお届けします。

12月の  
イベントカレンダー

- 12/3(木) みかんの日
- 12/12(土) 明太子の日
- 12/13(日) ビタミンの日
- 12/20(日) ブリの日
- 12/21(月) 冬至
- 12/31(木) 大晦日  
そばの日

# 今日は何の日？

12/3(木)

## みかんの日

11月3日と12月3日は「みかんの日」。昔はみかんのことを「みっかん」と呼んでいたそうで、

「いいみっか(3日)ん」の語呂合わせから、全国果実生産出荷安定協議会と農林水産省が制定しました。月別のみかんの購入量を見ると、多いのは11月と12月。ちょうどみかん需要の高い月にあたるので、ぴったりですね。

12/12(土)

## 明太子の日

韓国には「スケトウダラの辛子漬け」があり、それを原型とし、たらこを二次加工する「辛子明太子」が下関から始まったといわれています。その下関で明太子を製造している前田海産が制定。1914年に日本で初めて明太子が日本の新聞に登場した日、というのが由来となっています。

ちなみに

1月10日も「明太子の日」。

現在では、調味液に漬け込んでつくる「辛子明太子」が主流。その製造方法を開拓し作り方を公開し、福岡を明太子の産地へと押し上げた功労者、明太子メーカーの「ふくや」が制定。由来は、ふくやが明太子を製造し、初めて製造販売された日とのこと。

12/13(日)

## ビタミンの日

1910年、農芸化学者の鈴木梅太郎博士が、米ぬかに含まれる成分が脚気(かっけ)の予防に役立つことを発見。この成分を「オリザニン」と名付け、12月13日に開かれた学会で発表しました。のちに、ポーランドの生化学者カシミール・フンクが「ビタミンB1」を発見。「オリザニン」が同じ物質であることが判明しましたが、命名については、フンク氏の「ビタミン」という名称が採用されることになりました。鈴木梅太郎博士の功績と、ビタミン知識の普及に貢献する情報発信活動を目指して、ビタミンの日制定委員会が12月13日をビタミンの日と制定しました。

12/20(日)

## ブリの日

ブリという漢字は、魚へんに師と書く。また、新年を飾る年取り魚でもあるため、ブリは師走の魚ともいえる。20日を「2(ブ)0(輪=リン)」と読ませる語呂合わせから12月20日がブリの日と呼ばれるようになりました。12月はブリの脂のりがよくなる、旬の時期でもあります。師走のおかずは、正月に、ブリはいかがでしょう？

12/21(月)

## 冬至

二十四節気のひとつで、日照時間が最も短くなる日。翌日からは少しずつ日が長くなることから、「一陽来復」として知られますが、日は長くなっても

寒さは強まるため、カラダが温まる柚子を入れた風呂(柚子湯)に入り、冬を乗り切れるように、運が上昇するようにと、「一陽来復」の禊(みそぎ)として身を清めます。かぼちゃを食べるのは、厄を祓う色であり、冬を乗り切るための栄養を補給するため。無病息災を願って食べましょう。

12/31(木)

## 大晦日

大晦日とは、一年の最後の日のこと。「みそか」とは各月の最終日のことで、12月31日は年の最後の月の最終日なので「おお」をつけて大晦日と呼ばれます。また、大晦日の夜のことは除夜といい、年神様を迎えるために夜通し起きているのが慣わし。除夜に参拝に行くこともあり、現在の元旦未明に初詣に行くのは、その名残とされています。

「年越しそば」にちなんで

### そばの日のなし。

大晦日といえば、年越しそばを食べますが、江戸の商家では12月に限らず、毎月末日にそばを食べました。「細く長いそばのよう、身代(=家の財産)が長続きしてほしい」という願いを込めて、縁起物として食していたそうです。そのこと由来し、毎月末日は「そばの日」。12月31日も、もちろん「そばの日」です。

お正月準備をはじめよう

# 年ようこそ。神様。

2021年は、「丑年」。

十干十二支でいうと、「辛丑(かのとうし)」。

丑は十二支の2番目で、植物の状態に例えらる。

一種子は眠ったままだが起因があれば伸びることも、

時刻でいうなら丑の正刻は午前2時、

夜明けを待っている状態です。

一方、「辛」の字義は「万物が成熟する義」。

じっくりと物事を見極めながら

芽吹きタイミングを待ちたいですね。

丑



## 干支飾りを飾ろう!

年末になると登場する干支の置物。これは、いわゆる“縁起物”で、飾ると一年間家を守ってくれる、といわれています。そのため、正月が過ぎても、干支飾りはそのまますべて飾っておきます。



## しめ飾り

神様のいる特別な場所を、普通の場所と分けるために門や玄関、出入口などに巡らせ、家の中が清浄であることを示します。橙、うらじろ、エビなどの縁起物が飾られるのは、お正月の特別なしめ縄だからです。

## 鏡餅

年神様へのお供え物であり、年神様の魂が宿るところだともいわれています。丸い形の餅は円満の象徴で、大小2つの餅が重なった姿は一年をめでたく重ねるといわれています。神棚だけではなく、好きな場所や大切な場所に鏡餅を飾り、たくさんの福を招き入れましょう。

## 正月飾り

## 門松

年神様を家に迎え入れるための依代として門前に立て、年神様が降りてくるときの目印にします。松や竹のほか、杉や椿、榊などが用いられることもあります。

## おせち

### 数の子

ニシン(二人の親)から多くの子が生まれることがら子たくさんや子孫繁栄の願いが込められています。

### 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。

### かまぼこ

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という意味が込められています。

### 海老

腰が曲がるまで長生きできるようにという願いとともに、脱皮を繰り返す海老の成長が生命の更生に繋がり、祝意には欠かせないといわれています。

### さんとん

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。

### 黒豆

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ています。

### 伊達巻

棒状に巻いてあることから巻物に繋がり、学問や習い事が成就するという意味が込められています。

### ごまめ

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

### 昆布巻

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

### れんとん

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。

## お雑煮

年神様をお迎えするために準備した餅や供物、おせちの残りなどを煮たもので、神様と同じものを食べることで神が力を授かる、という意味が込められており、家族みんなでいただくことに意義があるとされてきました。地域や家々によって具材や餅の形、味つけなどは異なりますが、年神様の魂が宿っているとされる餅が入っていることは共通。お正月に欠かせない郷土料理として親しまれています。

関東風



両餅は関東  
丸餅は関西  
だね!

関西風



今年

おせちの

# 幽庵焼き

おせちを  
一品だけでも  
つくってみよう



## 作り方の手順ま ココから!!

1



ブリは食べやすい  
大きさに切る。柚子  
は輪切りにする。

今回はおせち用な  
ので半分に切ります。  
血盛の場合は、切ら  
ずに一切のまま  
OK。

2



ブリに塩を軽く  
ふって15分～  
30分ほどおく。

魚の臭みが水分と  
一緒に出てくるので、  
仕上がりの味が上品  
になります。

3



密封できる保存袋に【つけ汁】の材料と  
柚子を入れ、よく混ぜ合わせる。

密封できる保存袋ではなく、  
パットなどでもOK。



5

④のブリを  
行き渡るよ  
抜いて袋の

パットなど  
の上からラッ  
て、まんべん

4



②のブリから水が出てくるので、キッチン  
ペーパーで吸い取る。

6

⑤  
柚

幽庵  
バー

# は ぶ り

毎年恒例となった「おせちを一品だけでもつくってみよう」企画。今年は、『ぶりの幽庵焼き』をご紹介します。ブリ以外にも、サワラ、サケ、タイ、マナガツオ、サバなどの魚でつくってもおいしく仕上がります。つけ汁に漬け込んで焼くだけなので手順もかんたん。冷めてもおいしいので、おせちはもちろん、お弁当のおかずにもぴったり！



## 用意するもの 材料(3~4人分)

- ブリ … 3切(300g)
  - 塩 … 少々
  - 柚子 … 1/2個
  - サラダ油 … 少々
  - 木の芽 … 2枚
- 【つけ汁】
- ・酒 … 大さじ3
  - ・みりん … 大さじ3
  - ・しょうゆ … 大さじ3

ブリ以外の青魚や白身魚でも、よく合います。

柚子の代わりに、かぼすやレモンでもOK!

ブリ切に対して調味料をそれぞれ大さじ1ずつが目安です。

## 『幽庵焼き』ってなあに？

しょうゆ、みりん、酒を同じ分量であわせた「つけ汁」=「幽庵地」に漬けて焼く料理のこと。江戸時代の茶人、北村祐庵によって生み出されたものといわれています。「幽庵地」に漬けるから「幽庵焼き」、柚子を加えるから「柚庵焼き」、北村祐庵にちなんで「祐庵焼き」と表現されることもありますが、これらはすべて同じ料理。魚だけでなく、鶏肉にもよく合う料理法です。



⑥の袋に入れ、まんべんなく【つけ汁】がうに、しっかりと漬け込む。しっかりと空気をの封をし、冷蔵庫で1時間ほどおく。

容器の場合は、しっかりと浸かるようプをし、途中で上下を返すなどしなく下味がつくようにします。

漬け過ぎると塩辛くなってしまつので注意!

7



フライパンにサラダ油を中火で熱し、⑥のブリを並べて、弱火にする。ふたをして5分ほど焼く。焼き目がついたら裏返し、同じように焼く。⑥で残しておいた【つけ汁】を加え、熱しながら全体に絡ませる。

弱火でじっくり焼いて、芯まで火を通します。

8



のブリを取り出し、汁気をきる。子は取り除き、【つけ汁】はとっておく。

焼のつけ汁は焦げやすいので、焼く前3、キッチンペーパーなどで汁気をしっかりと吸い取っておくのがポイント。

器に盛り、木の芽をそえて完成!

## ブリってこんな魚なんです!

ブリは暖かいところを好み、初夏に日本列島を北上し、秋から冬にかけて南下する季節回遊を行います。春の産卵にむけて脂肪を蓄えるため、寒さの厳しい12月~2月のあいだにもっとも脂がのり、身が引き締まるブリ。この時期に漁獲されたブリは「寒ブリ」と呼ばれ、とても味のよい高級魚として扱われます。



ブリの選び方②

黄色の線が鮮明なもの。

ブリの選び方①

目が黒く澄んでエラが赤く、体にハリとつやがあるもの。

ブリの選び方③

切り身は皮に光沢があつて身がしまり身割れしていないもの。血合いの色が鮮やかなもの。

佐渡、能登、氷見が名産地として有名!

## 基本的なおせちの詰め方(三段重の例)

**一の重**  
(祝い肴、口取り)

数の子、黒豆、方々きごぼうなどの「祝い肴」や「口取り」(かまぼこ、きんこん、厚焼き卵などの甘みがあり、お屠蘇や酒と食す肴)を詰めます。

- 紅白かまぼこ
- 数の子
- 田作り
- 黒豆
- 栗きんとん
- たたきごぼう
- 厚焼き卵や伊達巻

**二の重**  
(酔の物、焼き物)

鯛やブリ、卵料理などの「焼き物」と紅白なます、菊花かぶなどの「酔の物」を詰めます。「蒸し物」や「巻き物」など魚介や肉類の料理もここに詰めます。

- 身欠きにしんの昆布巻
- 梅だらの煮つけ
- 海老の鬼から焼き
- 紅白なます
- ローストビーフ
- れんこんの甘酢漬
- 八幡巻き

**三の重**

里芋やくわい、にんじん、ごぼう、れんこんなどの炊き合わせや海老のうま煮などの「煮物」を詰めます。

- お煮しめ
- ねじり梅(にんじん) ・花れんこん
- 手綱こんにゃく ・里芋の六方むき
- しいたけの亀甲切り ・絹さや
- 鶏肉 などを含む
- くわいの含め煮

お正月

# お買い物 チェックリスト

忘れずにね♪



## 日用品

- わりばし
- ストロー
- 餅焼き網
- アルミホイル(お餅がくっつかないタイプ)
- カセットガス
- ティッシュペーパー
- ウェットティッシュ
- 使い捨て歯ブラシ
- 紙皿・紙コップ
- おしぼり
- フリーザーバッグ
- ぽち袋
- パーティーグッズ

## 食品

- ロックアイス
- 炭酸水
- 冷凍えだまめ
- ウコンのカ
- お菓子
- 2Lのお茶・ジュース
- インスタントコーヒー
- デザート(プリン・アイス)
- くだもの
- ゆであずき
- きなこ
- レトルトカレー
- 冷凍うどん
- インスタントラーメン
- たこ焼粉
- カンタン酢
- 焼きのり
- すき焼のたれ
- ごましゃぶのたれ
- もち
- お茶漬けの素
- 一味・七味
- ポン酢
- わさび
- しょうゆ
- もみじおろし

memo

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2020年...2021年

年末年始  
営業時間

2020年12月

25金▶30水

31木

### 歳末大売り出し

9:00~21:30

9:00~19:00

2021年1月

1金▶4月

5火

お休みさせて  
いただきます

### 新春 初売り

9:00~21:30

師走

# 旬からた

# ズワイガニ

山陰では「松葉ガニ」、北陸では「越前ガニ」や「加能ガニ」の名で知られるズワイガニ。カニの中でも味がよく甘みがあることで名高く、冬の味覚の王者とも呼ばれます。焼きガニや茹でガニ、カニしゃぶなどで召し上がれ!

ずわいがにの甘みと旨味に舌鼓を打つ

ズワイガニといっても、呼び名はたくさんある。

ズワイガニと呼ばれるのは、大きな雄のズワイガニだけ。カニは脱皮を繰り返しますが、雄の場合は8~12回ほど脱皮し、甲羅が9cm(太平洋側は8cm)以上になったものだけがズワイガニとして漁獲されます。「松葉ガニ」「間人ガニ」「越前ガニ」「加能ガニ」などが地域ブランドとして有名。また、雌のズワイガニは雄の半分くらいの大きさしかなく、山陰では「セコガニ」「親ガニ」、京都では「コッペ」、石川では「香箱ガニ」、福井では「セイコガニ」など、地域によって呼び名が変わります。

カニみそってなに?



カニみそと呼ばれるのは、黄褐色の部分は、脳みそではなく、カニの内臓。具体的には、肝臓(かんすいぞう)と呼ばれる部分。流れ出しやすく、身に生臭さが移ってしまうため、最初から抜かれている場合もあります。



冷凍ガニ(むき身)にはボイルと生がある。

水揚げ後すぐに、生ガニの殻をむき、急速冷凍した「生の冷凍ガニ」と、ボイルしてから食べやすく殻をむいて急速冷凍した「ボイル冷凍ガニ」があります。どちらを購入したのかを、しっかりと確認しましょう。

### 解凍方法

#### 生冷凍ガニ(むき身)

使う分のポーション(むき身)をさつと水洗いしてから、密封できるポリ袋に入れ、ボウルに水(または氷水)を張り、流水解凍をします。半解凍(中心がかたく感じるくらい)が調理の目安。生冷凍ガニは解凍すると黒く変色することがあるので、手早く調理しましょう。

#### ボイル冷凍ガニ(むき身)

ポーション(むき身)にグレース(表面の氷の膜)がついている場合は、使う分をザルに入れて流水解凍し、表面のグレース(氷の膜)だけを溶かします。グレースが取れたら、乾燥させないように皿にラップをして冷蔵庫で自然解凍します。指で押して芯に少しかたいところがあるくらいが食べ頃。

#### 殻付きのボイル冷凍ガニの場合

冷蔵庫でゆっくりと自然解凍します。殻にグレースが付いたまま解凍することになるので、水が解けてたくさん水が出ます。少し深めの受け皿がついた水切りバットなどで解凍してください。またバットごと、ビニール袋で包んでから冷蔵庫に入れると、庫内が生臭くならず安心です。甲羅付きの場合は、おなか側を上にして解凍させます。大きさを量にもよりますが、半日~1日ほどかかる場合があります。

### CHECK!

使わない生冷凍ガニはすぐに冷凍庫に戻します。流水解凍するときは、必ず水でおこなってください。お湯やぬるま湯はNGです!



どちらも、常温に置いたり、レンジの解凍機能を使って解凍するのは厳禁! カニの旨みが逃げてしまい、食感も劣化してしまいます。

### カニとレタスのあんかけごはん

#### 材料(2人分)

- カニ身(ボイル) ... 100g
  - しめじ ... 1/2パック
  - レタス ... 200g
  - しょうが ... 1片
  - サラダ油 ... 適量
  - ごはん ... お茶碗2杯分
- [A] かつおだし汁 ... 1~1/2カップ
  - 酒 ... 大さじ1
  - [B] うす口しょうゆ ... 大さじ1
  - 塩 ... 小さじ1/2
  - 水溶き片栗粉 ... 大さじ1

#### 作り方

- ①カニの身は軟骨をはずしておく。しめじは小房に分ける。レタスは大きめのザク切りに、しょうがは細いせん切りにする。
- ②鍋にサラダ油を熱し、しょうがを入れ、レタスを炒める。油が回ったら、[A]とカニ、しめじを入れて軽く煮る。
- ③レタスに火が通りすぎない程度で、[B]で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④器にごはんを盛り、③をかける。



## 次回予告

Satake通信  
2021.Jan.1月号



さば  
にんじん・もち

マンデークーポン 12/28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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

X'mas  
クーポン

12/21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。

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。

12/7月 当日限り

お1人様1枚限り有効

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。

SAMPLE

お料理しようすに  
なる前の

# 基本の「き」を 覚えよう!

まぎらわしい料理用語から、  
お料理に関する基本の「き」  
くらの内容を毎回少しずつ  
説明するコーナー。



## ～魚料理の盛り付け方～

魚料理の盛り付け方にはいくつかのマナーがあります。SNSなどにアップするときも、  
マナーができていないほうがより格好いいはず。ぜひ覚えておきましょう。

### お頭つき編

#### 「頭は左に、腹は手前に」が基本。

頭が尾よりも手前になるように、少し斜めに  
尻上がりに盛りましょう。大根おろしや  
はじかみといった添え物は、  
右手前側に置きます。



原則は頭が左、腹が手前ですが、  
かたいだけは別。かたいは頭が  
右になるように盛ります。



### 切り身編

切り身の場合は  
皮目が上になるように  
盛り付けます。



このタイプの切り身の場合は、  
皮がまこう側になるように。

## 花ごほう

今月の花

## シャコバサボテン

Christmas cactus

シャコバに似ていることからこの名が付いた、  
ブラジル原産のサボテン科の花。サボテンという  
暑さに強いイメージがありますが、暑さや直射日光を  
嫌うので、真夏は風通しのよい半日陰で育てます。  
凍るのもよくないので、晩秋～春は室内の窓際など、  
日のおたるところに置きましょう。

シャコバ  
サボテンの  
花ことば

### 「一時の美」 「美しい眺め」

開花の時期は11月～1月と冬季のみで、葉だけだと  
少々地味なことからついた花言葉。逆にいえば、  
「開花したときはすばらしい」という意味でもある  
ので、「美しい眺め」という花ことばもあります。



## 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

消費税の改定に伴い、  
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。

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〉  
12月15日(火) 当日消印有効

〈当選発表〉  
satake通信2月号紙面に  
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  
把握のみに使用し、  
他の目的には  
一切使用いたし  
ません。

## 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 お鍋

たくさんのご応募 ありがとうございます!

豚も良い  
魚も良いけど鶏ダング  
ガシラさん(43歳)

麵か米...  
決めれず毎回シメ2回  
なおなおさん(38歳)

まずトウワ  
カニは息子へ親ごころ  
たみさん(71歳)

ハフハフと  
曇るメガネも 醍醐味だ  
あかりんごさん(32歳)

パパ奉行  
ママはお玉であく代官  
ネコさん(52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。

### X'mas 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。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。■本券は1枚につき1回のみ有効です。  
(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 全店)  
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  
/尼崎道徳店/堀町店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店

※業務スーパー

### 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。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。■本券は1枚につき1回のみ有効です。  
(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 全店)  
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  
/尼崎道徳店/堀町店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店

※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  
1,000円以上のお買い物でご利用になれます。 **100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。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。■本券は1枚につき1回のみ有効です。  
(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 全店)  
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  
/尼崎道徳店/堀町店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店

※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。 **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。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。■本券は1枚につき1回のみ有効です。  
(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 全店)  
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  
/尼崎道徳店/堀町店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店

※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。