

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信



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

日本の

生で
食べて
おいしい♡

ぶどう

Grape

contents

PICK UP!

食材FILE **ズッキーニ**

季旬彩々 **太刀魚**



こだわりの逸品

豚ロース生姜焼き

今月のスイーツ

きな粉白玉あん添え

四季彩々 花ごよみ

向日葵(ヒマワリ)



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



ズッキーニ

食材FILE
vol.41

キュウリみたいで
ナスっぽい、
夏野菜

選び方

- 皮の色が濃く、太さが均一のもの
- 表面に傷やへこみがなく、つやのあるもの
- 切り口がみずみずしいもの
- ずっしり重みがあり、大きすぎないもの

保存方法

水分が抜けると味が落ちるので、乾燥しないようにラップや新聞紙に包んで野菜室へ。時間が経つとえぐみが強くなるので、2~3日を目安に食べ切りましょう。

冷凍保存する場合は、輪切りや角切りなど使いやすい大きさにカットし、重ならないように密封できるポリ袋に入れ、空気を抜いて封をし、冷凍庫へ。2~3週間を目安に使い切りましょう。

ズッキーニの おいしい食べ方

油と相性がよいので、炒め物や天ぷらにするとおいしい!じっくり加熱すると甘みがでるので弱火で蒸し焼きにしたり、煮てとろろを楽しむのもおすすめ。塩もみでシャキッとさせて酢の物や和え物に、薄めにスライスしてサラダや浅漬けなどに、生食で冷やしてもおいしく召し上がれます。

ズッキーニはイタリア語で「小さなかぼちゃ」という意味で、見た目はきゅうりに似ていますが、カボチャの仲間。「つるなしカボチャ」という和名で呼ばれることもあります。緑と黄色のもの、長細いものと丸型のものといった色や形の違いで味に大きな差はありませんが、黄色のズッキーニのほうが青臭みがマイルドといわれています。

丸型は
こんなかんじ!

ズッキーニの 切り方と下ごしらえ

切り方の定番は輪切りですが、いちよう切りやくし形切り、乱切りなど、料理に合わせてお好みでOK。煮物や炒め物は厚めに、生食は薄く切ります。ピーラーで薄くスライスするとちょっとオシャレな見た目に。皮が気になるときはピーラーで数か所皮をむき、縦長のまま焼くときは切り込みを入れましょう。

苦味や青臭みが気になる場合は、アク抜きをしよう!

ズッキーニを輪切りにして塩水に浸け、5分ほど浸したら水ですすいで水気をふき取って!

あるいは全体に塩をふって5分くらいしたらペーパータオルで塩と水気をふき取ってもOK~!

ズッキーニ de おつまみ

くせのない淡白な味わいなので、こってり系もさっぱりシンプルな味付けもよく合います。βカロテンなどの脂溶性ビタミンの栄養価にすぐれているので、油で焼いたり炒めたりして効率よく摂取しちゃいましょう。

ズッキーニの ガーリックステーキ



- 材料 (2人分)
- ズッキーニ … 1本
 - ニンニク … 1片
 - オリーブオイル … 大さじ2/3
 - バター … 15g
 - しょうゆ … 大さじ2/3

作り方

- ①ニンニクは皮をむいて芯を取り除き、薄くスライスする。フライパンにオリーブオイルを入れ中火で熱し、ニンニクを加えてこんがり揚げ焼きにし、取り出しておく。
- ②ズッキーニはへたを切り落とし、皮をピーラーで数か所むき、縦半分に切る。断面に格子状の切り込みを浅く入れる。
- ③①のフライパンを再び中火で熱し、②を断面を下にして入れ、フライ返しなどでときどき押しながら、焼き色がつくまで焼く。焼き色がついた裏返し、ふたをして2~3分ほど蒸し焼きにし、器に盛る。
- ④フライパンにバターを入れ中弱火で熱し、溶けたらしょうゆを加え、ひと煮立ちさせる。③に①のニンニクを散らし、バターしょうゆソースをかける。

ズッキーニとトマトの チーズ焼き



- 材料 (2人分)
- ズッキーニ … 1本
 - トマト … 2個
 - オリーブオイル … 大さじ1
 - 塩・黒こしょう … 少々
 - マヨネーズ … 適量
 - ピザ用チーズ … 30g
 - 粉チーズ … 適量

作り方

- ①ズッキーニは端を切り落とし、皮をピーラーで数か所むき、1cm幅の輪切りにする。
- ②トマトはへたを取り、1cm幅の輪切りにする。
- ③フライパンにオリーブオイルときざみにんにくを入れて中弱火で熱し、香り立ってきたら①の両面にうすうす焼き色が付くまで焼く。
- ④耐熱のグリルプレートまたはグラタン皿に③のズッキーニとトマトを交互に並べ、塩・黒こしょうをふり、マヨネーズを波状にかけ、ピザ用チーズと粉チーズを散らす。
- ⑤オーブントースターでチーズに焼き色が付くまで焼く。

ズッキーニとベーコンの くるくる巻き



- 材料 (2人分)
- ズッキーニ … 1本
 - ベーコン(ハーフ) … 10枚
 - 黒こしょう … 適量
 - ごま油 … 大さじ1/2
 - かつお節 … 少々
 - ポン酢 … 適量

作り方

- ①ズッキーニはへたを切り落とし、縦半分に切り、ピーラーで薄くスライスする。
- ②①にベーコンを重ね、黒こしょうをふり、端からくるくると丸める。
- ③フライパンにごま油を入れ中火で熱し、巻き終わりを下にして並べ、転がしながら焼き色がつくまで焼く。ふたをして3~4分ほど蒸し焼きにする。
- ④器に盛り、かつお節を散らし、ポン酢をかける。

ラタトゥイユ



材料 (2人分)

- ズッキーニ … 1/2本
- ナス … 1本
- パプリカ(赤・黄色) … 各1/4個
- 玉ねぎ … 1/2個
- セロリ … 1/2本
- にんにくみじん切り … 1/2片
- オリーブオイル … 大さじ1
- ホールトマト缶 … 1/2缶
- 塩・粗びき黒こしょう … 少々
- イタリアンパセリ … お好みで

作り方

- ①ナスはとろとろ皮をむき1cm厚さの半月切り、ズッキーニは1cm厚さの輪切り、玉ねぎ・セロリ・パプリカは1.5cm角に切る。
- ②フライパンにオリーブオイルとにんにくみじん切りを入れて中弱火で熱し、香りがたってきたら中火にして、①を炒める。全体に油が回ったらホールトマトを加え、煮立ったら弱火にし、ふたをして5~10分ほど煮る。
- ③ふたをはずして中火にし、汁気を飛ばすように煮詰め、塩・粗びき黒こしょうをふり、味をととのえる。お好みでイタリアンパセリを添える。

※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。

銀色に輝く夏の旬魚

太刀魚

たちうお

タチウオは北海道以南の太平洋沿岸、瀬戸内海、

日本海、東シナ海などに幅広く生息する、

体長1~1.5mほどの銀色に輝く、長くて細い魚。

通年出回りますが、脂ののった産卵期の

7~10月ごろが旬とされています。定番の塩焼きのほか、
照焼きやムニエル、煮付け、天ぷら、唐揚げにしてもおいしい。

新鮮なものは刺身にするのもおすすめです。

選び方

切り身の場合

- 身に厚みがあり、銀色が光り輝いており、ハリのあるもの
- 切り口が透明できれいなピンク色のもの
- 皮がはがれていないもの

一尾の場合

- 目が澄んでいるもの
- 1メートル前後の中型サイズがおすすめ!



英語でもタチウオは「刀」なのです!

長細く、光沢のある白銀のその姿が太刀に似ていることから「太刀魚」とか、頭を上にして立って泳ぐその姿から「立魚」だとか、名前の由来には諸説あります。ところで、英語でタチウオは「cutlass fish」と呼ばれますが、カッタラス(cutlass)とは湾曲した刃を持つ剣のこと。フランス語では「Sabre(サーベル)」とやはり湾刀の意味をもつ名前と呼ばれます。国が違ってもタチウオは刀っぽく見えるってコトですね。

太刀魚って本当に立って泳ぐんです!

「立ち魚」とも書かれるタチウオは、本当に立って泳ぐめずらしい魚。腹ビレや臀ビレ、尾ビレがなく、皮はとても薄く傷つきやすいため、泳ぐことや自分より素早い魚を追いかけるのはちょっと苦手。エサを待つときは立ち泳ぎで、エサが近づいてきたら鋭い歯で素早く捕食するのだとか。エサを追いかけたり移動したりするときは横泳ぎをしますが、休憩しているときは立ち泳ぎで過ごします。

太刀魚にはウロコがない!?

輝くような銀色をしたタチウオには鱗(ウロコ)がなく、代わりにグアニンという物質で体の表面が覆われています。このグアニン層は軽い接触でもすぐにはがれてしまうのですが、再生するので大丈夫。このキラキラした銀粉は、かつては模造真珠やマニキュアなどの光沢原料として利用されていました。

太刀魚の栄養価



たんぽくん

タチウオは良質なたんぱく質が豊富で、脂肪酸のバランスがよい魚。オメガ3脂肪酸であるDHAやEPAも多く含み、ビタミンD、ビタミンE、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12などの栄養価にもすぐれています。

オメガ3脂肪酸は体内でつくるのができないから、食べ物から摂る必要があるんだよ~



つきうまさん

太刀魚の塩焼き

材料 (2人分)

- 太刀魚の切り身 … 2切
- 【下ごしらえ用】
- ・酒 … 大さじ1
- ・塩 … 小さじ1
- 塩 … 適量
- レモン … 1/2個



作り方

- ①タチウオの両面に酒と塩をふり、10分ほどおく。出てきた表面の水分はペーパータオルでふき取る。
- ②タチウオの背びれにV字に切り込みを入れて取り除き、身の厚い部分に切り目を入れる。
- ③塩を軽くふり、グリルで焼く。
- ④焼き上がったらお皿に盛り、レモンを添える。

太刀魚のムニエル

材料 (2人分)

- 太刀魚の切り身 … 2切
- 白ワイン … 大さじ1
- 塩・黒こしょう … 適量
- 薄力粉 … 大さじ1
- バター … 大さじ1
- 【レモンソース】
- ・バター … 大さじ1
- ・レモン果汁 … 大さじ1
- ・塩こしょう … 少々



作り方

- ①タチウオに白ワインをふり、10分ほどおく。表面の水分をペーパータオルでふき取り、背びれはV字に切り込みを入れて取り除く。
- ②①に塩・黒こしょうをふり、薄く薄力粉をつける。
- ③フライパンにバターを入れ中火で熱し、タチウオを入れ焼き色が付くまで両面を焼き、火を弱めて中まで火を通し、器に盛る。
- ④フライパンにレモンソースの材料を入れて軽く煮立たせ、③にかける。

お魚の頭や内臓取りなどの調理サービス承ります!

ご利用の際は鮮魚スタッフにお声かけください



※持ち込みの魚は3枚おろしまでさせていただきます。フグ類等一部商品に限りお断りすることがございます。※受付時間がございますので、詳しくはスタッフにご確認ください。

日本の

生で
食べ
おいし

ぶどう

ブドウは世界の多くの国で作られている果実ですが、その多くはワイン用。世界の生産量の約7割はワイン用だといわれています。ワイン用以外ではジュース加工用、そして「生食用」です。日本で作られているブドウの多くは「生食用」で、60種以上の品種があるとされています。

ブドウの歴史

ブドウの歴史は古く、古代エジプトの壁画に描かれているように、紀元前3000年ごろには栽培がはじまったといわれています。砂漠で生まれたブドウは、水に乏しい地域の果実。ブドウは水かわりに飲むワインの原料として栽培され、やがて中央アジアやヨーロッパ、シルクロードを経て日本にも伝わりました。諸説ありますが、日本には仏教とともに奈良時代に伝わったといわれています。

選び方

- 果皮にはりやツヤのあるもの
- 表面にブルーム(白い粉)が出ているもの
- 軸がみずみずしく、しっかりとしているもの

ブドウの保存方法

新聞紙などに包んでからポリ袋などに入れ、冷蔵庫の野菜室で保存します。購入後すぐに召し上がる場合は、乾燥しないように新聞紙などで包んでから常温の冷暗所に置いておき、食べる2~3時間前から冷蔵庫で冷やして。

冷凍保存するときは?

軸を残すように一粒ずつばらして流水で洗い、水気をふき取ってから密封できる保存袋などに重ならないように入れて冷凍庫で保存します。



軸をきれいに
取り除くと穴から水が出て
傷みやすくなります。少し軸が
残るくらいで切るのが
ポイント!



ブドウは下から食べる? 上から食べる?

ブドウは太陽光がよくあたる軸側のほうが甘くなり、下にいくほど酸味を感じるようになるため、食べるときは房の下の方から食べるのがおすすめ。上房を後にすることで最後まで甘みが楽しめます。



ピオーネ

巨峰
×
カノンホール
マスカット

種なし... ○

イタリア語で「開拓者」という意味をもつピオーネは、黒皮の大粒種で、糖度17~18度と甘みが強い。見た目は母である巨峰似で、マスカット由来の甘い香り、両者のイトコゴりの甘み、キレのよい酸味、ほどよい歯ごたえがあり、バランスよい食味。種なし処理をしたものは「ニューピオーネ」と呼ばれる。

ピオーネには種があるので、種なしが食べたいときは「ニューピオーネ」を選んでね!



シャイン マスカット

スチューベン
×
マスカットオブアレキサンドリア
×
南白

種なし... ○

皮ごと... OK

皮ごと食べられるヨーロッパ葡萄の特長と、病気に強く育てやすいアメリカ葡萄のよいところ、マスカット由来のさわやかな香りを引き継いだ甘くジューシーなブドウ。糖度は17~20度で、味も香りもよく、種がなく皮ごと食べられる手軽さが人気。

基本的に種なしだけど、たまに種が入っていることも。

巨峰

石原早生
×
センチニアル

種なし... △

濃紫色の大粒種で、甘くジューシー。果皮はむきやすく、食味のバランスがよいため「ぶどうの王様」とも呼ばれる。正式名は「石原センチニアル」。1945年に「巨峰」と命名された。種なし巨峰と種あり巨峰のどちらも出回っている。

おも ブドウの

デラウ

日本には明治初期に伝わり、長く親品種。つるつと皮がむけて種がない。小粒だが味は濃厚で、酸味が強。種なしブドウの元祖。

おしえて! ブドウ学

甘いものが食べたくなったら、 ブドウがおすすめ!

脳のエネルギーといえば、ブドウ糖ですが、その名前の由来になったという説もあるくらいなので、ブドウにもたっぷり含まれています。また、黒系、赤紫系のブドウには、ポリフェノール的一种であるアントシアニンがたっぷり。とくに果皮や種に含まれているので、ポリフェノールを摂るなら、皮ごと食べられる品種がおすすめです。

種なしブドウは どうやってつくるの?

開花後のブドウをジベレリン液に花房ごと一房ずつ浸ける作業をおこないます。ジベレリンとは稲の生長研究から発見された植物ホルモンで、ジベレリンを用いた水溶液に2回浸けることで「種なし」のブドウになります。限られた期間の中で、一房ずつ手作業でおこなうので、かなりの重労働になっています。

生産者さんの努力で「種なし」が生まれるんです!



ブドウに付いている 白い粉は何?

水分の蒸発などから自身を守るために果実自ら作り出す天然成分が浮き出たもので、「果粉」または「ブルーム」と呼ばれます。表面にブルームがついていることは、そのブドウの新鮮さや健全さをあらわしているのので、ブドウを選ぶときはブルームのついているものを選びましょう。



白い粉は農薬などではなく、むしろ満遍なく付いているほうがイイものなのです!

ワイン用のブドウと生食用の ブドウは何が違うの?



生食用のブドウは水分が多く、食べておいしい甘さやジューシー感があります。ワイン用のブドウはワインにしたときにおいしいブドウなので、生食用よりも小粒で種があり、特徴のある渋味や酸味、甘みがあるブドウとなっています。世界にワイン用のブドウは300種以上あるといわれ、味わいもさまざま。その強すぎるくらいのぎゅっと凝縮された旨味がおいしいワインになるのです。

レーズンって、なあに?

皮ごと種なしのブドウを天日干しまたは機械で乾燥させたドライフルーツのこと。「干しブドウ」とも呼ばれます。原料となるのはトシブツシ・シードレスやセルマビート、マスカットなど。近年は枝付きのレーズンも人気。

Raisins



主な種類

クインシー



安芸クイン × 安芸津20号
種なし... ○

2011年に品種登録された鮮やかな赤色の
大粒ブドウ。甘みが強く酸味は弱く、味は濃厚。糖度は21度ほど。肉質が充実なのでほどよい歯ごたえも楽しめる。色味がきれいなので贈答用としても人気。

マスカットベリー-A



ベリー × マスカットハンブルグ
種なし... ×

濃紫色の中粒種で、濃厚な味わい。酸味もあるので、赤ワインの原料としても使われる。種なしのものは「ニューベリー-A」という名前で流通している。

ナガノパープル



巨峰 × リザマート
種なし... ○
皮ごと... OK

2004年に品種登録された長野県生まれのブドウで、大粒で甘くて、種がなく皮ごと食べられる高級ブドウのひとつ。甘みと皮の酸味のバランスがよく、歯ごたえがさっくりしていて食べやすい。糖度は18~21度ほど。

クイーンルージュ



ユニコーン × シャインマスカット
種なし... ○
皮ごと... OK

2019年に品種登録されたばかりの、長野県オリジナル品種。粒が大きく、糖度は20~22ほどで甘く、シャインマスカット由来のマスカット香も楽しめる。皮ごと食べられ歯切れがよく、種もないので食べやすい。

エア



偶発実生
種なし... ○

しまれているので食べや
少なく甘み

こだわりの逸品
Satake Select

素材にこだわり、
コクのある味付けと
フレッシュな
生姜の香りを
実現

豚ロース 生姜焼き



生姜の
香り

カットサイズの異なる
2種類の国産きざみ生姜を
ブレンドし、香り高い生姜の
風味を実現しました。



コク

旨味の強い超特選醤油と
自然な甘みの
国産きざみ玉ねぎを使用し、
コクのある深い味わいに仕上げました。



超特選醤油とは

「特選」や「超特選」は「特級」の中でも、うま味成分の窒素分またはエキス分がより多く含まれている醤油です。醤油はJAS規格により、「特級」「上級」「標準」に分けられています。そのうち「特級」だけに「特選」「超特選」という表示を使うことができます。



きな粉白玉あん添え

今月のスイーツ



夏に美味しいスイーツ食材のひとつ、白玉。かき氷にのせたり、冷やし汁粉にいれたり、白玉クリームあんみつにしてみたり。もっとお手軽に、きな粉と白玉粉できな粉白玉をつくり、市販のゆであずきに添えるだけでも、ひんやり甘くておいしい夏スイーツになります。



材料 (2人分)

<きな粉白玉> 白玉粉…20g きな粉…大さじ1/2 砂糖…小さじ1 水…20ml	<白玉> 白玉粉…20g 水…20ml ゆであずき(缶)…1缶
---	--



作り方

- 1 ボールに<きな粉白玉>用の白玉粉、きな粉、砂糖を入れて混ぜ、水(10ml)を少しずつ加えながら練り混ぜ、一口サイズに丸めて中心をくぼませる。
- 2 別のボールに<白玉>用の白玉粉を入れ、水(10ml)を少しずつ加えながら練り混ぜ、一口サイズに丸めて中心をくぼませる。
- 3 たっぶりの熱湯に①と②を入れ、浮き上がってきたらそのまま1分ほどゆで、氷水にとって冷やし、水気をきる。
- 4 器にゆであずきを敷き、<きな粉白玉>と<白玉>を盛る。

白玉粉とは

もち米を精白し吸水させてから水ごと粉碎し、沈殿物を乾燥させた粉のこと。やわらかく弾力があり、つややか。白玉を作るときは、白玉粉と同じ重量の水を用意し、数回にわけて水を加えながら、力を入れて練り合わせます。目安は耳たぶくらいのかたさです。

白玉粉と水の割合は、**1:1**が基本!

抹茶アイスや生クリームを添えたり、きな粉や黒蜜もトッピングしたり、お好みでアレンジしてみてくださいね!

白玉粉の保存方法

開封した白玉粉は密閉容器に入れて、直射日光があたらない湿気の少ない場所に保存します。開封後はなるべく早く使い切るようにしましょう。



※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン **8/26** 月 当日限り
お1人様1枚限り有効
4,000円以上のお買い物にご利用になります。
400円券

マンデークーポン **8/19** 月 当日限り
お1人様1枚限り有効
3,000円以上のお買い物にご利用になります。
300円券

マンデークーポン **9/1** 月 当日限り
お1人様1枚限り有効
2,000円以上のお買い物にご利用になります。
200円券

マンデークーポン **9/1** 月 当日限り
お1人様1枚限り有効
1,000円以上のお買い物にご利用になります。
100円券

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
2024.9月号

サツマインモ

生サーモン セロリ ウサギまんじゅう

スイカ寄贈



7月8日(月)に吹田市・摂津市・茨木市・高槻市の4市の社会福祉施設にスイカの寄贈を行いました。吹田市には昭和58年から41年間寄贈を続けています。今年は合計310箱620玉を180施設4,142人への寄贈となりました。寄贈先の施設の皆様より感謝のお手紙やお声をいただきました。これからも地域の皆様に喜んでいただけるように、社会貢献に努めて参ります。

4市合計

スイカ 310箱 620玉
180施設
人数 4,142人



四季彩々 花ごほうび

今月の花 向日葵 (ヒマワリ)

ヒマワリは北アメリカ原産のキク科の花。和名では「日輪草」、英語では「sunflower」といいます。大輪、中輪、小輪とあり、草丈や花径、一重咲きや八重咲きなど、ヒマワリといっても品種は多種多様。ヒマワリといえば太陽の方を向いて咲く性質が知られていますが、それは蕾になるくらいまで。花が咲いてからは同じ方向を向いたまま動きません。



ヒマワリの花言葉

あなただけを見つめる

これはギリシャ神話の太陽神アポロンに恋した水の精霊が片思いと知りつつも毎日同じ場所で動かず、空を駆けていくアポロンを見つめていたことが由来。9日間立ち尽くした水の精霊の足は根となり、ヒマワリへと変化してしまいました。

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!

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、日常が覗える心温まる作品など、ピピっときた感覚で選ばせていただきます。今月のお題作品は10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 辛い料理

たくさんのご応募 ありがとうございます!

キムチ食べ

ほくも大人の仲間入り
ゆずみかんさん(45歳)

火を吹いて
それでも箸が止まらない
みよぼんさん(27歳)

香子背のひ

涙鼻みず 四川の麻婆
ビンちゃんさん(75歳)

ししとうの

当たりを引いて 四苦八苦
まめ太郎さん(51歳)

白丁シャツ
カレー食べるか迷っちゃう
くにくいさん(50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 / 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 / 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 / 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。

SAMPLE

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〉
8月15日(木) 当日消印有効
〈当選発表〉
satake通信10月号紙面にて発表いたします。

今月の川柳お題
お芋
川柳好きの方も、川柳嫌いの方も、どなたでも応募してください!

※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。

satake通信紙面
satake川柳
応募券