

いただきますをたのしく

「旬」を
まるごと

satake通信

2026



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

わかめ

の季節です。

春だ！収穫だ！！

TAKE FREE

contents

PICK UP!

食材FILE たけのこ

季節彩々 しらす&じゃこ

こだわりの逸品

オリジナルブレンドコーヒー

今月のスイーツ

あずき豆花

四季彩々 花ごよみ

フリージア

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・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

- 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ちやらかくておすすめ!

代表的な春の味覚、たけのこ。竹の地下茎から出る若芽のことで、3〜5月ごろに旬を迎えます。煮物、焼き物、炒め物など楽しみ方は自由自在。今だけの旬味を堪能しましょう。

たけのこ

たけのこ de おつまみ

春の風物詩を
食べよう!

たけのこアスパラの焼きむたし

- 材料** (2人分)
- ゆでたけのこ … 1/2個
 - グリーンアスパラ … 4本
- (A)
- ・ 水 … 350ml
 - ・ 白だし … 大さじ3
 - ・ しょうゆ … 大さじ1/2
 - ・ 酒 … 大さじ1/2
 - ・ みりん … 大さじ1/2
 - サラダ油 … 小さじ1

作り方

- ① ゆでたけのこはかたい部分を切り落とし、くし形に切る。グリーンアスパラは固い根元を切り落とし、長さを半分に切る。
- ② (A)は混ぜ合わせておく。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、①のたけのこアスパラを入れて焼き色がつくまで焼く。
- ④ ③が熱いうちに②に漬け、1時間以上浸す。

たけのこのきんぴら

材料

- (2人分)
- ゆでたけのこ … 200g
 - 輪切り赤とうがらし … 1個分
 - ごま油 … 大さじ1/2
- (A)
- ・ しょうゆ … 小さじ2
 - ・ オイスターソース … 小さじ1
 - ・ 酒 … 小さじ1
 - ・ 砂糖 … 小さじ1と1/2
 - ・ 鶏ガラスープのもと … 小さじ1/2
 - 白いりごま … 適量

作り方

- ① ゆでたけのこは拍子切りにする。(穂先は縦にうすくスライスしてもOK)
- ② (A)を合わせておく。
- ③ フライパンにごま油を入れて中火で熱し、①と輪切りの赤とうがらしを入れ、炒め合わせる。全体に油がまわったら、②を入れて全体に味がからむように炒め合わせる。
- ④ 器に盛り、白いりごまをふる。

たけのこステーキ

材料

- (2人分)
- ゆでたけのこ … 1個
 - サラダ油 … 適量
- (A)
- ・ しょうゆ … 大さじ2
 - ・ みりん … 大さじ2
 - ・ 酒 … 大さじ1
 - ・ 顆粒和風だし … 小さじ1/2
 - 木の芽 … 適宜

作り方

- ① ゆでたけのこは根元のかたい部分を切り離し、穂側は縦半分(大きい場合は縦4等分)に切る。
- ② (A)は混ぜ合わせておく。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて中強火で熱し、①の縦半分に切ったたけのこを断面側を下にして入れ、しっかりと焼き色がつくまで焼く。裏返したら中火にし、反対側も焼き色がつくまで焼く。
- ④ ②を適量回し入れ、全体に味がからむように焼きからめる。器に盛り、お好みで木の芽を添える。

さらにお好みで、かつお節や七味唐辛子をかけてもおいしい!
①で切り離した根元も焼きたい場合は、火が通りやすいように格子状に切れ目を入れてから焼きましょう。

保存方法

購入後はすぐに下ゆでをし、アクを抜きます。下ゆで後はきれいな水と一緒に、密封できる容器や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。

たけのこを冷凍保存するときは

ゆでてアク抜きをしたたけのこを食べやすい大きさにうすく切り、砂糖を全体にまぶしてから、使いやすい量ごとに小分けにして、密封できるポリ袋に入れて冷凍庫で保存します。

砂糖はバラバラとコーティングされる程度でOK。料理に影響がありそうなくらいまぶしたときは、調理のときに甘味の量を調整して〜

なぜ、すぐにゆでた方がよいの?

たけのこ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ぎます。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たけのこほど、アクやえぐ味が強くなっています。

たけのこは鮮度が命!

なのです。

たけのこの下処理/ゆで方

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



鍋にたけのこを入れ、たけのこ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



たけのこが浮かないように落し蓋や皿をのせて、ふたをせずに強火にかける。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。

satake
TAKENOKOでは、
生たけのこを
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、
レジでお申し付け
ください。

たけのこと豚肉のピリ辛炒め

材料

- (2人分)
- ゆでたけのこ … 120g
 - サラダ油 … 大さじ1/2
 - 豚肉 … 100g
 - ごま油 … 小さじ1

- (A)
- ・ 塩・黒コショウ … 適量
 - ・ 豆板醤 … 大さじ1/2
 - ・ 鶏ガラスープのもと … 小さじ2/3
 - ・ しょうゆ … 小さじ1
 - ・ きざみねぎ … お好み

作り方

- ① ゆでたけのこの根元は7mmほどの半月切り、穂先はくし切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、①を入れて両面に焼き色がつくまで焼く。焼き終わったら皿に取り出し、さっとフライパンの油をふく。
- ③ ②のフライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉を入れて炒める。肉の色がかわったら(A)を加えて味をつける。
- ④ ③に①のたけのこを加え、炒め合わせる。鶏ガラスープのもと、しょうゆ、きざみねぎを加え、全体に味をなじませる。



しらす & じゃこ

旨味たっぷり!

栄養も豊富!

※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。

春はしらすの旬でもあります。
生や釜揚げよりも、購入しやすいのは「しらす干し」と「ちりめんじゃこ」。
関東では「しらす干し」、関西では「ちりめんじゃこ」と、呼び名や売れ筋が異なります。

水分量が 違います!

しらすの種類

生しらす

水分量は 100%

水揚げされたばかりの生のしらすを水洗いして氷水で締めたもの。身が透明で艶やか。

昔は漁師メシでしたが、近年は急速冷凍されたものが出来るようになりました。

生しらすは、いわばしらすのお刺身。
当日中に食べきるようにしましょう。

釜揚げしらす

水分量は 80~90% ほど

水揚げされた生しらすを大釜でさっと塩ゆでし、冷ましたもの。ふわっとしたやわらかな食感。

生しらすよりは水分量が減った分日持ちしますが、なるべく早く食べきりましょう。

しらす干し

水分量は 60~75% ほど

釜揚げしらすを天日干しや機械で少し乾燥させたもの。関西では「太白ちりめん」「中干」「やわ干し」と呼ばれることも。

釜揚げしらすよりも食感はやわかたくなりますが、その旨味と日持ちがアップ!

しらすの 栄養とうま味

丸ごと食べられるしらすは栄養価にすぐれた食材。たんぱく質、カルシウム、亜鉛、ビタミンA、ビタミンD、ナイアシン、ビタミンB12などの栄養価にすぐれています。また、イワシの稚魚なので、うま味成分のイノシン酸もたっぷり!水分量が少ない「ちりめんじゃこ」には、より栄養やうま味がぎゅっと濃縮されています。

昆布、しょうゆ、チーズ、海苔、シイタケなど、グルタミン酸やグアニル酸を多く含む食材と合わせると、うま味の相乗効果がよりおいしく! しらすやじゃこのおいしさを楽しんで!

ちりめんじゃこ

水分量は 50% 以下

しらす干しよりもさらに乾燥させたもので、織物のちりめんのように縮れた見た目。水分量を40%以下まで乾燥させたものは「上干」、関西では「かちり」とも呼ばれる。

ちりめんじゃこの「じゃこ」は、小さな魚の稚魚(さこ)という意味だよ!

釜揚げしらす・しらす干し・ちりめんじゃこの 保存方法

商品にもよりますが、冷蔵保存で釜揚げしらすは1~2日、しらす干しは3~5日、ちりめんじゃこは1週間ほど日持ちしますが、いずれも食べきれない場合は**冷凍保存がおすすめ**。新鮮なうちに使いやすい量をラップで包んで小分けにし、密封できる保存袋に入れて冷凍保存します。釜揚げしらすやしらす干しは3週間、ちりめんじゃこは1か月を目安に使い切りましょう。

じゃことししとうの甘辛炒め

材 料 ●ちりめんじゃこ(しらす干し) 25g (2人分) ●ししとう 14~15本 ●ごま油 小さじ2

作り方

- ししとうは水洗いをし、へたをとり、切り込みを入れる。
- フライパンにごま油(小さじ1)を入れ中火で熱し、ちりめんじゃこを入れて炒め、カリカリになったらいちど皿に取り出す。
- フライパンに残りのごま油(小さじ1)と①のししとうを入れて炒め、焼き色が付いたら②のちりめんじゃこを戻し、さっと炒め合わせる。
- (A)を加え、全体に味をからめる。

じゃこのせハッシュドポテト

材 料 ●ちりめんじゃこ(しらす干し) 10g (2人分) ●ジャガイモ 1個 ●卵 1個 ●薄力粉 大さじ2 ●塩・コショウ 少々 ●サラダ油 大さじ1 ●ピザ用チーズ 大さじ2

作り方

- ジャガイモは皮をむき、千切りにして水にさらしてから水気をきる。
- ボウルに卵を割り入れて溶き、①のジャガイモ、薄力粉、塩・コショウを加えて混ぜる。
- フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、②の半量を入れ、ちりめんじゃこの半量をのせる。焼き色がついたら反対面も焼く。再度返して、じゃこの上にチーズをのせ、裏返してチーズが溶けるまで焼き、皿に盛る。
- 同じように、もう一枚焼く。

大根とじゃこの混ぜごはん

材 料 ●大根 10cm ●大根の葉 100g ●ちりめんじゃこ(しらす干し) 30~40g ●油揚げ 1/2枚 ●ごま油 大さじ1 (2~3人分)

作り方

- 大根は皮をむき、1cmの角切りにする。大根の葉は塩ゆでして小口切りにする。
- 油揚げは幅を半分にしてから、5mm幅に切る。
- フライパンにごま油を入れて中火で熱し、①の大根を入れ、表面に焼き色がつくまで炒める。ちりめんじゃこ、②の油揚げを加えてさっと炒め合わせる。
- ③に(A)を加えて汁気が飛ぶまで炒め合わせる。
- 白ご飯に④と大根の葉を加え、よく混ぜ合わせる。

春だ！収穫だ！！

わかめ

わかめの
たとえば、
鳴門わかめは
三陸わかめは
収穫の最盛
この時季にの
乾燥や塩蔵で
わかめは、通年
加工さ



取材協力：株式



株式会社 宝屋は
株式会社 satake グループホ
グループ企業です

の季節です。

鳴門海峡の渦潮にもまれて育ったわかめには、しなやかさと強いコシがあり、風味が豊か。戻すと鮮やかな新緑で歯ごたえが楽しめます。

三陸わかめ



親潮・津軽海流・黒潮による豊富なプランクトンと、リアス式海岸の荒波が肉厚で風味豊かなわかめを育みます。戻すと深い緑色に。

鳴門わかめ



わかめの部位を知らう！

わかめは全長が1~3mにもなる大きな海藻で、「葉体」とは茎を中心に左右に広がった葉の部分のこと。一般的にわかめと呼ばれる、おなじみの部位です。



葉体



中芯はわかめの茎の部分のこと、茎わかめの名前で親しまれています。コリっとした食感で、サラダや佃煮のほか、炒め物、煮物、漬物などによく合います。

中芯

芽株



芽株はひだ状になった根元部分のことで、一般的にめかぶと呼ばれます。胞子葉と呼ばれる生殖器官であり、胞子をつくる場所。特有のぬめりとコリっとした食感が魅力。

わかめのいろいろ

生わかめ

湯通し前のわかめは茶色！茶色いものは湯通ししてから冷水にとり、調理してください。



干しわかめ



湯通ししてから冷水で洗い、干したものを湯通しせずに、塩水で洗ってから干す場合もある。

カットわかめ



塩蔵わかめを乾燥加工し、より水分を抜き、保存性をさらに高めたもの。長期保存が可能で、カットされているので使いたい分を出してすぐに使えて便利。

カットわかめの戻し率は10~12倍。

小さじ1=約1gで、戻すと10~12gほどになります。

塩蔵わかめ



湯通しされたわかめを水で冷やし、塩や塩水に浸けながら脱水させたもの。保存性を高める昔ながらの技法で「塩蔵」と呼ばれ、戻すと生わかめに近い食感が楽しめる。

わかめの栄養価

水戻しをしたわかめは低カロリーで、カリウム、カルシウム、マグネシウム、ヨウ素、ビタミンK、ビタミンAなどの栄養価にすぐれた食材。水溶性食物繊維を含んでいるので、おなかで膨れて満足感も得られます。

ヨウ素は不足するのも過剰に摂り過ぎるのもいけない栄養素のひとつですが、わかめに含まれるヨウ素は昆布の約1/20ほど。汁物や酢の物、炒め物などで日常的に食べる程度なら心配はいりません。必要以上の摂りすぎにはご注意ください。

茎わかめとカニカマの千千ミ



材料 (2人分)

- 茎わかめ(水戻したもの) ... 70g
- カニカマ ... 7~8本
- ごま油 ... 大さじ1

〈生地〉

- 薄力粉 ... 60g
- 片栗粉 ... 40g
- 卵 ... 1個
- 鶏ガラスープの素(顆粒) ... 小さじ1
- 塩 ... ふたつまみ
- 水 ... 110ml

作り方

- ①茎わかめは3~5cm幅に切り、手でさいて細くする。カニカマは手でほくす。
- ②ボウルに生地の材料を入れ、よく混ぜ合わせ、①の具材を加えて混ぜ合わせる。
- ③〈たれ〉の材料は混ぜ合わせておく。
- ④フライパンにごま油を入れ中火で熱し、②の生地を半量入れて3~4分焼く。裏返して同じように3~4分焼く。もう1枚も同じように焼く。
- ⑤食べやすい大きさに切り、③のたれをつけて食べる。

わかめのにんにく炒め



材料 (2人分)

- 乾燥カットわかめ ... 8g
- ニンニクのみじん切り ... 小さじ2
- ごま油 ... 大さじ1/2
- しょうゆ ... 小さじ1
- 白いりごま ... 適量

作り方

- ①乾燥カットわかめは大きめのボウルに水を入れて戻し、水気を切っておく。
- ②フライパンにごま油とニンニクのみじん切りを入れ弱火で熱し、ニンニクが香り立ってきたら①を入れて炒める。
- ③全体に油がまわったら、しょうゆをまわしかけ、味をなじませる。白いりごまを加え、全体を炒め合わせる。

わかめ以外にもあるよ！！

宝屋の おすすめ商品

一部店舗を除き、satakeおよび業務スーパーTAKENOKOでお取り扱い中！

いつでも手軽にカルシウムチャージ！！



きす骨せんべい

サクサク！とまらないおいしさ。



小さいわしサクサクチップス

日本の味は、北海道から。



北海道産昆布

天然素材のやさしい味



銀のだしパック

※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。



の主要産地
三陸と鳴門。
は2~3月ごろ、
は2~4月ごろに
収穫期をむかえ、
み収穫されます。
保存性を高めた
年出回る商品へと
なれます。

会社 宝屋
ake
up
ルディングスの

株式会社 宝屋は 1987年創業のわかめ・昆布などの 海産物の総合メーカー。

令和7年4月より、satakeグループホールディングスの
グループ企業となり、当初からの理念を引き継ぎ、
安全で安定した品質の商品をお届けしています。

宝屋は鳴門わかめを仕入れて
加工・製造をおこなっていますが、
鳴門にも行かれるのですか？

金岡 はい、もちろん。自社のトラックで現地まで行って、その年のわかめを「これはOK」「こっちはイマイチ」「このはやや高いけど質がよい」などの選別をして、今は7~8か所の漁師さんと取引をしています。

浅田 直に漁師さんのところによってコミュニケーションをとることでお互いの状況を理解し、質や価格等、安定して供給できるように努めています。私たちも漁師さんも、お客様に安心して口に入れていただきたいという思いは同じ。仲良くよいものを作り出していきたいです。

株式会社 宝屋



お話を伺った、
代表取締役 浅田さまと
製造責任者の金岡さま、
※製造スタッフの皆さん！

鳴門の漁師さんから
直接仕入れていきます

製造する上で、大切にしていることや
気を付けていることなどはありますか？

金岡 加工・製造の過程でもコミュニケーションはとても大切で、いいもの・悪いものを見たときに同じ認識で検品できるように、というのは意識してスタッフにも理解してもらっています。

浅田 工場はHACCAP認証を導入しているから、もちろん徹底管理をしているけれど、そこに当てはまらない「色がちょっと悪い」とか、口にしても何の問題もないものも宝屋の基準で選別しています。



わかめのおすすめの食べ方は？

金岡 わたし個人としては酢の物が好きなのでおすすめしたいのですが、イチオシは炒め物ですかね。もちろん、酢の物にしても、お鍋に入れてもおいしいです。

浅田 しゃぶしゃぶにして食べるのもおいしいですね。

金岡 おいしいですね。おだしとよく合うので、おうどんにわかめと梅干しをのせてあっさりいただくのもおすすめです。

浅田 茎わかめにも色々な調理方法がありますよね。

金岡 炒めたり天ぷらにしたり。ごま油とよく合うので、きんぴらとかナムルのような和え物にもおいしいですね。

酢の物やサラダの具材にもおすすめです。細くしたいときは手でもさけるのでお試しください。いただければと思います。



戻すと
生わかめみたいな
味が
楽しめる！

宝屋のわかめ

satake
TAKENOKO仕様の
湯通し塩蔵わかめ！

噛むほどに、潮風がはせる。
コリコリの食感。



忙しい毎日にも、
ミネラルたっぷりの
本格わかめも。

鳴門水域産 茎わかめ
(170g)

潮の香り漂う 鳴門わかめ
湯通し塩蔵茎付きわかめ
(170g)

コリコリとした
歯ごたえが
おいしい！



鳴門産
天然わかめ
(170g)

ちょっとレアな
鳴門産のカット
わかめです！



潮の香り漂う 鳴門わかめ
ふえるカットわかめ (20g)

わかめのしゃぶしゃぶ



材料 (2人分)

- わかめ(戻したもの) ... 100g
- 豚うす切り肉 (しゃぶしゃぶ用) ... 200g
- ニンジン ... 1/3本
- エノキ茸 ... 1/2袋
- ねぎ ... 1/2本
- 昆布 ... 10cm
- 水 ... 600ml
- 塩 ... ひとつまみ
- 酒 ... 大さじ1
- ポン酢しょうゆ ... 適量

作り方

- ①土鍋に水と軽くふいた昆布を入れ、1時間以上おく。
- ②わかめは大きめのざく切りにする。
- ③ニンジンは皮をむき、千切りに。ねぎは斜めうす切りに、エノキ茸は根元切り落とし、手でほぐす。
- ④①を弱火にかけ、ふつふつしてきたら昆布を取り出す。中火にし、塩と酒を加え、③の食材を入れ火が通ったら、わかめや豚うす切り肉をだし汁にくぐらせて火を通す。ポン酢しょうゆにつけていただく。



金のだしパック

とろろで腸活!!

毎日の健康維持に
とろろ習慣はいかが？



サクサクとろろ



がごめ入りとろろ昆布



根こんぶ入とろろ

うま味たっぷり！
メカブは食べて。



芽かぶ茶

サツと炙って、簡単おつまみ！



焼きあなご



こだわりの逸品
Satake Select

ORIGINAL BLEND
COFFEE

オリジナルブレンド コーヒー 粉タイプ



目指したのは、
**毎日飲んでも
飽きないコーヒー**



徹底してこだわったsatakeのオリジナルブレンドコーヒー。ブラジルをベースにし、芳醇な香りとコク、柔らかな苦味が特徴です。

美味しい淹れ方のポイント

- 新鮮な汲みたての水を沸かします。
- 器具やカップは清潔なものを使用し、あらかじめ温めておきます。
- お湯を注ぐ際は丁寧に。最初に少量のお湯でコーヒーを蒸らすことが大切なポイントです。
- お湯が粉全体にいきわたるように4~5回にわけて注ぎます。
- たてたコーヒーはできるだけ早めに飲むようにし、再び加熱するときは沸騰させないでください。

※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。



あずき豆花



豆花(トウファ)とは、豆乳を固めたもので、台湾などで親しまれているスイーツのこと。おぼろ豆腐のようにやわらかく、フルーツやクコの実、あずきなどをトッピングして、シロップをかけていただきます。

本場台湾の豆花は豆乳を食用の石膏粉(硫酸カルシウム)と地瓜粉(さつまいも粉)で固めるのが伝統的な製法。ゆでたピーナッツや芋団子、タピオカ、季節のフルーツ、あずきなどをトッピングし、朝食やおやつとして、夏は冷たく、冬は温かいまま食べる国民的なスイーツとなっています。

台湾スイーツ 豆花



材料(2人分)

- | | |
|-------------|------------|
| 無調整豆乳…400ml | [シロップ] |
| 水…100ml | ・お湯…120ml |
| きび砂糖…大さじ1 | ・きび砂糖…大さじ3 |
| 粉末寒天…小さじ1 | ゆであずき…1缶 |

作り方

- 1 豆乳は耐熱容器に入れ、ラップはかけずに1分20秒ほど加熱する。
- 2 小鍋に水と粉末寒天を入れて中火にかけ、ゴムヘラで混ぜながら寒天を溶かし、ふつふつしてきたらきび砂糖を加え、沸騰直前まで温める。
- 3 ②に①の豆乳を加え、混ぜながら1分ほど加熱する。
- 4 濡らした流し缶などの容器に③を流し入れ、スプーンで泡をとり除く。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ、2~3時間ほどおいて冷やしかためる。
- 5 お湯ときび砂糖を混ぜ合わせ、[シロップ]をつくっておく。
- 6 ④を器にとり、ゆであずきをのせ、⑤のシロップをかける。

シロップは市販の黒蜜などでもOK!



Taiwan Sweets

※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン **4/27** 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 **4/20** 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 **4/13** 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 **4/6** 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。

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 2026.5月号

牛肉

スナップ
エンドウ
レタス缶鑑
メレンゲ
クッキー

歳時と食



昭和の時代に天皇誕生日として親しまれてきた四月二十九日ですが、現在では「昭和の日」と名称を変え、「激動の日々を経て、復興を遂げた昭和の時代を顧み、国の将来に思いをいたす」日であると、国民の祝日に関する法律で定められています。

平成元年から平成十八年までは、「みどりの日」と呼ばれていましたが、昭和天皇の誕生日として広く国民に親しまれ、この時代を象徴する四月二十九日は「昭和の日」と再改称されました。

昭和の日

四月二十九日といえば……

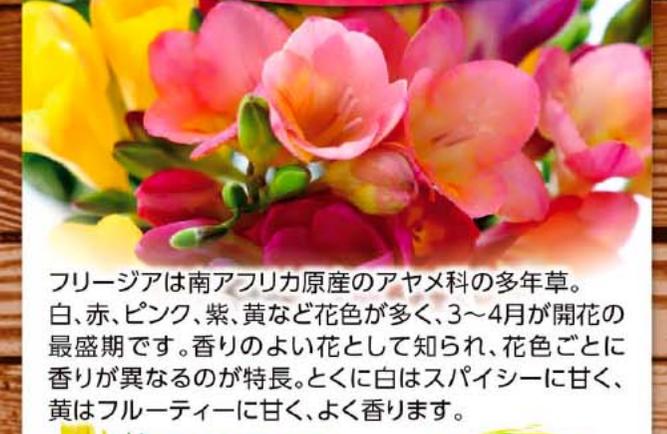


昭和生まれの食品

- 都こんぶ
- ビスコ
- ミルキー
- ヤクルト
- お茶漬け海苔
- ホットケーキミックス
- チキンラーメン
- シーチキン
- のりたま
- パーモンドカレー
- ポンカレ
- かつばえびせん
- オロナミンC
- ポッキー など

花ごほうび

今月の花 フリージア



フリージアは南アフリカ原産のアヤメ科の多年草。白、赤、ピンク、紫、黄など花色が多く、3~4月が開花の最盛期です。香りのよい花として知られ、花色ごとに香りが異なるのが特長。とくに白はスパイシーに甘く、黄はフルーティーに甘く、よく香ります。

フリージアの花言葉

あどけなさ

これは原種でもある白いフリージアの無垢で清らかな様が由来。また、南アフリカでフリージアを発見した植物学者が親友にこの花を贈ったことから「感謝」(友情)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、差額分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(火)から郵便料金が変わりました。
85円にして出してね!

〈応募締切〉
4月15日(水) 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。



※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。

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、日常が覗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!

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 おすすめおやつ

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- さつまいも 焼き揚げ蒸かし 七変化
ほっこりばあばさん(64歳)
- ノンオイル・腹もち・安い バナナです
なもしばさん(56歳)
- 乳ボーロ ひ孫にもらうひいばあちゃん
ほのほのさん(61歳)
- チョコ食べま せんべい手のぼし エンドレス
いちごさん(37歳)
- もうさんじ ゆうはんまでのおはぎくう
ススチャンさん(70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
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。
(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下さい。)
■本券は換金及び現金化することはできません。
(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。

マンデークーポン

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。 **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。
(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 ではご利用になれません。