

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2021

6
June

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



contents

PICK UP!

食材FILE **ちくわ**

季節彩々 **ほっけ**

こだわりの逸品 **黒毛和牛プルコギ**

今月のスイーツ **バニラアイスクリーム**

花ごよみ **ルピナス**

TAKE FREE



そのまま食べても、食材としてもおいしい!

生ちくわ

魚のすり身に調味料を加えて練り上げ、生食用として形成し焼いたちくわ。中央に焼き色があり、端は白くなっている。

ほどよい旨味と塩分で、食べやすく、淡泊な味わいなので、きゅうりやチーズ、明太子、アボカド、キムチ、海苔、辛子、おかが「マヨネーズ」など、多くの食材との相性もばつちり! お弁当のおかずやおつまみなど、幅広く使うことができます。

まだあるよ!

日本各地のちくわ

ちくわには地域の名産となっているものも数多くあります。代表的なものとしては、豊橋の「ヤマサちくわ」、島根の「あご野焼き」、鳥取の「とうふちくわ」、徳島の「竹ちくわ」など。

豊橋でちくわといえばコレ!



【ヤマサちくわ】

あご(トビウオ)の旨味がたっぷり



【あご野焼き】

豆腐と白身魚を原料に蒸し上げています



【とうふちくわ】

竹付きのまま焼いてかじるのがおいしい!



【竹ちくわ】

ちくわの保存方法

開封したちくわは、ラップで包んでから密封できるポリ袋に入れて冷蔵庫で保存します。冷凍する場合は、細切りにしてから小分けにラップで包み、密封できる容器に入れて保存すると、使いたいときに使えて便利です。

焼ちくわ

魚のすり身に調味料を加えて練り上げ、ボタン状に膨らみをつけながら焼き上げたちくわ。煮物やおでんなど、加熱して用いる。

ちくわ de おつまみ

生はもちろん、煮ても焼いても炒めても和えてもOKの万能食材! 白身魚の旨味がお酒にもよく合います。

ちくわのシラスのせ

材料 (4人分)

- ちくわ … 4本
- シラス … 大さじ3~4
- 大葉 … 4枚
- わさび醤油 … 適量

作り方

- ①ちくわは2等分してから、縦に切り込みを入れる。大葉は横半分に切る。
- ②ちくわの内側に大葉を敷き、シラスをはさむ。
- ③わさび醤油につけていただく。

シラスのかわりにアボカドをのせてもおいしい!



ちくわピザ

材料 (4人分)

- ちくわ … 4本
- ウインナー … 3~4本
- ピーマン … 1/2個
- コーン … 適量
- ピザ用チーズ … 適量
- 【A】
- ・ケチャップ … 大さじ3
- ・ウスターソース … 大さじ1/2

作り方

- ①ちくわは縦半分に切り、広げる。
- ②ウインナーは薄切り、ピーマンは細切りにする。
- ③ボウルに②とコーン、【A】を入れて、よく混ぜ合わせる。
- ④①のちくわの内側に③をのせ、ピザ用チーズを散らし、オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。



ちくわのチーズ磯部

材料 (4人分)

- ちくわ … 4本
- プロセスチーズ … 40g
- 【衣】
- ・小麦粉 … 大さじ2
- ・片栗粉 … 大さじ2
- ・水 … 大さじ3と1/3
- ・紅ショウガ … 大さじ1
- ・青のり … 大さじ1/2
- 揚げ油 … 適量

作り方

- ①ちくわは2~3等分に切る。
- ②プロセスチーズを細長く切り、ちくわの穴に入れる。
- ③紅ショウガは粗みじん切りにする。
- 【衣】の材料をボウルに入れ、混ぜ合わせる。
- ④①を②に入れ、全体に衣をつける。
- ⑤揚げ油を170~180℃に熱し、③を揚げる。



ちくわのガリバタ炒め

材料 (2人分)

- ちくわ … 3本
- にんにく … 1/2片
- バター … 15g
- しょうゆ … 小さじ1/2
- 刻みねぎ … 適量

作り方

- ①ちくわは斜め薄切りにする。にんにくは粗みじん切りにする。
- ②フライパンにバターと刻んだにんにくを入れ、中火にかける。香りがちかたら、ちくわを入れて炒め合わせる。
- ③ちくわに火が通ったら、しょうゆを回しかけ、混ぜ合わせる。器に盛り、刻みねぎを散らす。



ちくわとピーマンのきんぴら

材料 (2~4人分)

- ちくわ … 4本
- ピーマン … 5個
- ごま油 … 大さじ1
- 【A】
- ・酒 … 大さじ1
- ・みりん … 大さじ2/3
- ・砂糖 … 小さじ1
- ・しょうゆ … 大さじ1
- 白りごま … 適量

作り方

- ①ちくわは斜め切り、ピーマンは細切りにする。
- ②【A】は混ぜ合わせておく。
- ③フライパンを中火にかけごま油を熱し、ピーマンとちくわを入れて炒める。【A】を回し入れ、煮絡める。仕上げに白りごまを散らす。



ちくわと生ひじきの和え物

材料 (2人分)

- ちくわ … 2本
- 生ひじき … 80g
- 玉ねぎ … 1/4個
- きゅうり … 1/2本
- 白ごま … 適量
- 【A】
- ・酢 … 大さじ2
- ・しょうゆ … 大さじ1
- ・ごま油 … 小さじ2
- ・みりん … 大さじ1/2

作り方

- ①生ひじきは洗ってざるにあげ、熱湯をまわしかける。玉ねぎはうす切りにし水に10分さらし、水気をしぼっておく。きゅうりは斜め千切り、ちくわは縦に2等分して斜めに細く切っておく。
- ②【A】を混ぜ合わせる。
- ③ボウルに①と②を入れ、よく混ぜ合わせる。器に盛り、白ごまを上にかける。





ホッケといえば、脂のりがよくて
身が厚く、身ばなれがよくて食べやすい、
居酒屋ではお馴染みの焼き魚。
冷凍や輸送技術の進化により、全国各地で
手軽に購入できるようになりました。
旬は春から夏ですが、鮮度が落ちやすい魚なので、
多くは干物に加工されて流通しています。

ほっけ

居酒屋気分で楽しもう！

選び方

- 身が大きい、お腹の部分の身が厚いもの
- 透明感がありつやのあるもの
- お腹の小骨が毛羽立っていないもの

ホッケを漢字で書くと「鮓」

回遊魚であるホッケは魚群になって動き、幼魚のときは海表を泳ぎます。幼魚は美しい青緑色をしており、群になって動くさまは『花のように見える』ことから、魚へんに花と書く、「鮓」という字が充てられたといわれています。

ホッケの種類

縞ホッケ



ロシア近海やアメリカ近海で獲れたものが輸入される。真ホッケよりも脂のりがよく肉厚でジューシー。ぷりっとした食感が楽しめる。体表に縞模様があり、流通するときは頭が切り落とされている。

真ホッケ



北海道近海で漁獲される。縞ホッケよりも小ぶりで上品な旨味があり、ほっくりした食感。回遊せず根付いた真ホッケは根ホッケと呼ばれ、重宝される。体表には暗色の斑模様があり、頭が付いたまま加工され流通する。

ホッケの美味しい焼き方

ホッケの干物を解凍するときは、冷蔵庫でゆっくり（目安は4～6時間）解凍しましょう。

魚焼きグリル(上火)で

- 1 ホッケがくっつかないように、縞にサラダ油を塗る。
- 2 グリルの下皿に水を入れ、1分ほど熱しグリルを温める。
- 3 ホッケの皮側を下にして、身のほうから中火で7～8分ほど焼く。
- 4 こんがりとした焼き色がついたらひっくり返し、皮面を弱火で3～5分ほど焼く。
(少し焦げ目がつき、皮がパリッとしていればOK)

大きさや厚み、火力によって変わるので、焼き色、焦げ加減を見ながら調整してください。

フライパンで

- 1 ホッケがフライパンより大きいときは、入る大きさにカットする。
- 2 フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、ホッケの身を下にして6～7分ほど焼く。
- 3 焼き色がついたら裏返し、酒大さじ2をフライパンのフチから回し入れ、ふたをして弱中火で3～4分蒸し焼きにする。

サラダ油のかわりにクッキングシートを敷いてもOK!

ホッケの栄養価

食品成分表でホッケの開き干し(焼き)を見ると、たんぱく質が多く、カルシウム、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンB2、ナイアシン、ビタミンB12などの栄養価にすぐれていることがわかります。脂肪酸も多く、DHAやEPAも豊富に含まれています。



ホッケの竜田揚げ

- 材料(2人分)
- ホッケ干物 … 1枚
 - 片栗粉 … 適量
 - 揚げ油 … 適量
- 【A】
- ・酒 … 大さじ2
 - ・しょうゆ … 大さじ2
 - ・刻みしょうが … 小さじ1



- 作り方
- ①ホッケの干物の皮をむき、骨を取り除く。食べやすい大きさに身を切る。
 - ②ボウルに【A】を混ぜ合わせ、①をいれて15分ほど漬込む。
 - ③②に片栗粉をまぶす。
 - ④揚げ油を170～180℃に熱し、③を入れて3分揚げる。

ホッケとひじきの混ぜごはん

- 材料(1～2人分)
- ホッケ干物(大) … 1/2枚
 - ひじき(水戻し不要のもの) … 10g
 - 冷凍えだまめ … 10～15房分
 - 白ごはん … 200g
 - しょうゆ … 小さじ1/2
 - 塩 … ひとつまみ
 - ごま油 … 大さじ2/3
 - 白いりごま … 適量



- 作り方
- ①ホッケの干物を焼き、皮と骨を取り除く。
 - ②冷凍えだまめをレンジで加熱し、さやから取り出す。
 - ③フライパンにごま油を熱し、ひじきを炒める。しんなりしてきたらホッケとえだまめを入れて炒め合わせ、しょうゆと塩、白いりごまを加えて、味をととのえる。
 - ④白ごはんを加えて、よく混ぜ合わせて完成!

ホッケのチーズ焼き

- 材料(1人分)
- 縞ホッケ干物 … 1/2切
 - にんにく … 1片
 - オリーブオイル … 大さじ1
 - 黒こしょう … 少々
 - とろけるチーズ … 30g



- 作り方
- ①ホッケの干物の皮をむき、骨を取り除く。にんにくは皮をむき、包丁の腹で押しつぶす。
 - ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて中火で熱し、にんにくが香り立ってきたらホッケの身を下にして焼く。
 - ③焼き色がついたら裏返し、黒こしょうを振り、チーズをのせ、ふたをして弱火で5分ほど焼く。

皮や骨は焼いてから取ると取りやすい!

Check!

果実酒づくりにぴったり♪

satakeで取り扱い中の商品

※状況により取り扱いがない場合がございます。ご了承ください。

日新製糖
氷砂糖ロックタイプ(1kg)



昔ながらの製法で造られた粒径が大きな氷砂糖です。梅酒用として定番のお砂糖ですが、梅酒だけでなく、いろんな果実酒にお使いいただけます。

玉泉堂
ホワイトリカー35度ピック(1.8L)



糖蜜(さとうきび)を原料に、連続式蒸留器で精製した甲類焼酎です。果実を漬け込むベースとして最適です。

甲類
焼酎

アルコール
度数
35度

サントリー
ブランデーV.O(640ml)



ブランデー

アルコール
度数
37度

フルーティな香りと味を持ち、口当たりはスムーズ。アフターテイストもすっきりと上品で毎日飲んでも飽きのこない味わいです。

漬け込むお酒によって
味わいが変わります!

濃厚で深みある味わいに仕上げたいなら、コクのあるブランデーがおすすめ! すっきりとした飲み口で、さわやかな味わいに仕上げたいなら純水仕上げるホワイトリカーを。



梅をはじめ、果物のおいしい季節になりました。梅といえば、梅酒や梅干しをつける「梅仕事」が思い浮かびますが、旬の果物を漬けてもおいしい果実酒に仕上がります。おうち時間が増えがちな今だからこそ、のんびりまつたりおうちで『果実酒づくり』はいかがですか。

定番中の定番果実酒♪

梅酒をつくってみよう!

おいしい梅酒の作り方をご紹介。初めてでも簡単においしく作れます♪

材料

- 青梅 … 1kg
- 氷砂糖 … 500g前後が目安
- ホワイトリカーまたはブランデー … 1.8リットル

用意するもの

- 保存容器

量は好みで調整ください。

1

青梅を、丁寧に水で洗います。



2

水気を充分にきり、へたを竹串などで丁寧にとり除きます。



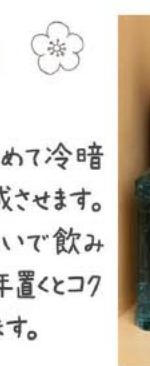
4

ビンにホワイトリカーを、静かに注ぎ入れます。



5

ふたを閉めて冷暗所で熟成させます。3か月くらいで飲みごろに。1年置くとコクが出てきます。



きんかん



果実	1kg
その他果実	なし
砂糖	200g
酒類	1.8リットル

・飲みごろ 1か月～

へたをとり、皮付きのまま漬けます

びわ



果実	1kg
その他果実	(レモン4～5個)
砂糖	200g
酒類	1.8リットル

・飲みごろ 3か月～

へたをとり、皮付きのまま漬けます(レモンは皮をむき、2～4つ程度に輪切り)。※その他果実(レモン)は好みに応じてお使い下さい。

ブルーベリー



果実	1kg
その他果実	なし
砂糖	200g
酒類	1.8リットル

・飲みごろ 1か月～

丸ごと漬けます

あんず



果実	1kg
その他果実	なし
砂糖	100～200g
酒類	1.8リットル

・飲みごろ 3か月～

丸ごと漬けます

さくら



果実	1kg
その他果実	なし
砂糖	100～200g
酒類	1.8リットル

・飲みごろ 3か月～

へたをとり、丸ごと漬けます(レモンは皮をむき、2～4つ程度に輪切り)。※その他果実(レモン)は好みに応じてお使い下さい。

いろんな果実で漬けてみよう!

果実酒を 楽しもう！

この季節だけの
おうち時間

出典:サントリーホールディングス株式会社
https://www.suntory.co.jp/wnb/kajitsushu/

3

保存ビンに、青梅
と氷砂糖を、交互
に入れます。



6

好みの味に
なったら、できあがり。
自由なスタイルで
お楽しみください。



くらんぼ



1kg
(レモン4~5個)
150~200g
1.8リットル

3か月~

※1つ程度に輪切り
※好みに応じてお使い下さい。

すもも



果実 1kg
その他果実 なし
砂糖 200~300g
酒類 1.8リットル

・飲みごろ 3か月~

丸ごと漬けます

もも



果実 1kg
その他果実 なし
砂糖 100~200g
酒類 1.8リットル

・飲みごろ 3か月~

丸のまま、皮ごと漬けます

レモン



果実 1kg
その他果実 なし
砂糖 200g
酒類 1.8リットル

・飲みごろ 3週間

皮をむき2~4つの輪切りにし、実と皮を2個分の皮も一緒に漬けます。
※果皮は1週間程度で取り出してください

にんにく



果実 0.4~0.5kg
その他果実 なし
砂糖 200~300g
酒類 1.8リットル

・飲みごろ 3か月~

1つずつ皮をむいて漬けます

check!

おいしく漬けるコツ

材料について

果実

果実は、その時期に旬の新鮮なもの、傷がなくきれいなものを選んでください。熟しすぎたものは濁りやすいので避け方がよいでしょう。果実は洗った後、水気を十分にふき取ってから漬けましょう。



酒類

果実の特徴を最も活かしたお酒をつくるには、「ホワイトリカー」(アルコール35%)が適しています。ブランデーを使用すると、より奥深い味わいの果実酒ができます。



砂糖

おいしい果実酒づくりに最も適しているのは氷砂糖です。またグラニュー糖等でも作ることができます。はちみつ等を少量加えると、一味違う味わい楽しめます。



甘さ足りない場合は、飲む時に甘みシロップ、はちみつなどを加えてください。



容器・保存について

容器

容器は、密閉性のあるガラス製の広口瓶(ホワイトリカーの2倍程度の量が入る大きさ)が好ましいでしょう。容器はよく洗った後、十分乾燥させた瓶をお使いください。



保存

漬け込み後、きっちりとふたをしめ、直接日の当たらない冷暗所で保存します。ときどき瓶を静かに揺らして、中身がよく混ざるようにします。材料を取り出した果実酒をさらに熟成させると、深みとコクが増します。



変わりだね！
飲むのももちろん、
料理にも使えます。

こだわりの逸品

Satake Select

satakeオリジナル

黒毛和牛 プルコギ

**冒険野菜と一緒に
プルコギ**

調味済みです。十分に加熱してお召上がりください。
調味料原材料名[砂糖、醤油、ぶどう糖、果糖液糖、蛋白加水分解物、食塩、おろしにんにく、いりごま、香辛料、醸造酢、濃縮りんご果汁/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、パプリカ色素、調味料(アミノ酸等)、ニコウジ色素、香料、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)]

黒毛和牛

当店のおすすめ品

黒毛和牛プルコギ
別シール記載

保存温度4℃以下
税込

加工日
消費期限
100g(円)
税抜
正味量

加工者 佐竹食品(株) 朝日町本店
大阪府吹田市朝日町1-14-19

※写真はイメージです

人気の理由♪

オリジナルの
タレが
おいしさの決め手!

こだわって作った
satake特製のタレが
とにかくおいしい♪

贅沢に
黒毛和牛を使用!

タレ漬肉で 黒毛和牛を
使っているのは
珍しい!

甘口タレが
ごはんにはピッタリ♥

どんどん
ごはんがすすむこと
間違いナシ!

おすすめの食べ方

レタスや
チジャ菜に
巻いて



野菜と一緒に

うどんに
のせて



ご飯の上に
千切りキャベツと
プルコギをのせて

濃いめの
味付けなので、
野菜と焼いたり、
ごはんと一緒に召上がり
ください。



今月のスイーツ

冷たいもののおいしい季節になりました。
冷たいものといえば、アイスクリーム！
牛乳と生クリーム、卵黄、砂糖があれば作れちゃう、
お手軽なおうちスイーツのひとつです。
泡立てるのがちょっと手間だけど、
そこを乗り越えれば手順はむずかしく
ないので、挑戦してみてくださいね♪

Vanilla
Ice cream

バニラ アイスクリーム

材料 (2~3人分)

- 牛乳 … 100ml ●生クリーム … 100ml
- 卵黄 … 2個分 ●砂糖 … 35g
- バニラエッセンス … 2~3滴

作り方

- ①鍋に牛乳、砂糖の半量を入れて
中火にかけ、混ぜあわせて沸騰直前まで温める。
- ②ボウルに卵黄と残りの砂糖を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③②に①を加え、よく混ぜ合わせる。
- ④③を鍋に戻し、ゴムべらなどで底からよくかき混ぜながら、
弱火にかける。とろみがついてきたら火からおろす。
- ⑤④をボウルに移し、氷水が入ったボウルにあててバニラエッセンスを
くわえる。混ぜながら、ひんやりとするまで冷まし、
泡立てた生クリームを加えて混ぜる。
- ⑥ステンレスやアルミなど金属製の容器に入れ、
ラップをして冷凍庫に入れる。
- ⑦2~3時間したら一度取り出し、フォークなどで
全体を混ぜ合わせ、再び冷凍庫で冷やす。
しっかりと固まったらできあがり！

生クリームは
脂肪分が高いものが
おすすめ！

下準備

生クリームは角が立つ
くらいまで(7~8分立て)
泡立たせておく。

ハンドミキサーが
あると便利!!
ホイッパーで混ぜ合わせる
場合は、氷水にあてながら
泡立てましょう。

チョコチップや
ナッツなどカクテルなら
⑦の手順で混ぜ合わせる
ときにカクテル！

氷菓とは?

乳固形分3.0%未満の
もの、または果汁などを
凍らせたアイスキャンディー
やシャーベットなどの
ことをさします。

アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓の違い

アイスクリームに含まれる乳成分には、乳脂肪分と無糖乳固形分があり、
この乳成分の量によって、市販のアイスクリームは「アイスクリーム」「アイスマルク」「ラクトアイス」に分けられています。乳固形分と乳脂肪分が
もっとも多いのがアイスクリームで、少ないのはラクトアイスとなっています。

次回予告

satake通信
2021.July 7月号



トマト
新生姜・そうめん

マンデークーポン 6/28 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。

マンデークーポン 6/21 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。

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。

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。

お料理しようすに
なる前の

基本の「き」を 覚えよう!

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



調味料編 ～酢～

醸造酢を大別すると、米・麦・酒かす・コーンなどを主
原料とする「穀物酢」と、りんごやぶどうなどの果物を
主原料とする「果実酢」があります。代表的なお酢の
特徴と使用例を見てみましょう。

【穀物酢】

小麦やお米、
コーンなどの穀物を
使ったお酢で、すっきりした
酸味が特徴。米酢よりも安価で、
料理を選ばず使ってOK!



【米酢】

お米を主原料としたお酢で、強い
酸味の中にもまろやかな味わいが、
加熱料理より、火を通さない
料理向き。和食と相性がよい。



VINEGAR



・甘酢あんや炒め物
・煮物などの加熱料理
・素材のあく抜き
・まな板の除菌などに



・すし飯、酢の物
・合わせ酢・ドレッシング
・マリネなどに



【黒酢】

玄米や小麦、大豆などを
主原料に発酵・熟成させたお酢で、
コクがある。希釈して毎日の健康
ドリンクとして愛飲する方も。
中華料理と相性がよい。



【りんご酢】

りんごからつくられたお酢で、
フルーティーな酸味が特徴。
さっぱりした風味は、はちみつなどの
甘味や、洋食とも相性がよい。



【ワインビネガー】

ワイン果汁からつくられた、ワインを
発酵させてつくるお酢で、別名「ブドウ酢」。
赤と白があり、ワインのような
香りが楽しめる。酸味が強い。



・黒酢ドリンク・中華スープ
・中華の煮物・炒め物
などに



・サラダのドレッシング
・マリネ・サワードリンク
・ビシタスなどに



マリネやドレッシングに
ぴったり赤ワインビネガーは
肉料理のソースなどにも。



四季彩々

花ごほう

今月の花

ルピナス

北アメリカを原産地とするマメ
科の花で、地中海沿岸や南北
アメリカなどを中心に約300種が
分布しています。フジの花を逆さに
したような形をしていることから、和名
では「ソボリフジ」とも呼ばれます。
一説では、ラテン語で狼を意味する
“lupus”が名前の由来といわれ、
痩せた土地でも花を咲かす丈夫さと
狼の貪欲さを重ね合わせた
もの、とされています。



ルピナスの花ことば

『想像力』
『いつも幸せ』

古代ヨーロッパではルピナスを食べると
顔色がよくなったり想像力を高めると
いわれていたことが由来。また、夫婦や
家族が円満であるように、という願いも
込められており、そこから『いつも幸せ』
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

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円にしてお出しね!

〈応募締切〉
6月15日(火) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信8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。

satake通信8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
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
8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!

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ことがございます。

(キリトリ線)

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
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。)

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/梶町店/豊屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店

※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
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。)

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/梶町店/豊屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店

※業務スーパー

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。

(キリトリ線)

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
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。)

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/梶町店/豊屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店/野里店/新大阪店/摩耶駅前店

※業務スーパー

※業務スーパー

※業務スーパー TAKENOKO ではご使用になれません。