

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2023



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



contents

PICK UP!

おせち
お雑煮



あつたら便利
お正月 お買い物チェックリスト
今月のスイーツ
柚子のオランジェット
四季彩々 花ごよみ
寒菊



おせち

「おせち」は年神様へお供えした後に、それを下げる「神人共食」の料理で、神様へのお供え物をいただくことで、そのご神徳をいただくという祈りが込められています。重箱に詰めるのは、「福を重ねる」「めでたさを重ねる」などの意味で縁起をかついたもの。長寿や豊穣の願いが込められた料理とともに、新年を祝ぎましょう。

おせちとは

「おせち」はもともと季節の変わり目の「節句」に神様にお供えした食べ物のこと、「御節供(おせつく)」「節会(せちえ)」を略したもの。正月は一年のうちでもっとも重要な節句であったため、正月に出す正式な祝い膳だけを「おせち料理」と呼ぶようになりました。正月の間は神聖な火をなるべく使わないようにするため、「おせち料理」は作り置きできるものが中心となっています。

おせちに欠かせない「祝い肴三種」

おせち料理には、「祝い肴」や「三つ肴」と呼ばれる料理があり、祝い肴さえあれば年神様を迎えるための祝い膳として体を成すといわれています。祝い肴には「無病息災」「子孫繁栄」「五穀豊穣」の願いが込められており、関西と関東で料理の組み合わせが少し異なります。

関東

黒豆
数の子
ごまめ
(田作り)

関西

黒豆
数の子
たたきごぼう

黒豆



無病息災の願いが込められています。

数の子



子孫繁栄の願いが込められています。

ごまめ



五穀豊穣の願いが込められています。

おせちの詰め方

市松



重箱を9つの正方形に区切り、市松模様になるように色違いの料理を9つ並べる詰め方。品数の多い一の段向き。

隅切

(七宝詰め)



重箱の四隅が三角形になるように仕切り、中央を四角く使う詰め方。海老や焼き物など形のはっきりした料理を中央にのせて、バランスよく華やかに仕上がる。

段取



重箱を段に区切って、横一列に同じ料理を並べていく詰め方。段の幅や並べる料理の数は詰めながら自由に調整してOK。すっきり整頓された感じが残しつつ、たっぷりと詰めることができます。

手綱

(升掛詰め)



斜めに奇数になるように仕切る詰め方で、馬を制御する手綱に使われる模様に似ていることから「手綱」と呼ばれる。彩りがよく形がはっきりした料理を中央にのせて、全体が締まった印象になります。

おせちにはルールがある?

四段重

【一の段】 黒豆、田作り、数の子、伊達巻、かまぼこ、栗きんとん、梅花羹、甘露煮など
【二の段】 魚介やお肉を使った「焼き物」、ローストビーフなど
【三の段】 なます、たたきごぼう、菊花かぶなどの「酢の物」
【四の段】 お煮しめや炒り鶏などの「煮物」

一の段には「祝い肴」と「口取り」を詰めます。「口取り」とは、お屠蘇が飲めない女性や子どもなどでも楽しめる甘めの料理のことです。

三段重

【一の段】 「祝い肴」、「口取り」
【二の段】 「焼き物」、「酢の物」
【三の段】 「煮物」

二段重

【一の段】 「祝い肴」、「口取り」
【二の段】 「焼き物」、「酢の物」、「お煮しめ」

一段重(大皿)

できれば「祝い肴」と、あとは用意がしやすいもの、華やかで見映えのよいもの、ご家族の好みに合わせた料理など、自由に盛り付けてOK。

おせちを詰めるコツ



温かいものはしっかりと冷ましてから、水気のあるものは水気を切ってから詰めましょう。



形のしっかりしたものや崩れにくいものから詰め、奥から手前にむかって詰めるとバランスよく詰められます。



色が同じものや似たものが隣同士にならないように並べると華やかに。黒豆のようにばらけやすいものや汁気の多いものは小鉢やゆず釜、お弁当カップなどに入れ、その器の色を利活用してメリハリをつけましょう。

日本の歳時食

後世に伝えたい

お雑煮は地域によって具材や味わいが異なる、ハレの日の郷土料理。年神様をむかえるために備えた餅などの供物を元旦に下げる、その年の最初に汲む「若水」で煮て食べるのが、本来の習わしだといわれています。

お雑煮とは

年神さま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、神さまと同じものを食べることで神から力を授かるといわれています。家族みんなでいたくことに意義があるとされており、餅が入っていること以外は、具材も味付けも千差万別。地域やご家庭の数だけ種類があるといわれています。

・丸餅？それとも角餅？

お雑煮に入れるお餅は角餅でしょうか、丸餅でしょうか。その丸餅と角餅の境界ラインは関ヶ原付近だといわれています。さらには、餅を焼く派、煮る派、レンジ派など、加熱方法にも違いが。自家製の餅か、市販品の餅か、という違いもありますね。



鳥取風

丸餅 あずき汁

ぜんざいのように甘く仕上げるお雑煮。鳥取の沿岸部や中部に多い雑煮で、ご家庭によっては塩味の場合も。

京都風

丸餅 白みそ味

頭芋、京火参、祝大根などを加え、白味噌で味付けしたお雑煮。

博多風

丸餅 すまし汁

干しあごの出汁にブリの切り身、カツオ菜と呼ばれる青菜、大根、里芋、ニンジンなどを加えたお雑煮。



頭芋、京火参、祝大根などを加え、白味噌で味付けしたお雑煮。

長崎風

丸餅 干しあごだししょうゆ味

鶏団子、ブリ、海老、大根、ニンジン、里芋、かまぼこ、青菜などを加えた、具だくさんで華やかなお雑煮。

名古屋風

角餅 すまし汁

もち菜と呼ばれる青菜を加え、花かつおをトッピングするシンプルなお雑煮。

香川風

丸餅 白みそ味

餅を餅で包んだ餅餅でつくるお雑煮。大根、ニンジン、里芋などを加え、白味噌で仕上げる。

新潟風

角餅

すまし汁

ダイコンや里芋などの根菜に、鮭やいくらなどを加えた豪華なお雑煮。

関東風

角餅

すまし汁

ダイコンやニンジン、里芋、小松菜、鶏肉などを加えたお雑煮。かまぼこや三つ葉などを添えることも。

材料 (2人分)

- 角餅…2個
- 鶏もも肉…60g
- ダイコン…2cm
- ニンジン…4cm
- かまぼこ…4cm
- 小松菜…1/3束
- だし汁…400ml
- [A] 酒…大さじ2/3
- ・塩…小さじ1/3
- ・しょうゆ…小さじ1と1/2

作り方

- ①鶏肉はひと口大に切り、塩(分量外)をふってもみ込み、しばらく置いてから、さっとお湯に通す。
- ②ニンジンは1cm幅にカットし、型で抜いて飾り切りにする。ダイコンは1cm幅にカットし、いちょう切りにする。
- ③かまぼこは1cm幅にカットする。
- ④小松菜はさっと塩ゆでし、水気を切り、4cm幅に切る。
- ⑤餅は香ばしく焼いておく。
- ⑥鍋にだし汁を入れて火にかけ、煮立ったら①と②のニンジンとダイコンを入れて中弱火にし、あくを取りながら具材を煮る。鶏肉に火が通ったら[A]を加えて味をととのえる。
- ⑦お椀に③の餅、④の具材、③のかまぼこ、④の小松菜を盛りつけ、汁をそそぐ。

お雑煮

お雑煮の汁は、どんな味？

地域によって味づけに違いがあるのがお雑煮の特徴。ざっくりと大別すると、すまし汁、味噌味、お汁粉風のあずき汁に分けられます。

おにぎり

すまし汁

北海道・東北・関東・甲信越・東海・北陸など

おもに

味噌味

関西・福井・徳島・香川など

おもに

あずき汁

鳥取・島根など



お餅にあんが入っていたりね。すまし汁もだし汁と塩だしじとどうゆで分かわたり。

ホント、そこまで違うのね～

関東風お雑煮を作つてみよう



具材はお好みで椎茸や里芋などを加えても、柚子の皮や三つ葉を添えるとより旨雅に。

黒豆煮の作り方

材料(作りやすい量)

- 黒大豆 … 250g
- 水 … 1500ml
- あれば古釣 … 10~15本

古釣のかわりにお湯や煮物に入れる市販の鉄玉でもOK。どちらもない場合はムリに用意せず、なしのまま進めましょう。



黒豆は水洗いし、割れている豆のや虫食いの豆のは取り除き、ザルに上げて水気を切る。



古釣は水洗いし、お茶パックやガーゼなどで包む。



厚手の深鍋に水を入れ、沸騰したら【A】の調味料を入れてひと煮立ちさせ、砂糖が溶けたら火を止める。
②の古釣と①の黒豆を入れて、そのまま一晩おいて豆を戻す。



③の鍋を強火にかけ、煮立ったら火を少し弱め、浮いてきた泡やアクを丁寧に取り除く。1/2カップの差し水をし、再び煮立ててアクを取る。



豆が空気に触れないよう厚手のペーパータオルをかぶせ落としぶたにし、鍋にふたをして、火加減をごく弱火にし、4~5時間ほど煮る。



煮汁がひたひたくらいの量になり、豆を指でつまんでつぶれるくらいのやわらかさになればOK。火を止め、ペーパータオルの落しぶたをしたまま、そのまま冷まして味を含ませる。

木蓋があれば、ペーパータオルではなく木蓋でもOK!

豆が煮汁から出そうなくらい水が減ってしまった場合は、お湯を少しづつ足します。

できれば半日~1日くらい置くと、ふっくらおいしく仕上がりります。

砂糖としっかり煮詰めているので、煮汁ごと容器に入れれば、冷蔵庫で5日ほど保存できます。

余ったらリメイクしよう!

黒豆煮リメイクレシピ

【材料】
(9号のお弁当カップ8個分)

- 黒豆煮 … 60g
- ホットケーキミックス … 150g
- 卵 … 1個
- 本みりん … 大さじ2
- 牛乳 … 80ml
- サラダ油 … 大さじ2

【作り方】

- ①ボウルに卵を割り入れ、本みりんを加えて混ぜ合わせる。牛乳とサラダ油も加えて混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ②トッピング用の黒豆16個を取り置き、残りは①に混ぜ合わせる。
- ③②をアルミカップに均等に入れる。
- ④深めのフライパンに③を並べ、水(分量外)を1.5cmくらいの高さまで入れる。トッピング用の黒豆を2粒ずつせ、中火で熱し、ふつふつしてから中弱火にして、ふたをして10~12分ほど蒸す。

黒豆蒸しケーキ

黒豆豆乳プリン

【材料】
(2人分)

- 黒豆煮 … 70g
- ゼラチン … 5g
- 水 … 大さじ2
- 豆乳 … 350ml
- 黒すりごま … 大さじ1
- グラニュー糖 … 小さじ2
- ホイップクリーム … 適量

【作り方】

- ①黒豆はトッピング用に6粒取り分けておく。ゼラチンは水(大さじ2)でふやかしておく。
- ②黒豆と豆乳の半量、黒すりごまをフードプロセッサーに入れて攪拌する。
- ③鍋に残りの豆乳を入れて温め、ふつふつしてからゼラチンとグラニュー糖を加え、ゼラチンが溶けるまでよく混ぜる。②を加え、混ぜ合わせる。
- ④③の粗熱がとれたら、器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。仕上げに黒豆3粒とホイップクリームをトッピングする。

手作りおせち
一品だけでも
作ってみよう

黒

豆

煮

かぼ

【材料】
(2人分)

- 南瓜(かぼちゃ) … 1/4個
- 黒豆煮 … 50~60g
- クリームチーズ … 50g
- 塩・黒こしょう … 適量
- マヨネーズ … 大さじ1~2/3
- ショウゆ … 小さじ1/2

おせちに欠かせない料理のひとつが、黒豆煮。関東・関西などの地域を問わずに、祝い肴三種のひとつであり、つややかでうつくしい黒色はアクセントカラーとして色彩豊かなおせちをきりっと締めてくれます。黒豆煮は日持ちもするし、残ってもリメイクしやすい食材なので、今年は黒豆煮に挑戦してみませんか？



黒豆 ちゃんサラダ



【作り方】

- ①クリームチーズは常温に戻しておく。
- ②南瓜(カボチャ)は種とわたり取り除き、ラップで包んでから耐熱皿にのせ、電子レンジ(600W)で8分ほど加熱する。そのまま庫内におき、粗熱がとれたら取り出す。
- ③スプーンなどで果肉をすくってボウルに入れ、クリームチーズを加え、クリームチーズを潰すように混ぜ合わせる。塩・黒こしょう、マヨネーズ、しょうゆを加え、味を刷染ませる。
- ④黒豆を加え、さっくりと混ぜ合わせる。

黒豆とかまぼこの かき揚げ

- 【材料】**
(2人分)
- 黒豆煮 … 50g
 - かまぼこ … 適量
 - たまねぎ … 1/3個
 - 三つ葉 … 1/2束
 - 小麦粉 … 大さじ1と1/2
 - 揚げ油 … 適量
- [衣]**
- 冷水 … 大さじ2と1/2
 - てんぷら粉 … 大さじ4
 - 塩 … ひとつまみ

【作り方】

- ①かまぼこは1cm角に切る。たまねぎは薄切りに切る。三つ葉は根元を切り落とし食べやすい長さに切る。黒豆は煮汁をきっておく。
- ②ポリ袋に①と小麦粉を入れ、袋を振って全体に小麦粉をまぶす。
- ③ボウルに冷水と塩、てんぷら粉を入れて軽く混ぜ、②を加えてさっくりと合わせる。
- ④揚げ油を170°Cに熱し、③を半量ずつ穴あきお玉などで落とし、カラッと揚げる。

まとまりにくい場合は、てんぷら粉を少し追加してください。

黒豆 おこわ

- 【材料】**
(2合分)
- 黒豆煮 … 80g
 - うるち米 … 1合
 - うち米 … 1合
- [A]**
- ・酒 … 大さじ1
 - ・白だし … 60ml
 - ・塩 … ひとつまみ
 - 白いりごま … 大さじ1

- 【作り方】**
- ①もち米とうるち米は合わせて洗い、ざるにあけて30分以上おく。
 - ②炊飯器の内釜に①の米と[A]を入れてかき混ぜ、2合の目盛りまで水(分量外)を足す。その上に黒豆煮をのせて普通に炊く。
 - ③炊き上がったら黒豆を混ぜるようにご飯をほぐし、白いりごまを散らし、さっと混ぜ合わせる。

どうして
古釘や重曹をいれるの？

黒豆を煮るときに古釘や市販の鉄製品を入れるのは、鉄から出るさびの成分が黒豆の色素成分と結合し、煮豆がきれいな黒色に仕上がるため。見た目の問題なので、古釘などがない場合は入れなくても大丈夫です。また、重曹を入れるのは、豆をやわらかくするため。重曹がない場合は①の手順でそのぶん長く煮詰めます。目安としては倍の8時間くらい。古い豆のほうが煮る時間が長くなるので、なるべく新豆を選ぶようにしましょう。

鉄のさびが豆から溶け出したアントシアニンと結びついて、より深みのあるうつくしい黒色になるんだよ～

黒豆煮は
おせちを詰める
2～3日前から
作り始めよう！

黒豆煮を手作りすると、豆を戻すのに半日、煮るのに半日～1日、味を染み込ませるのに半日と、日をまたいで時間がかかります。なので、大晦日にお重に詰めると仮定するなら、29日には作り始めたいところ。黒豆は日持ちするので28日から作業を始めても大丈夫です。

29日夜	豆を調味液に浸して一晩おく
30日昼	豆を煮る
30日夜	一晩あいて味を染みさせる
大晦日	重箱に詰める

丹波黒とは



古くから
京都や丹波地域で栽培され、
幕府や宮中へ献上されてきた逸品。
西日本では黒豆の主流となつていて近畿、中国、
四国地方など広い地域で栽培されています。

丹波黒 の特長

まずその大きさです。
大豆の大きさは、百粒の重さ(百粒重)で比較しますが、一般の大豆が百粒重30グラム程度であるのに比べ、丹波黒は80～90グラムと大粒です。また、煮ても皮が破れにくくよく膨らみ、漆黒の色ツヤともちもちした食感が味わえます。

※店舗、状況により取り扱いのない場合がございます。

お正月

お買物 チェックリスト

食品

- | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> おやさい | <input type="checkbox"/> コーヒー・紅茶 | <input type="checkbox"/> のり | <input type="checkbox"/> わさび |
| <input type="checkbox"/> お肉 | <input type="checkbox"/> デザート | <input type="checkbox"/> お米 | <input type="checkbox"/> だし |
| <input type="checkbox"/> お魚 | <input type="checkbox"/> ゆであずき | <input type="checkbox"/> かまぼこ | <input type="checkbox"/> もみじおろし・柚子胡椒 |
| <input type="checkbox"/> くだもの | <input type="checkbox"/> もち | <input type="checkbox"/> 散の子 | <input type="checkbox"/> たまご |
| <input type="checkbox"/> お酒 | <input type="checkbox"/> きなこ | <input type="checkbox"/> 黒豆 | <input type="checkbox"/> ハム・ソーセージ |
| <input type="checkbox"/> ロックアイス | <input type="checkbox"/> レトルトカレー | <input type="checkbox"/> お茶漬けの素 | <input type="checkbox"/> マヨネーズ・ケチャップ |
| <input type="checkbox"/> 炭酸水 | <input type="checkbox"/> 冷凍うどん | <input type="checkbox"/> 一味・七味 | <input type="checkbox"/> パン |
| <input type="checkbox"/> ウコンの力 | <input type="checkbox"/> パスタ | <input type="checkbox"/> ボン酢 | <input type="checkbox"/> チーズ |
| <input type="checkbox"/> お菓子・おつまみ | <input type="checkbox"/> インスタントラーメン | <input type="checkbox"/> たれ（すき焼き、ごましゃぶ、焼肉など） | |
| <input type="checkbox"/> お茶・ジュース・水 | <input type="checkbox"/> たこ焼き粉 | <input type="checkbox"/> 調味料（醤油、みりん、料理酒、砂糖、塩、酢、みそ） | |

日用品

- | | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> わりばし | <input type="checkbox"/> 使い捨て歯ブラシ | <input type="checkbox"/> ポチ袋 | <input type="checkbox"/> オムツ |
| <input type="checkbox"/> ストロー | <input type="checkbox"/> フリーザーバッグ | <input type="checkbox"/> ゴミ袋 | <input type="checkbox"/> 電池 |
| <input type="checkbox"/> ラップ | <input type="checkbox"/> キッチンペーパー | <input type="checkbox"/> カイロ | <input type="checkbox"/> 防災グッズ |
| <input type="checkbox"/> カセットガス | <input type="checkbox"/> ウエットティッシュ | | |
| <input type="checkbox"/> 紙皿・紙コップ | <input type="checkbox"/> ティッシュペーパー・トイレットペーパー | | |
| <input type="checkbox"/> おしほり | <input type="checkbox"/> アルミホイル（お餅がくつつかないタイプ） | | |

memo!

柚子のオランジェット

今月の
スイーツ



Sweets

柚子の歳時といえど、冬至もそのひとつ。
冬至に付きものな果実といえば、柚子ですね。
柚子風呂に、鍋などの薬味に、おせちなどの手作り柚子ピールにチョコがけした
オランジェットはいかがでしょうか。

柚子ゆずに、年末年始に欠かせない食材ですが、
柚子を使ったスイーツも、乙なもの。

松葉ゆずに、年末年始に欠かせない食材ですが、
柚子風呂に、鍋などの薬味に、おせちなどの手作り柚子ピールにチョコがけした
オランジェットはいかがでしょうか。

柚子ゆずに、年末年始に欠かせない食材ですが、
柚子風呂に、鍋などの薬味に、おせちなどの手作り柚子ピールにチョコがけした
オランジェットはいかがでしょうか。

材料

柚子…2個 グラニュー糖(トッピング用)…大さじ2
きび砂糖…70g チョコレート…適量
水…適量

作り方

- 柚子はよく洗い、おしり側から十字に切り込みを入れ、実と皮を切り離し、へたや浮いた白い筋を取り除く。
- 鍋に湯を沸かし、①で切り離した皮を入れ2~3分ほどゆで、ザルにのせる。同じようにもう一度ゆでこぼし、ザルにあけて水洗し、ボウルに入れた冷水にのせる。ラップをして冷蔵庫で3~4時間ほど寝かす。
- ②をさっと水洗いしたら水気をふき取り、気になる場合は皮の内側の白いわたをやさしくスプーンでくすぐる。皮を縦に置き、8mmくらいの細切りにする。
- 小鍋に③ときび砂糖、かぶるくらいの水を入れ、中火にかける。煮立ったら汁気が少なくなるまで、へらで混ぜ合わせながら中弱火で10~15分ほど煮る。
- オーブンの天板にオーブンシートを敷き、④の汁気を切ってから、重ならないよう広げて並べる。オーブンを100°Cで予熱し、天板をセットし、25~30分ほど焼く。
- バットにグラニュー糖を入れ、⑤にまぶす。
- チョコレートをざくざく、小さめのボウルに入れ、湯せんにかけて溶かす。手を持つ部分を残して、柚子ピールの2/3ほどを溶かしたチョコでコーティングする。クッキングシートの上に並べてチョコが固まるまで乾かす。

白いわたに
苦味があるので、
気になる場合は取り除いて。
気にならないなら
そのままOK!

冷蔵庫に
入れて手早く
冷やしても
OK!

オランジェットとは?

オレンジ、レモン、日向夏などの柑橘類を砂糖漬けにし、溶かしたチョコレートをコーティングしたもので、フランス生まれのお菓子。果実部分も含めて砂糖漬けにしたものはコンフィ、皮のみを砂糖漬けにしたものはピールと呼ばれ、コンフィ、ピールのどちらであれ、チョコがけしたものはオランジェットと呼ばれます。



*写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン

12/25 月 当日限り

4,000円以上

400円

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

12/18 月 当日限り

3,000円以上

300円

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

200円

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。

1月 当日限り

1,000円以上

100円

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。



次回予告

satake通信
2024.Jan.1月号



乾物

かまぼこ
ウマヅラハギ
おさつチップス

年末年始営業時間

2023年12月

29日金・30日土
歳末大売り出し
8:30~21:30

31日日
最終売りつくし
8:30~19:00

※売り切れの際はご容赦くださいませ。

2024年1月

1日月▶4日本
お休みさせていただきます

5日金
新春初売り
9:00~21:30

キクのなかでも種まきなどの時期を遅くし、冬に咲くことを想定して栽培されたキクの総称で、開花時期は12~1月。よく見かけるのは秋咲きのコギクやシマカンギクを改良した園芸品種で、3~8cm程度の花を咲かせるもの。花色は白や黄色がポピュラーですが、赤やピンクなどもあります。

今月の花 寒菊

花ごよみ

けなげな姿

花言葉
小ぶりの花が冷たい風に揺れる様や、雪の中で咲く姿が由来とされています。同じ由来から「真の強さ」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と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(金) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信2月号紙面にて発表いたします。

〈月刊川柳お題〉
お肉料理
川柳好きな方も
応募ください!
※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。

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、ピッ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!

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 おでん

たくさんのご応募 ありがとうございました!

五十路きま
大根ばかり 食べてまう
冬将軍
おでんが熱爛 連れてくる
ぐづぐづ
おどる食材 冬の味
なに選ぶ?
キミ黄身に決めたよタマゴくん。
華麗(カレー)に変身 おでん種
毎日献立難民さん(38歳)
ちろくさん(56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ことがあります。

(キトリ線)

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。■本券は表面に記載されている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。■一度に複数枚のクーポン券を購入された場合は、1枚のみ有効です。(本券のご利用は1回のお買上げにつき、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 ではご使用になれません。

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。■一度に複数枚のクーポン券を購入された場合は、1枚のみ有効です。(本券のご利用は1回のお買上げにつき、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 ではご使用になれません。

レシート1枚につき
1,000円以上のお買

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。■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。■一度に複数枚のクーポン券を購入された場合は、1枚のみ有効です。(本券のご利用は1回のお買上げにつき、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 ではご使用になれません。

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。マンデークーポン

毎月月末レジにて配布致しております。マンデークーポン

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。■一度に複数枚のクーポン券を購入された場合は、1枚のみ有効です。(本券のご利用は1回のお買上げにつき、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 ではご使用になれません。