

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2025

9
September

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

秋は
きのこを楽しもう

TAKE FREE

contents

PICK UP!

食材FILE ジャガイモ

季旬彩々 カツオ

こだわりの逸品
豚プルコギ

今月のスイーツ
たまごボーロ
四季彩々 花ごよみ
リコリス

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

- 全体的にふっくらして形のよいもの。
- 皮がうすく、なめらかでしわや傷のないもの。
- 芽がでておらず、持ったときに
ずっしりと重みがあるものを選びましょう。

保存方法

日光に当たると発芽しやすいので、
新聞紙などに包んで風通しのよい暗所に保存します。
また、リンゴと一緒に入れておくと、リンゴの
エチレングスの効果で発芽しにくくなるといわれています。
カットしたものはラップに包んで冷蔵庫で保存しますが、
なるべく早く食べ切るようにしましょう。

食材FILE
vol.53

ホクホクも、ねっとりも、
おいしい♪

ジャガイモ

ジャガイモの種類

じゃがいもは「馬鈴薯(ばれいしょ)」ともいいます。
「じゃがいも」は一般的な日常用語で
「馬鈴薯(ばれいしょ)」は主に学術的・農業的・公的な
文書などで使われるより正式な呼び方です。

まだまだ残暑厳しいですが、
店頭や食卓から少しずつ秋の気配を
感じる季節です。ジャガイモは
通年出回りますが、旬は春と秋。
秋が深まるにつれ、
どんどんおいしくなります。

ホクホク系

でんぷん質が多いので加熱するとホクホク
とした仕上がりになります。煮くずれしやすいので、
粉ふき芋、ふかし芋、コロケ、ポテトサラダ
などにおすすめ。

代表品種 男爵芋、キタアカリ など

ねっとり系

でんぷん質が少いので
ねっとりとした食感が
楽しめる。煮くずれし
にくいので、カレーや
シチュー、煮物、炒め物
などに使いやすい。

代表品種

メークイン、とうや、
ニシユタカ など

万能型

ホクホク系とねっとり系の中間型で、
煮込みからコロケなどの揚げ物、
ポテサラ、スイートポテトまで、料理を
選ばず使いやすい。

代表品種

インカのめざめ、シンシア など

ジャガイモの芽には 毒があるの？

ジャガイモの芽や、日光にあたり過ぎて緑色になった
皮の部分には、ソラニンなどの天然毒素が含まれて
います。これは芽が成長すると外敵に狙われやす
くなることから身を守るために作られるものといわれて
います。食すると食中毒をおこす危険があるため、芽と
その周囲はしっかりとえぐり取る、
緑色になった皮やその周囲は
厚めにむいて必ず取り除く、
と覚えましょう。

ジャガイモ de おつまみ

アンチョビポテト

材料 (2人分)

- アンチョビ缶 … 50g
- ジャガイモ … 中3個
- タマネギ … 1/4個
- ニンニク … 1片
- パセリ … 適量

作り方

- ①ジャガイモは洗い、ぬらしたペーパータオルで
包んでからラップで包み、電子レンジで3〜4分
ほど加熱する。粗熱が取れたら皮をむいて
一口大に切る。
- ②タマネギ、ニンニクはみじん切りにし、アンチョビ
のオイルごとフライパンに入れ、一緒に炒める。
- ③アンチョビは炒めながらつぶし、タマネギが
透き通ってきたら①を加え、全体をかき混ぜる。
器に盛り、パセリを散らす。

材料 (2人分)

- ジャガイモ … 2個
- 塩・黒コショウ … 少々
- バター … 20g
- パセリ … 適量
- ピザ用チーズ … 適量

(A) 生クリーム … 100ml
卵黄 … 1個分

作り方

- ①ジャガイモは洗い、ぬらしたペーパータオルで
包んでからラップで包み、電子レンジで3〜4分ほど加熱する。
- ②①の粗熱が取れたら4分割し、皮をむき、ココット皿に1個分を入れて
マッシャーなどでつぶし、塩・黒コショウをふってバターをのせる。
- ③(A)を混ぜ合わせて②の上をかけ、ピザ用チーズをのせ、オーブントースター
で焦げ目がつくまで7〜8分ほど焼く。
- ④仕上げにパセリを散らす。

じゃがいもの塩辛のせ

材料 (2人分)

- ジャガイモ … 2個
- いかの塩辛 … 大さじ2
- バター … 20g

作り方

- ①ジャガイモを洗い、ぬらしたペーパー
タオルで包んでからラップで包み、
電子レンジで5〜6分ほど加熱する。
- ②竹串がすっと刺さるようになったら、
十字に切れ目を入れ、バターと
塩辛をのせる。

ハッセルバックポテト

材料 (2人分)

- ジャガイモ … 2個
- ベーコン … 2枚
- 塩・黒コショウ … 適量
- オリーブオイル … 適量

作り方

- ①ジャガイモを並行に並べた割り箸の間におき、下まで切らないように気をつけ
ながら細く切れ目を入れる。ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- ②ボウルに水とジャガイモを入れ、5分ほど水にさらしてから、水気をふき取る。
- ③耐熱皿に②を並べ、ラップをして電子レンジ(600W)で5〜6分ほど加熱する。
- ④粗熱がとれたら③のジャガイモの切れ目の間にベーコンを挟み、
オリーブオイルと塩こしょうをふる。オーブントースターで5分ほど加熱する。

※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。

季節
彩々

カツオ

カツオの旬は春と秋。
あつさりとした春のカツオに対して、
秋のカツオは脂のりのよさが特徴。
「とろカツオ」や「戻りカツオ」とも
呼ばれます。

選び方

サク

- 身は鮮赤色で、
血合いは深いワインレッド色のもの。
- 身が締まって、ハリがあるもの。

一尾

- 目が澄んでおり、腹部の縞模様が
はっきりしているもの。
- エラの内側がきれいな赤色で、
しっかり閉じているもの。



「初カツオ」と「戻りカツオ」

赤道付近などで生まれたカツオは、小笠原諸島沖や
フィリピン〜台湾の沖合を北上し、3〜5月頃、
日本近海に姿をあらわします。
この北上するカツオを「初カツオ」と呼び、
東北沖でUターンし南下する
カツオを「戻りカツオ」と呼びます。

初カツオ は水分が多く、身がやわらかく
香りもよいのが特長。

戻りカツオ は東北沖でたっぷりエサを食べ、
産卵のために南下するので、
脂のりのよい濃厚な味が楽しめます。



カツオは一生 泳ぎ続ける!

カツオは水温17〜30度の海域を平均速度30〜40キロほどで
回遊する魚。ウキブクロを持たず、泳ぐのをやめると体が沈んで
しまうため一生泳ぎ続けます。その持久力の源となっているのは、
カツオの筋肉内に存在する**ミオグロビン**というたんぱく質。
ミオグロビンには酸素を蓄える働きがあり、**旨みを引き立てる成分**
でもあるので、ミオグロビン含有量の多いカツオがおいしいのは
当然なのです。

鮮赤色はミオグロビンが
豊富な証拠!



初夏はタタキで、 秋はお刺身で!

身が引き締まってあつさりとしている初カツオは、
皮ごと炙って皮下脂肪の旨味や皮の食感を
楽しむくらいで丁度いい。
脂ののった戻りカツオは身に含まれる脂だけで
十分濃厚な味わいが楽しめるため、
皮なしのお刺身くらいで丁度いい。
同じカツオでも、春と秋では風味や食感が違います。
秋はもっちりしたトロ旨なカツオを楽しみましょう。



秋は
お刺身が
おすすめ!

春は
タタキ!

カツオの 臭みが 気になる ときは...

!! まず鮮度が落ちてくると
臭みが気になるため、
鮮度のよいものを選ぶのは必須。
購入後はすみやかに冷蔵庫に入れ、
ドリップが出るのを避けて。

臭みを軽減する下処理としては、酢水または日本酒に
10〜15分ほど漬け込み、水気をふき取るというもの。
先に塩をふって臭みごと水分を出してから
酢水や日本酒で洗うのもアリ。
下処理後は、ニンニクやねぎ、大葉などの
薬味をたっぷり使ったマリネ系、
カツやから揚げなどの油調理系、
「漬け」など調味液に漬ける系などが
おすすめ。



カツオの漬け丼

- 材料 (2人分)
- カツオの刺身 … 150〜200g
 - おろしショウガ … 少々
 - 大葉 … 2枚
 - ミョウガ … 1/2個
 - 白ごはん … 茶碗2杯分
 - 白いりごま … 適量

- (A)
- ・しょうゆ … 大さじ3
 - ・酒 … 大さじ2
 - ・みりん … 大さじ1

作り 方

- ① 鍋に(A)を合わせてひと煮立ちさせ、しっかりと冷ます。
冷めたらおろしショウガを加える。
- ② カツオの刺身は厚みがある場合は、薄めのそぎ切りにする。
大葉はせん切り、ミョウガは薄切りにする。
- ③ ①の漬けだれに、②のカツオを入れ、10分ほど漬け込む。
- ④ 白ごはん和白いりごまを混ぜ合わせ、丼に盛り、上に③をのせ、
②の大葉とミョウガを散らす。



カツオの手こね寿司

- 材料 (2人分)
- カツオ(さく) … 300g
 - 酒・みりん … 各50ml
 - 大葉 … 5枚
 - しょうが … 1/2片
 - 白いりごま … 大さじ2
 - 酢飯 … 2合分
 - 木の芽 … お好みで

- (A)
- ・しょうゆ … 大さじ3
 - ・しょうがのしぼり汁 … 1/2片分

作り 方

- ① 小鍋に酒とみりんを入れて煮切り、
粗熱がとれたら(A)と混ぜてそのまま冷ます。
- ② カツオは5cmの厚さに切り、①に入れ、
30分〜1時間ほど漬け込む。
- ③ 大葉は軸を切り落としせん切りに、ショウガは
スプーンなどで皮をこそげ落とし、せん切りにする。
- ④ 酢飯に②の汁気をきった半量のカツオ、
③の大葉とショウガを加えて混ぜ合わせる。
器に盛り、残りのカツオをのせ、白いりごまをふる。
お好みで木の芽などをのせても。



秋はきのこを楽しもう

※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。

エリンギ

地中海沿岸のヨーロッパや
中央アジアが原産地

1993年ごろに国内での栽培方法が確立し、流通するようになったきのこ。

選び方

- かさの部分が薄く、内側に巻き込んで開きすぎているもの。
- 軸が太く、弾力があり、きれいな白色のもの。

保存方法

水分がつくと傷みやすいので、ペーパータオルなどで水分をふき取り、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。

エリンギの可食部はどこ？

一般的なエリンギは可食部のみをパッケージに入れているため、石づきを切り落とす必要はありませんが、触ってかたいと感じたり石づきが残っていたりする場合は、軸の根元の部分を鉛筆削りの要領で、気になる部分だけを削り落しましょう。

これが石づき！



切り方いろいろ！

食感の違いを楽しもう

手で裂く

太く切ると食べ応え◎。
炒め物、煮物、スープの具などに。

輪切り

少し厚めに切るとホタテみたい！
炒め物、煮物、揚げ物などに。

斜め切り

味がからみやすい。
ソテー、パスタ、マリネなどに。

縦薄切り

厚く切ると食べ応えUP！
ソテー、素焼き、炒め物などに。

ささがき

炒め物、煮物、かき揚げなどに。

さいの目切り

チャーハン、炊き込みご飯の具などに。

乱切り

カレーなどの煮込み料理、スープの具などに。

エリンギ recipe



エリンギのチーズ焼き

- 材料 (2人分)
- エリンギ(大) … 2本
 - オリーブオイル … 大さじ1と1/2
 - 塩 … 少々
 - 黒コショウ … 適量
 - 粉チーズ … 大さじ2+適量
 - ガーリックパウダー … お好みで
- 作り方

- ①エリンギは長さを半分になり、縦にスライスする。
- ②ボウルに①とオリーブオイルを入れて全体にからませ、塩、黒コショウ、粉チーズを加えて和える。
- ③グリルプレートまたはアルミホイルなどに②を重ねるように並べ、お好みでガーリックパウダーや粉チーズを追加で振りかけ、オーブントースターに入れて焼き色がつくまで焼く。



エリンギとベーコンのマヨポン炒め

- 材料 (1~2人分)
- エリンギ … 1パック
 - ベーコン(ハーフ) … 4~5枚
 - サラダ油 … 小さじ1
 - 黒コショウ … 適量
- 作り方
- ①エリンギは手で食べやすい大きさに裂く。ベーコンは1cm幅に切る。
- ②(A)を合わせておく。
- ③フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、ベーコンを入れて炒める。ベーコンにある程度火が通ったらエリンギを加えて中強火で炒め、しんなりしてきたら②を加えて炒め合わせる。仕上げに黒コショウで味をととのえる。

まいたけ

鍋に、炊き込みご飯に、天ぷらに！

ナラ、栗、椎などの根際に自生するサルノコシカケ科のきのこ。

選び方

- かさの部分が肉厚で、色が濃いもの。
- かさの先端までハリがあり、軸がしっかりしているもの。

まいたけの種類

マイタケには大株を切り分けたものと、小株でパックされたものがあるため、パックによって見た目の印象がまちまち。マイタケらしいシコシコ感を味わうなら大株がおすすめ。また、色も3系統あり、一般的には薄茶色、お吸い物など上品に仕上げたいときは「白マイタケ」、肉厚な歯ごたえを楽しみたいときは「黒マイタケ」など、お好みで使い分けましょう。

一般的なマイタケ



白マイタケ



黒マイタケ



9月~12月によく見かけるよ

ちょっとレアだから見つけたらラッキー♡

まいたけ



- 材料 (2人分)
- マイタケ … 1パック
 - 塩(甘) … 2切
 - ごま油 … 大さじ1
 - 日本酒 … 大さじ1
 - 白ごはん … 400g
 - 黒いりごま … 適量
- 作り方

- ①マイタケは食べやすい大きさに手で裂く。
- ②塩は塩(分量外)をふり、15分ほどおいてから出てきたペーパータオルでふき取る。
- ③フライパンにごま油を入れ中火で熱し、②を皮目を下2~3分ほど焼く。焼き色がついたら裏返し、①と②を加え、ふたをして中弱火で火が通るまで蒸し焼きにする。
- ④(A)を混ぜ合わせ、③に回し入れ、味をからめる。火が粗熱がとれたら鮭はほぐして骨をとる。
- ⑤白ごはんに④を加え、混ぜ合わせる。器に盛り、黒いりごまを散らす。



保存方法

水気に弱いのでペーパータオルで包んでからポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室へ。3〜4日を目安に使い切りましょう。



「舞うほど 見つけるとうれしい」 おいしいきのこ!

出回っているのはほとんどが栽培ものですが、国内にも自生しており、天然物は希少となっています。名前の由来には諸説ありますが、「見つけると舞い上がるほどうれしいから」、「その形が蝶が舞っているようだから」といわれています。

まいたけは お肉をやわらかくする?

マイタケにはたんぱく質を分解する**プロテアーゼ**という酵素がほかのきのこ類よりも多く含まれており、お肉をやわらかくするのに役立ちます。

手でほぐしたマイタケを肉の上にのせ下味に漬け込んで一晩ほど寝かせてみて。逆に、マイタケを生のまま茶わん蒸しに入れると卵が固まらないので気をつけて。



recipe

まいたけと鮭の混ぜごはん



まいたけの バターしょうゆ炒め

- 材料 (2人分)
- マイタケ(大) ... 1パック
 - バター ... 20g
 - しょうゆ ... 大さじ1
 - みりん ... 大さじ1/2
 - 黒コショウ ... 適量

- 作り方
- ①マイタケはやや大きめに手でほぐす。
 - ②フライパンにバターを入れ中火で熱し、マイタケを入れ両面に焼き色をつける。
 - ③しょうゆとみりんを回しかけ、フライパンを揺すりながら味を全体にからませる。
 - ④仕上げに黒コショウで味をととのえる。

マッシュルーム

新鮮なものに限り、生食OK!



保存方法

洗わずにキッチンペーパーで包み、ポリ袋に入れて野菜室ではなく、**冷蔵庫**で保存。傷みやすいので早めに食べましょう。

冷蔵庫へ



生食可能なのは、**収穫直後から3日以内が目安**。
収穫日がわからない場合は加熱して食べるようにしましょう。

選び方

- 表面がなめらかで、かさが開いておらず、肉質がしまっているもの。
- 軸が太く短く、切り口が新鮮なもの。



マッシュルームの かさが黒くなった!

かさが黒くなってきたり開いてきたものは、必ず加熱して食べましょう!

マッシュルームは収穫後も成長するため、だんだんかさが開いてきて、かさの色が暗褐色へと少しずつ変化していきます。これはきのこの特性によるものなので食べても問題ありません。むしろ、マッシュルームはかさが開いたほうが旨味が増すので、よきのこらしい風味が楽しめます。

マッシュルームは デリケート

独特の菌糸をもつマッシュルームは水洗いをすると食感や風味が損なわれてしまいます。

水で洗うのはNG!

湿らせたキッチンペーパーでやさしく汚れをふき取ってあげましょう。



ブラウンマッシュルーム

ホワイトマッシュルームよりもきのこらしい風味や香りが強く、スープストックやシチューなど煮込み料理、味の強い料理におすすめ。

ホワイトマッシュルーム

ブラウンよりも生産量が多く、くせのないまろやかな味わいが特長。生食するならホワイト。サラダやホワイトソースの料理、あっさりした味わいの料理におすすめ。

マッシュルーム recipe



スタuffed マッシュルーム

- 材料 (2人分)
- マッシュルーム ... 8個
 - タマネギ ... 1/4個
 - ベーコン(ハーフ) ... 1枚
 - ニンニク ... 1片
 - バター ... 10g
 - 塩・黒コショウ ... 適量
 - クリームチーズ ... 30g
 - パン粉 ... 大さじ1
 - パセリ ... 少々

- 作り方
- ①マッシュルームは軸を手ではずし、軸をみじん切りにする。
 - ②タマネギ、ベーコン、ニンニクはみじん切りにする。
 - ③フライパンにバターを熱し、②とマッシュルームの軸を加え、しんなりしたら塩・黒コショウをふり、火が通るまで炒める。
 - ④ボウルに③とクリームチーズ、パン粉を入れ、よく混ぜ合わせたらマッシュルームのかさに盛る。オーブントースターに入れ、こんがり焼き色がつくまで焼く。仕上げにお好みでパセリを飾る。



マッシュルームと ソーセージのオイル煮

- 材料 (2人分)
- マッシュルーム ... 6〜7個
 - 粗びきソーセージ ... 6〜7本
 - ニンニク ... 1片
 - 赤唐辛子 ... 1本
 - 塩・黒コショウ ... 適量
 - オリーブオイル ... 100ml
 - ローリエ ... 2枚

- 作り方
- ①マッシュルームは半分にカットし、粗びきソーセージは斜め半分に切る。
 - ②ニンニクは芯を取り除き、薄くスライスする。赤唐辛子は縦半分に切り、種を取り除く。
 - ③20cm径ほどの深めのフライパンに①と②、ローリエを入れ、塩・黒コショウをふり、オリーブオイルを回しかけ、中火にかける。
 - ④③がぐつぐつしてきたら弱火にして具材を返し、反対側も火を通す。何度かひっくり返しながらかき込み、具材が色づいてきたら、塩・こしょうを加えて、味をととのえる。

こだわりの逸品

Satake Select

野菜
余ってたな...

野菜も
食べてほしい

簡単・早く
作りたい

本格派プルコギのたれ

豚プルコギ

돼지불고기

ごはんが
進む!



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

フライパン一つで
野菜と一緒に炒めるだけの
簡単調理!

野菜を
加えるだけ

ごはんにも
のせてもおいしい

果汁をブレンドしたさわやかな酸味で、後味すっきり。
にんにくとごま油が香るコク深い味わいが特徴です。

毎日の
食卓を彩る、
万能な
商品です!

ビールとも
相性抜群!

※店舗の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。



たまごボーロ



少ない材料で手軽に作れる
やさしい味やいのお菓子、「たまごボーロ」。
ころんとした見た目が可愛く、
お子さまや高齢の方にも食べやすい
一口サイズのおやつです。

材料 (作りやすい量)

- 卵黄...1個
- きび砂糖...大さじ3
- てんぷら粉...大さじ5
- 片栗粉...大さじ2
- 牛乳...小さじ2~

作り方

- ① ボウルに卵黄ときび砂糖を入れ、泡だて器でよく混ぜ合わせる。
- ② てんぷら粉と片栗粉を入れて混ぜ、牛乳を加え白っぽくなるまで混ぜる。
生地がまとまりにくいときは、ごく少量ずつ追加で牛乳を加えたり、手で捏ねたりしてまとめてください。
- ③ ②の生地を細長い棒状になるようにのばし、1~1.5cm幅で切る。
- ④ オーブンは160℃で予熱する。
その間に天板にオーブンシートを敷き、③の生地をひとつずつ手で丸め、直径1.5cmくらいの円形になるように成形し、天板に並べる。
- ⑤ オーブンで12~13分ほど焼く。
焼き色が付けば完成。

Check
今回はてんぷら粉を使いましたが、てんぷら粉の代わりに米粉、てんぷら粉は使わずに片栗粉のみでもOK。ココアパウダーを加えてチョコ味にするなど、お好みでアレンジしてください。

ボーロとは?
ボーロはポルトガルから伝来された南蛮菓子のひとつで、ポルトガル語でケーキなどの焼き菓子を意味する「bolo」が由来とされています。焼き菓子の総称のため、やさしい味わいの「たまごボーロ」、佐賀でおなじみの「丸ぼうろ」、そば粉で作られた「そばぼうろ」、大阪の「乳ぼうろ」など、形状や素材はさまざま。いずれも素朴で香ばしい味わいが魅力となっています。



※写真・イラストはイメージです。

**マンデークーポンを
使おう!**

お得に
お買物できる
月曜日ね!

マンデー
クーポン 9/29月 当日限り

お1人様1枚限り有効

5,000円(税込)以上
のお買い物でご利用になれます。

マンデー
クーポン 9/22月 当日限り

お1人様1枚限り有効

5,000円(税込)以上
のお買い物でご利用になれます。

マンデー
クーポン 9/15月 当日限り

お1人様1枚限り有効

4,000円(税込)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。

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(税込)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 9/1月 当日限り

お1人様1枚限り有効

2,000円(税込)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。

次回予告

satake通信
2025.10月号

つくね
三昧

鮭
HAPPY
HALLOWEEN
サツマイモの
蒸しパン

歳時と食



あまり聞き馴染みがない歳時ですが、江戸時代に定められた「五節句」のひとつで、人日(七草)の節句、桃の節句、端午の節句、七夕とともに、季節の伝統行事として民間でも親しまれていました。

伝わったのは平安時代で、菊は長寿をもたらし邪気を祓うとされていることから、菊酒を飲んだり、菊の朝露が染みた布で体を拭いたりして長寿を願い、厄祓いをしたといわれています。

重陽の節句

九月九日は、長寿や健康を願う日

「栗の節句」や「お九日」とも呼ばれます

今では影の薄い重陽の節句ですが、旧暦の九月九日ごろには「菊まつり」が行われたり、地域によっては栗飯を炊く風習が残っていたりします。また庶民の間では「お九日」と親しみを込めて呼ばれ、秋の収穫をお祝いしたとか。「長崎くんち」や「博多おくんち」はその名残ともいわれています。



花ごは

今月の花

リコリス(彼岸花)



リコリスはヒガンバナ科の球根植物で、花が散ってから葉が生えるのが特徴。日本では秋に赤く咲く「彼岸花」がおなじみですが、ヨーロッパで生まれた色とりどりの園芸品種は「リコリス」という名で親しまれています。リコリスの英名はスパイダーリリー。彼岸花は曼珠沙華やレッドスパイダーリリーという別名でも呼ばれます。

彼岸花の花言葉 情熱・再会

情熱はその鮮やかに咲き誇る赤い花色から。再会は花のあとに葉が生えるため、また会えるという期待から。墓地などにお彼岸の時期に咲くため、「悲しい思い出」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円に引き上げました。

〈応募締切〉
9月15日(月) 当日消印有効
〈当選発表〉
satake通信11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9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スタッフがこなしますので、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11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 おにぎり

たくさんのご応募 ありがとうございます!

おにぎりを握りながらの つまみ食い
ナベちゃんさん(81歳)

おおきさで作り手わかる 家おすび
63才の初心者さん(63歳)

おにぎりでも乗り切るランチ 会議まえ
のんさん(32歳)

三角に握れぬままに 子は巣立つ
ジャッジメントカズ君さん(31歳)

おにぎりを子どもがにぎればおにぎりず
まるさん(30歳)

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。■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
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。■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
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。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
2,000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 ではご使用になれません。



※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。

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。