

いただきますをたのしく

「旬」を
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



基本だから、
知っておきたい。

調味料

さしすせそ

contents

PICK UP!

食材FILE 新たまねぎ

季節彩々 バナナ



こだわりの逸品
氷感熟成®

今月のスイーツ
ラングドシャ

四季彩々 花ごよみ
ユキヤナギ



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



※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。

保存方法

常温保存するときは、陽の当たらない風通しのよい涼しい場所で保存しましょう。新タマネギは水分が多く傷みやすいので、冷蔵庫での保存がおすすめ。タマネギは湿気に弱いので、1個ずつペーパータオルで包んでからポリ袋に入れ、湿度の高い野菜室ではなく、**冷蔵室**で保存します。



冷蔵室へ

選び方

- ずっしりと重みのあるもの
- 平たく横長になっているもの
- 皮にツヤとハリがあり、葉の付け根が締まっているもの

冷凍保存はできる?

冷凍保存も可能です。皮をむいて使いやすいサイズにカットしてから、密封できる保存袋に入れ、しっかり空気を抜いてから封をして保存しましょう。



新タマネギ de おつまみ

新タマネギでピザ!

材料 (2人分)

- 新タマネギ … 2個
- ハム … 2枚
- ピーマン … 1個
- トマトケチャップ … 適量
- マヨネーズ … 適量
- ピザ用チーズ … 適量

作り方

- ① 新タマネギは1cm幅の輪切りにする。ピーマンは細切りに、ハムは半分に通ってから1cm幅に切る。
- ② 新タマネギの断面にトマトケチャップをぬり、ピーマンとハムを散らす。マヨネーズを波状にかけ、ピザ用チーズをトッピングする。
- ③ オーブントースターにアルミホイルを敷き、オーブントースターで10分ほど焼く。

新タマネギのんにくバター焼き

材料 (2人分)

- 新タマネギ … 2個
- バター … 10g

- (A)
- ・しょうゆ … 大さじ1
 - ・みりん … 大さじ1
 - ・砂糖 … 小さじ1
 - ・にんにくすりおろし … 小さじ1

- 粗びき黒こしょう … 適量
- ざざみねぎ … 適量

作り方

- ① 新タマネギは葉元とおしりの両端を切り落とし、横半分に切る。
- ② フライパンにバターを入れ中火で熱し、バターが溶けたら①を入れて両面を焼く。
- ③ (A)を合わせて、②にまわしかけ、味をからめる。
- ④ 器に盛り、粗びき黒こしょうとざざみねぎを散らす。

新タマネギのレンジ蒸し

材料 (2人分)

- 新タマネギ … 2個
- 顆粒コンソメ … 小さじ1と2/3
- マヨネーズ … 大さじ2
- レモン汁 … 小さじ2
- 粗びき黒こしょう … 少々

作り方

- ① 新タマネギは皮をむき葉元を切り落とし、立てて根元を切り落とさないように十字に切り込みを入れる。
- ② ①を水にくぐらしてから、ひとつずつラップで包み、皿にのせて電子レンジ(600W)で7~8分ほど加熱する。
- ③ (A)を混ぜ合わせておく。
- ④ ②を器に盛り、③をかけて、粗びき黒こしょうを散らす。

新タマネギとツナのゴマ風味和え

材料 (2人分)

- 新タマネギ … 1個
- ツナ缶 … 70g
- しょうゆ … 大さじ2/3
- 白すりごま … 大さじ1
- 酢 … 小さじ2/3
- 砂糖 … 小さじ1
- ゴマ油 … 小さじ2/3
- ざざみのり … 適量

作り方

- ① 新タマネギは薄くスライスをし、熱湯を回しかけてから冷水にさらし、水気をしぼる。
- ② (A)は混ぜ合わせておく。
- ③ ボウルに①と汁気を切ったツナ、②を入れ、和える。
- ④ 器に盛り、ざざみのりを散らす。

新タマネギ

春を感じる
みずみずしさ♡

売り場に新タマネギが多く並び始めると、春を感じますね。そのみずみずしく甘い味わい、生食ならではの風味は、おつまみ食材としても秀逸です。今が旬!の春の味覚を存分に楽しみましょう。

新タマネギとふつうのタマネギの違い

新タマネギ

収穫後、すぐに出荷される早生種のタマネギで、見た目が白っぽく、水分を多く含んでいるためみずみずしく、食感がやわらか。辛味がおだやかで甘みもある。

タマネギ

収穫後、天日干しや風通しのよい場所において乾燥させることで、日持ちがよくなり、皮は茶色に。新タマネギに比べて辛味が強くなる。

もっと辛みを抜きたいときは

生でも食べられるほどみずみずしい新タマネギですが、さらに辛みを抜きたいとき以下の方法を試してみてください。

空気にさらす



繊維を断つように、新タマネギを薄くスライスしたら、まな板やバットなどになるべく重ならないように広げ、辛味成分を気化させます。時間は長ければ長いほど抜けるので、30分程度から一晩まで、お好みで。

タマネギは繊維を断つように切ると、辛味が抜けやすくなります!



お急ぎのときはその① 熱湯+冷水



辛味成分は熱に弱いので、カットしたタマネギをざるに入れ、熱湯にくぐらせてから、すぐに冷水にとります。

お急ぎのときはその② レンジでチン!



スライスしたタマネギを耐熱皿に重ならないように並べ、ラップをし、電子レンジ(600W)で1分ほど加熱します。

季節彩旬々

※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。

人に話したくなる!?

バナナの小ネタ

バナナはフィリピンやエクアドル、台湾などから輸入されますが、到着するのは未成熟な「青いバナナ」。なぜなら、熟したバナナは傷みやすく、甘い香りなどで害虫が付きやすくなるため、日本の「植物防疫法」では熟した状態でのバナナの輸入を禁止しているから。日本に入ってきたバナナはムロにて追熟し、出荷されます。



朝食に!
おやつに!!



選び方

- 全体的に濃く黄色く色づいているもの
- 角にふっくらとした丸みのあるもの
- 房の付け根がしっかりしていて、茎が太く短いもの

バナナは先端部分が一番甘いよ!



バナナの栄養価

バナナの魅力はなんといってもその豊富な糖質ですが、ビタミンCやビタミンB6、カリウム、食物繊維なども含まれています。ビタミンCを摂りたいけど酸っぱいのが苦手な方、日常的に塩分を多く摂りがちな方にもおすすめしたい果物です。



保存方法

直射日光のあたらない、風通しのよいところでバナナスタンドなどに吊るして常温保存がおすすめ。吊るせない場合は、山型にふせて置くようにしましょう。



冷蔵庫はNGですが…

熟す前のバナナを13℃以下のところで保存すると低温障害をおこし、真っ黒になり、それ以上甘くなくなってしまうので、**原則冷蔵庫での保存はNGです。**バナナの保存適温は14~20℃ほどなので、気温の高い時期は、お好みの熟し具合になるまでは常温で、そのあとは1本ずつ新聞紙やラップに包んで野菜室で保存しましょう。



バナナの適温は14~20℃!

日本バナナ輸入組合が毎年行っている直近の消費動向調査によると、「バナナを食べることの多いタイミングの回答」でもっとも多かったのは「朝食」で67.5%。2番目が「間食」でおやつでした。春といえば、新学期や新年度で生活のリズムをリセットしやすい時期。ふだん朝食を抜きがちの方にもおすすめしたいバナナの魅力を紹介します。

シュガースポットは食べごろのサイン

バナナの皮に黒いぼつぼつが出てきたら、それはシュガースポット。バナナがしっかりと熟し、甘みや香りが高まったサインです。つまり、食べごろということなので、皮が黒くなりすぎる前に食べきましょう。



バナナは朝食やおやつにおすすめ!!



バナナにはブドウ糖、果糖、ショ糖などの糖質が多く含まれており、素早くエネルギーになるもの、ゆっくりエネルギーになるもの、またその中間と、それぞれの糖が時間差でからだのエネルギー源となります。つまり、**エネルギーの補給源として持続性にすぐれている**わけで、言い換えれば、腹持ちがよいつつこと。ブドウ糖や果糖は即効性があるため、朝起きたときやスポーツなどでエネルギーを多く使ったときのエネルギー補給にぴったり! しかも、100gあたりのカロリーは93kcalと、同量の白ごはんやパン、チョコなどに比べてカロリーが低めなのもうれしいですね。

バナナトースト



- 材料** (2人分)
- 食パン…2枚
 - バナナ…2本
 - レモン汁…適量
 - バターまたはマーガリン…適量
 - シナモン…お好みで
 - グラニュー糖…大さじ1
 - とろけるスライスチーズ…2枚
 - メープルシロップ またはハチミツ…適量
- 作り方**
- ① バナナは輪切りにし、レモン汁をかける。
 - ② 食パンにバターまたはマーガリンをぬり、お好みでシナモンを散らし、スライスチーズ、バナナの順にのせて、グラニュー糖をふりかける。
 - ③ オープントースターで焼き色がつくまで4~5分焼く。器に盛り、メープルシロップまたはハチミツをかける。

豆乳バナナシェイク



- 材料** (1人分)
- バナナ…1本
 - 豆乳…150~200ml
 - はちみつ…大さじ1/2
- 作り方**
- ① バナナはあらかじめ冷凍庫に入れ凍らせておく。
 - ② ①は一口サイズに切る。
 - ③ ②のバナナと豆乳、はちみつをミキサーに入れ、攪拌させる。

豆乳の量を減らしてヨーグルトを加えたり、仕上げにプロテインパウダーを加えたり、お好みでアレンジしてね!

焼きバナナ



- 材料** (1~2人分)
- バナナ…2本
 - バター…大さじ1
 - グラニュー糖…大さじ1
 - バニラアイス…適量
 - ミント…お好みで
- 作り方**
- ① バナナの皮をむき、2~3等分にする。
 - ② フライパンにバターを入れ中火にかけ、バターが溶けたらバナナを入れ、グラニュー糖を振りかけて、軽く焦げ目がつくまで焼く。
 - ③ お好みの色加減・やわらかさになったら、火からおろし、器に盛る。アイスクリームを添えて、お好みでミントの葉を飾る。

火をとめる前にラム酒を加えると、大人味のおやつになります。

基本だから、
知っておきたい。

調味料

さしすせそ

調味料には入れる順番があり、和食では「さ(砂糖)」「し(塩)」「す(酢)」「せ(しょうゆ)」「そ(味噌)」がよいとされています。しっかり味をしみこませる和食ならではの、昔からの知恵。ひも解いてみれば、ちゃんと理にかなっているのがまたスゴイです。

さとう sugar

砂糖



糖分は大切なからだのエネルギー源。砂糖は種類が多いので、料理やお好みに合わせて使い分けましょう。



砂糖は...

料理に甘みを付けるほかに、お肉をやわらかくする、味を浸透させる、菌の繁殖を抑える(例:ジャム)、焼き色をつけるなどの効果があります。

砂糖の重量

※カッコ内の数字はグラニュー糖の場合
大さじ1 9g (12g)
小さじ1 3g (4g)

おもな砂糖の種類

上白糖

ショ糖の純度が高く、しっとりしている。料理全般OK!

グラニュー糖

さらさらとしてクセがなく、淡白な甘さ。飲料やケーキなどの洋菓子づくりに!

さとうきび糖

サトウキビを煮詰めて結晶化させたもの。サトウキビの成分が残っており、コクがある。

黒砂糖

サトウキビのしぼり汁をそのまま煮詰めたもの。黒かりんとうや黒みつには欠かせない。

てんさい糖

テンサイを煮出し、糖を結晶化させたもの。まろやかな甘さとコクがある。

粉砂糖

白ざら糖やグラニュー糖を細かく粉砕したもの。少量のでんぷんを加えた商品もある。

しお salt

塩



塩はヒトのからだに欠かせないもの。「塩梅」という言葉があるように、ほどよい塩味は料理のおいしさをつくります。

塩は...

塩味をつけるほかに、食品が腐るのを防ぐ(例:漬物)、酸化や変色の防止(例:りんご)、浸透圧で余計な水分を出し塩味をしみ込ませる(例:魚の下ごしらえ)などの効果があります。

食塩の重量

大さじ1 18g
小さじ1 6g

おもな塩の種類

精製塩

海水を原料に電気エネルギーによって濃縮させ、塩化ナトリウム99.5%以上にしたもの。「食塩」「食卓塩」などの名称で販売されている。



粒が細かくサラサラしているので、ふり塩や漬物などに。塩味が強いので、クセのある食材にも合わせやすい。

天然塩

〇〇の塩、のように産地名などを入れた名称でよく販売されている。海水を原料に水分を蒸発または脱水させて取り出したもの。ナトリウム以外のマグネシウムなどのミネラル成分が含まれている。

精製塩よりも塩味がマイルドなので、野菜や白身魚などクセの少ない食材に。味を染み込ませる煮込み料理などにも◎。

藻塩

海藻を原料とし、海藻由来の旨味があり、口当たりがまろやか。薄茶色なのは海藻のミネラルの色が出たもの。



旨味やコクがあるので、おにぎりや焼き魚、ポテトチップスなど塩味を引き立てたい料理に。

す vinegar

酢



酢は...

酸味をつけるほかに、食材が腐るのを防ぐ(代表例:ピクルス)、魚の臭いを消す(例:しめ鯖)、肉や魚をやわらかくする、色止め(例:れんこん)などの効果があります。

酢の種類

米酢

米を主原料とした酢で、強い酸味のなかにまろやかさもある。すし酢、酢物など和食向き。



黒酢

玄米、小麦、大麦などを主原料とした酢で、コクがある。中華料理と相性がよい。



そ

※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。

砂糖

はじめなのは、
食材をやわらかくし、
味をしみこませやすくする効果があるから。
また、分子が大きく食材にしみこみにくいこと、
塩などのあとに入れても甘みが
つかなくなってしまうことから、
最初に入れます。

調味料「さ・し・す・せ・そ」

酢

塩味をやわらげたり、
さっぱりとした酢の風味を
つけたりする効果があります。
塩よりも先に入れると
酢の風味が付きにくくなってしまいますので、
順番は砂糖や塩のあとにしましょう。

塩

分子が小さいため
食材に吸収されやすく、
塩が吸収されると水分が引き出され
食材が引き締まります。
ほかの調味料で味を調える前に、
水分を引き出させることで、
味の調整が
しやすくなるのです。

しょうゆと味噌は
香りや風味が飛びやすいので、
あとのほうに入れます。
仕上げの味付けに
使いましょう。

<せ>が
しょうゆなのは、
昔のかな表記では
<せいゆ>と書くからです。
<そ>は味噌の“そ”を
あらわしています。

せ soy sauce

しょうゆ

甘み、酸味、塩味、苦味、うま味を
備えた「しょうゆ」は、料理に奥行きと
風味を与えてくれます。



穀物や米、果物を原料とした
アルコールを
酢酸菌で発酵させたもの。
さっぱりと
料理を仕上げます。

穀物酢の重量

大さじ1 15g
小さじ1 5g

しょうゆは...

生臭みを消す(例:刺身)、照りを出す
(例:照り焼き)、菌を静める(例:佃煮)、
料理のうま味を強める(例:鰹節
+しょうゆなど)の効果があります。

しょうゆの重量

大さじ1 18g
小さじ1 6g

おもな「しょうゆ」の種類

濃口

関東の食文化に欠かせない
しょうゆで、香り高い。
料理全般に使える。

淡口

関西発祥のしょうゆで、
塩分は濃口よりやや高め。
炊き合わせや含め煮などに
ぴったり。見た目や香りが
上品に仕上がる。

甘口

九州や北陸の食文化に
欠かせないしょうゆで、
うま味が強く、
甘い。

たまり

東海三県の食文化に
欠かせないしょうゆで、
濃厚でとろみがある。

穀物酢

小麦、コーン、米など
の穀物からつくられた酢。
すっきりとした酸味で料理
全般に使える。

りんご酢

りんごからつくられた酢で、
酸味がフルーティー。ハチミツ
などの甘みや洋食と相性が
よい。

ワインビネガー

ワイン果汁からつくられた酢で、
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。

そ miso

味噌

しょうゆと同じように、甘み、酸味、
塩味、苦味、うま味をあわせ持った
日本の伝統調味料です。

味噌の...

市場に出回っている約86%は「米みそ」。
米みそは、大豆由来の植物性たんぱく質、カルシウム、
食物繊維などの栄養価にすぐれており、また機能性成分
である大豆イソフラボンも含んでいます。

合わせ味噌とは

味・色・原料・産地など、異なった味噌を
2種類以上組み合わせたもの。
どう組み合わせるかは自由ですが、
一例をご紹介します!

味噌の重量

大さじ1 18g
小さじ1 6g

組み合わせ方のコツ

- その1 産地の離れたものを組み合わせる
- その2 素材の異なるものを組み合わせる
- その3 色の違うものを組み合わせる

タイプの違う味噌を組み合わせることで、
コクが増したり、風味がまるやかになったり、
お互いの味を引き立てたりします。
まずは合わせ味噌にチャレンジしてみませんか?

「まるやかな味わい」!

仙台みそ 5:5 麦みそ
+白みそをちょい足し!

※数字は割合をあらわします。

「甘口が大好きなら」!

信州白みそ 8:2 関西白みそ

「飲みやすいお味噌汁」!

豆味噌 9:1 関西白みそ





国産豚肉 氷感熟成[®]



やわらかくて
美味しい豚肉です

氷感熟成とは、
凍らせずにマイナス温度でじっくり熟成することで、
肉のうまみ成分(アミノ酸)を引き出す技術です。
時間をかけて熟成することで、**コクとうまみが増し**
やわらかく、よりおいしい肉に仕上がります。



※入荷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。



ラングドシャ



※写真・イラストはイメージです。

材料(約20~25枚分)

- 卵白(LLサイズ) …1個分(約40g)
- 粉砂糖…40g
- 無塩バター…40g
- 薄力粉…40g
- 絞り袋…1枚

ラングドシャはフランス語で「猫の舌」を意味する言葉で、楕円の形とそのざらざらした触感からつけられた名前だといわれています。薄く、溶けるような口当たりのラングドシャの材料はシンプル。卵を使うので、卵を消費したいときにもおすすめのスイーツです。

作り方

- 卵白とバターは常温に戻しておく。
- ボウルにバターを入れ、クリーム状になるまで泡だて器でよく混ぜる。粉砂糖を2~3回に分けながら加え、白っぽくなるまで都度よく混ぜ合わせる。
- オーブンは170℃で予熱し、天板にオープンシートを敷いておく。
- ②に卵白を少しずつ加え、都度よく混ぜ合わせる。

卵白が冷たいとバターが固くなって混ぜりにくくなるので、気を付けて。混ぜりにくいようなら、ぬるま湯にあてながら混ぜるのも手!

- 薄力粉を粉ふるいにかけて加え、ゴムベラで粉が見えなくなるまで混ぜ合わせる。
- 絞り袋に⑤の生地を入れ、先端を1cmほどカットし、③の天板に1.5cmくらいの円形に絞り出す。

生地が広がるので、上下左右3cmほど間隔をあけて絞り出しましょう。

- 天板を少し持ち上げて数回下に落とし、生地を平らに広げる。
- 天板をオーブンに入れ、10分ほど焼く。

卵白の重量ってどれくらい?

卵には規格があり、以下のようになっています。

規格	色分け	重量
LL	赤色	70g以上 76g未満
L	橙色	64g以上 70g未満
M	緑色	58g以上 64g未満
MS	青色	52g以上 58g未満
S	紫色	46g以上 52g未満
SS	茶色	40g以上 46g未満

一般的に卵黄の重さは約20gといわれており、これはS、M、Lなどの規格にかかわらず、どの卵でも約20g(実際には17~21gの間くらい)とされています。逆の見方をすると、卵の重量の違い=卵白の量の違いとなり、卵のサイズは自身の量で決まるといえます。卵殻は8~10gほどなので、逆算すればおおよその卵白の重量の目安が割り出せます。

規格	卵白の重量目安
LL	40~45gほど
L	35~40gほど
M	30~35gほど
MS	25~30gほど
S	20~25gほど
SS	15~20gほど

あくまで目安なので、きちんと重量をあわせたいときは、計量器で量ってくださいね!

マンデー
クーポンを
使おう!

お得に
お買い物できる
月曜日ね!

マンデー
クーポン 3/30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 3/23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。

SAMPLE 500円券

マンデー
クーポン 3/16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。

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。

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 3/2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
2026.4月号



わかめ

たけのこ
しらす・じゃこ
豆花

ホワイトデー

感謝の気持ちを「お返し」しよう

ホワイトデーとは、バレンタインデーの「お返し」をする日で、毎年3月14日と決まっています。そのはじまりは、博多にある菓子店「石村萬盛堂」さんが雑誌の投稿欄からヒントを得て、バレンタインのお返しとして男性から女性へマシュマロをプレゼントする「マシュマロデー」をつくったこと。その後、百貨店などから要望により、マシュマロに限らずお返しをする日として、「ホワイトデー」へと名前を変え、1980年には全国菓子工業協同組合によって最初のキャンペーンがおこなわれたといわれています。

ユキヤナギ

今月の花

ユキヤナギの花言葉
愛らしさ

その小さな花のかわいらしさと健気さが由来とされています。また、ゆらりゆらりと静かに風に揺らめく姿から「静かな思い」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。

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5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 ご飯のお供

たくさんのご応募 ありがとうございます!

- かきの種
オイル漬けすりや 飯の供
マリハンさん(60歳)
- しゃげの皮
誰にも言えない 大好物
まっちゃんやまさん
- にゃんこめし
人間様かマ 大好きや
まんがなまんがなさん(69歳)
- 八十年
飽きぬ梅干し T.K.G
南邪空さん(82歳)
- 鶏そぼろ
ご飯と体重 増えずぎる
ちいさん(50歳)

2024年 10月1日(火)から 郵便料金が変わりました。 85円にしてお出しね!

〈応募締切〉
3月15日(日) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信5月号紙面に発表いたします。

今月の川柳お題
朝ごはん

※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3月号 satake川柳 応募券

マンデークーポン

レシート1枚につき
5,000円以上の500円券
お買い物にご利用いただけます。

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。)

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
5,000円以上の500円券
お買い物にご利用いただけます。

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。)

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
2,000円以上の200円券
お買い物にご利用いただけます。

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。)

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。

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。