

いただきますをたのしく

「旬」が
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

おせち

contents

PICK UP!

「おめでたい」を重ねよう

たたきごぼう

あったら便利
お正月 お買い物チェックリスト
今月のスイーツ
苺タルト
四季彩々 花ごよみ
オドントグロッサム

satakeの
Instagramも
よろしくね



FOODS.MARKET.SATAKE

おめでたい

重ねよう。

を

「おせち」は年神様へお供えした後に、それを下げていただく「神人共食」の料理。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。おせちを重ねるに詰めるのは、「福を重ねる」「めでたさを重ねる」などの意味で縁起をかつぐため。健康や豊穰、長寿などの願いが込められた料理をたくさん詰めて重ねて、家族みんなで新年を祝いましょう。



おせちは奇数でまどめよう

重箱の段数は、本格的に用意するなら五段重。四段に料理を詰め、年神様からいただく福を入れるために五段目には空の箱を用意します。一般的には三段重や二段重が多く、より簡便な一段重や皿盛りなども見かけるようになりました。奇数＝喜数に通じることから、各段に詰めるおせち料理は3・5・7・9といった奇数にするのがよいといわれています。

おせちに込められた意味

黒豆

一年をまめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らす、という願いが込められています。また、黒い色は邪気を払い災いを防ぐともいわれます。



数の子

ニシン(二人の親)から多くの子が生まれることから子たくさんや子孫繁栄の願いが込められています。



きんかん

金冠とも書くため宝物の象徴とされ、財産がたまるようにという願いが込められています。



昆布巻

昆布は「喜ぶ」や「子生(こぶ)」の言葉にかけて、円満や子たくさんさんの願いが込められています。



ごまめ

別名、田作り。その昔、田畑の際にイワシを肥料に使ったところ、米が五万俵もとれたことから「五万米」(ごまめ)と呼ばれ、豊作祈願の願いが込められています。



紅白かまぼこ

赤は魔除けを、白は清浄を意味し、半月型が日の出にも似ているため、新しい年をお祝いする意味が込められています。



きんどん

黄金色を小判にたとえて、財産がたまるようにという願いが込められています。



紅白なます

紅と白が祝儀の水引のようで縁起がよいため。また、大根もにんじんも根菜であるため、家の土台がしっかり根をはって栄えますように、という願いも込められています。



錦玉子

金糸と銀糸で織った「二色＝錦＝錦織」に見立て、金銀財宝につながるように、という願いが込められています。



棒だら

鰯の「たらぶく食べる」の言葉にかけて、「食べるものに困りませんように」という願いが込められています。



海老

腰が曲がるまで長生きできるようにと「長寿」への願いが込められています。



ぶり

出世魚であるブリのように、「出世しますように」という願いが込められています。



くわい

実から長い芽が出ていることから、「芽が出る」の言葉に通じ縁起がよいため。新しい年をお祝いする意味が込められています。





あでやかに寿ぐ 飾り切り

【ねじり梅】



古来よりおめでたい植物である「松竹梅」。春に先駆けて花開く梅を模った飾り切り。



にんじんを厚めに輪切りし、梅型で抜きます。

花卉の境に切り込みを入れ、花卉の中央から斜めにそぎ切ります。



【花れんこん】



穴があいていることから、先見性のある1年を祈願して食べるれんこん。

れんこんを8mm程度の輪切りし、皮を剥きます。



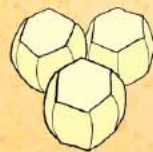
穴のカーブに添うように丸く剥き、花形に仕上げます。



【里芋の六方むき】

里芋は親芋、小芋、孫芋と増えることから、「子孫繁栄」の縁起物。

里芋の上下を浅く切り落とし、側面が六面になるように皮を剥きます。



対面の皮を交互に剥いていくとバランスがとりやすいです。

【手綱こんにやく】



「縁を結ぶ」という縁起を担いでねじられており、良縁を願う意味が込められています。

ゆでて水気を切ったこんにやくを7~8mmの厚さに切り、中央に切り込みを入れます。



一方の端を持って、切り込みにくぐらせます。

【矢羽根絹さや】



矢羽根は魔を祓い、的を射るという意味が込められた縁起物。

大きめの揃った絹さやを選び、すじを取ります。



包丁などを使って根元の堅い部分は切り落とし、下ゆでした絹さやの先端の柔らかい部分はV字になるように切ります。

かまぼこの飾り切り

【市松かまぼこ】

1

紅白のかまぼこを1cmほどの厚さに切る。



2

赤と白を交互に並べてから縦半分に切る。



3

上下にずらして市松模様にする。



【手綱かまぼこ】

1

紅かまぼこを1cmほどの厚さに切る。



2

色のついた部分を2~3mmの厚さを保ちながら、かまぼこの2/3あたりまで切り込みを入れる。



3

切り離れた部分の中央に切れ目を入れる。



4

切り離れた部分の端を内側から②の切れ目にくぐらせ、軽く引っ張りながら、かまぼこの丸みに沿うように形をととのえる。



【結びかまぼこ】

1

かまぼこは7~8mmの厚さに切り、切り口の断面の中央に切り込みを入れる。



2

①の切り込みの左右に、左側は下から、右側は上から切り込みを入れる。



3

右側の端を下から中央の切り込みに通す。



4

左側の端を上から中央の切り込みに通す。



菊花かぶ

1

小かぶは茎を切り落として皮をむき、断面を下にして置いて、剥きはしてはさむ。

剥きはしてはさんでいるので、下まで切り落とす心配がありません。

2

剥きはしにあたる深さまで格子状に切り込みを入れ、3%の塩水に浸し、しんなりしたら水気をしぼる。

3

酢、昆布だし汁、砂糖、塩(1:1:0.5:ひとつまみ)を入れた容器に②を漬け込み、一晩おく。器に盛り、輪切り唐辛子をのせる。

ゆず釜

1

ゆずはへたから1/4程度のところで切り落とし、中身はスプーンで取り除く。

2

紅白なますやイクラ、黒豆など、おせち料理の容器として使う。

余った部分のゆずの皮をうすく削いで、松葉ゆずにして飾りとして使ってもお洒落!



基本の たたき ごぼう

材料 (作りやすい量)

●ゴボウ
… 1本(150g)

[A]

・しょうゆ … 大さじ1
・みりん … 大さじ1/2
・酢 … 大さじ1/2
・白すりごま … 大さじ3
・白いりごま … 大さじ1

一品だけでも
作ってみよう
手作りおせち

作り方

1



ゴボウは泥を落として、包丁の背で皮をこそげ落とし、鍋に入る長さ切る。太いものは縦半分または縦1/4に切る。

太さをそろえることで、おせちとして並べたときの見栄えがよくなります。

2



ボウルに[A]を混ぜ合わせる。

3



鍋に湯を沸かし、酢(水1リットルに対して酢大さじ1の割合)を加えてゴボウをゆでる。中火で7~8分ほどゆで、竹串がささるくらいやわらかくなったら、ザルに上げる。

4



③をまな板に並べ、麺棒などで軽く叩いて、繊維をやわらかくする。

ゴボウを叩いて繊維を崩すことで、味が染み込みやすくなります。

たたきのほゆる前でもOKです!

5



ゴボウは5cm幅に切り、温かいうちに②に加えて和える。半日ほど冷蔵庫で寝かせて味をなじませる。

ゴボウが温かいうちに和えることで、味のなじみがよくなります。

白いりごまをフライパンで炒ると、より風味よく仕上がります。

たたきごぼうに
込められた
意味

ゴボウは「たたきごぼう」だけではなく、煮しめや八幡巻き、花びら餅などに使われる縁起のよい食材。なぜ縁起がよいかというと、ゴボウは地中深くまで根を張ることから、「家族や家業が土地に根付き、安定して代々続いていくように」という願いが込められているから。また、ゴボウの色や形が豊作の象徴である黒い瑞鳥に似ていることから、豊作祈願も込められているといわれています。

ごぼうの 基礎知識

調理の前に、まずはゴボウを選ぶところから。ゴボウには、泥付きのものと洗いゴボウがありますが、風味や鮮度を保つなら、泥付きがおすすめ。すぐに使う場合は、洗ったり皮をむいたりする手間のない洗いゴボウが便利です。

選び方

なるべく太さが均一で、直径2~3cmくらいのもの。まっすぐで、ひげが少なく、ひび割れのしていないものを選びましょう。

保存方法

泥付きゴボウは新聞紙に包み、冷暗所で保存。洗いゴボウはポリ袋などに入れて野菜室で保存。できるだけ早めに使い切りましょう。

ごぼうの洗い方/皮のおぎ方

泥付きのゴボウは、手でこするか、アルミホイルを丸めたものを使って軽くこすり、泥を落とします。ゴボウの皮の近くには香りやうま味が多く含まれているので、皮は包丁の背などで軽くこそげ落とす程度がおすすめ。アルミホイルを丸めたものを使えば、汚れを落とすついでに皮もこそげ落ちるので、効率よくゴボウが洗えます。

包丁の背で

アルミホイルで



たたき

たたきごぼう

黒こしょう風味



材料 (作りやすい量)

- ゴボウ … 1本(150g)
- 粗びき黒こしょう … 小さじ1と1/2

【A】

- ・しょうゆ … 大さじ2/3
- ・みりん … 大さじ2/3
- ・酢 … 小さじ2/3
- ・黒すりごま … 大さじ1
- ・白すりごま … 大さじ1

作り方

- ① ゴボウは泥を落として、包丁の背で皮をこそげ落とし、鍋に入る長さになる。太いものは縦半分または縦1/4に切る。
- ② 黒こしょうは包丁で粗くきざむ。
- ③ ポウルに【A】を混ぜ合わせておく。
- ④ 鍋に湯を沸かし、酢(水1リットルに対して酢大さじ1の割合)を加えてゴボウをゆでる。中火で7~8分ほどゆで、竹串がささるくらいやわらかくなったら、ザルに上げる。
- ⑤ ④をまな板に並べ、麺棒などで軽く叩いて、繊維をやわらかくする。
- ⑥ ゴボウは5cm幅に切り、温かいうちに③に加えて和える。仕上げに②の黒こしょうを振りかけ、全体を混ぜ合わせる。

お好みで、黒こしょうの量は加減してください。

たたきごぼう

ピリ辛風味



材料 (作りやすい量)

- ゴボウ … 1本(150g)
- 【A】・しょうゆ … 大さじ1
- ・砂糖 … 小さじ1と1/2
- ・酢 … 小さじ1と1/2
- ・ラー油 … 小さじ2/3
- ・白すりごま … 小さじ1と1/2
- ・赤唐辛子(輪切り) … 少々

作り方

- ① ゴボウは泥を落として、包丁の背で皮をこそげ落とし、鍋に入る長さになる。太いものは縦半分または縦1/4に切る。
- ② ポウルに【A】を混ぜ合わせる。
- ③ 鍋に湯を沸かし、酢(水1リットルに対して酢大さじ1の割合)を加えてゴボウをゆでる。中火で7~8分ほどゆで、竹串がささるくらいやわらかくなったら、ザルに上げる。
- ④ ③をまな板に並べ、麺棒などで軽く叩いて、繊維をやわらかくする。
- ⑤ ゴボウは5cm幅に切り、温かいうちに②に加えて和える。

お好みで、ラー油の量は加減してください。

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。関東では「黒豆」「数の子」「ごまめ」の3つ、関西では「黒豆」「数の子」「たたきごぼう」の3つ、「祝い肴」に挙げられるほど定番中の定番おせち、今年「たたきごぼう」に挑戦してみませんか？

余ったらリメイクして

おいしく食べよう!



お肉で巻くのがお肉で巻くのが

ごぼうのから揚げ

おつまみにぴったり!



- 【材料】 ●たたきごぼう … 10~15本
 (2人分) ●片栗粉 … 大さじ2 ●揚げ油 … 適量
 ●黒こしょう … 少々 ●すりごま … 大さじ1

- 【作り方】
 ① ポリ袋にたたきごぼうと片栗粉を入れ、うすくまぶす。
 ② 揚げ油を170℃に熱し、①が色づくまで揚げる。
 ③ ポウルに黒こしょうとすりごまを入れて、②をまぶす。

肉巻きごぼう

- 【材料】(2人分)
 ●たたきごぼう … 16本
 ●豚薄切り肉 … 8枚
 ●黒こしょう … 適量
 ●小麦粉 … 大さじ1
 ●ごま油 … 大さじ1/2
 【A】・しょうゆ … 大さじ1
 ・酒 … 大さじ2/3
 ・みりん … 大さじ1
 ・砂糖 … 大さじ1/2

【作り方】

- ① 豚薄切り肉をまな板に並べ、軽く黒こしょうを振る。
- ② たたきごぼう2本を①の豚肉で巻き、表面に小麦粉をまぶす。
- ③ フライパンにごま油を入れ中火で熱し、②の巻き終わりを下にしてフライパンに並べ、転がしながら焼き色が付くまで焼く。余計な油をキッチンペーパーでふき取り、混ぜ合わせた【A】を回しかけて、全体に味をなじませる。

これはカンタン♪



ごぼうサラダ

- 【材料】 ●たたきごぼう … 6本
 (作りやすい量) ●きゅうり … 1/2本 ●ツナ … 1缶(70g)
 ●マヨネーズ … 大さじ1と1/2 ●しょうゆ … 小さじ1/2
 ●黒こしょう … 少々

【作り方】

- ① たたきごぼうときゅうりは細切りにする。
- ② ポウルに①と汁を切ったツナ、マヨネーズ、しょうゆを入れ、混ぜ合わせる。
- ③ お好みで黒こしょうを少々ふる。




お買い物 チェックリスト



食品

- | | | |
|--|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ロックアイス | <input type="checkbox"/> くだもの | <input type="checkbox"/> すき焼のたれ |
| <input type="checkbox"/> 炭酸水 | <input type="checkbox"/> ゆであずき | <input type="checkbox"/> ごましゃぶのたれ |
| <input type="checkbox"/> 冷凍えだまめ | <input type="checkbox"/> きなこ | <input type="checkbox"/> もち |
| <input type="checkbox"/> ウコンのカ  | <input type="checkbox"/> レトルトカレー | <input type="checkbox"/> お茶漬けの素 |
| <input type="checkbox"/> お菓子 | <input type="checkbox"/> 冷凍うどん | <input type="checkbox"/> 一味・七味 |
| <input type="checkbox"/> 2Lのお茶・ジュース | <input type="checkbox"/> インスタントラーメン | <input type="checkbox"/> ポン酢 |
| <input type="checkbox"/> インスタントコーヒー | <input type="checkbox"/> たこ焼粉 | <input type="checkbox"/> わさび |
| <input type="checkbox"/> デザート
(プリン・アイス・ゼリー) | <input type="checkbox"/> カンタン酢  | <input type="checkbox"/> しょうゆ |
| | <input type="checkbox"/> 焼きのり | <input type="checkbox"/> もみじおろし |

日用品

- | | | |
|---|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> わりばし | <input type="checkbox"/> カセットボンベ | <input type="checkbox"/> ウェットティッシュ |
| <input type="checkbox"/> ストロー  | <input type="checkbox"/> 紙皿・紙コップ | <input type="checkbox"/> 使い捨て歯ブラシ |
| <input type="checkbox"/> 餅焼き網 | <input type="checkbox"/> おしぼり | <input type="checkbox"/> ぽち袋 |
| <input type="checkbox"/> ゴミ袋 | <input type="checkbox"/> フリーザーバッグ | <input type="checkbox"/> パーティーグッズ |
| <input type="checkbox"/> アルミホイル
(お餅がくっつかないタイプ) | <input type="checkbox"/> ティッシュペーパー & トイレtpペーパー | |

memo 

.....

.....

.....

.....

.....

.....



苺タルト

今月のスイーツ

いよいよ師走。町中でクリスマスソングが聞こえてきたり、イルミネーションが光ったり、彩り華やかな季節です。そんな12月のスイーツといえば、やっぱりケーキ！ホワイトケーキは生地から焼くと過程が増えちゃうので、わりとお手軽に作れるタルトケーキをご紹介します。

材料(タルト型18cm)

- ビスケット…130g (カスタードクリーム)
- 溶かしバター…70g 小麦粉…大さじ2
- イチゴ…12個 グラニュー糖…大さじ2と1/2
- 粉糖…適量 牛乳…200ml
- 〈ホイップ〉 生クリーム…100ml 生クリーム…100ml
- 砂糖…大さじ2/3 卵黄…2個
- アーモンドエッセンス(お好みで)

作り方

1. ビスケットを袋に入れ、麺棒で叩いて細かく砕き、溶かしバターを加えて粉気がなくなるまでまとめて、タルト型に敷きつめ、冷蔵庫に入れて冷やし、固める。
2. 耐熱ボウルに小麦粉とグラニュー糖をふるい入れて混ぜ、牛乳を少しずつ加えながら混ぜ、生クリーム、卵黄も加え、都度よく混ぜ合わせる。
3. ②をラップをかけずに電子レンジ(600W)で2分加熱し、取り出して混ぜて合わせ、再びレンジで2分加熱し、アーモンドエッセンスを加え、よく混ぜる。粗熱がとれたら、カスタードの表面に密着するようにラップをかけて、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
4. 生クリームと砂糖を入れてホイップクリームをつくる。イチゴはヘタを取り、半分に切る。
5. ①に③を入れて敷きつめ、イチゴのせて、ふち(外側)の部分をホイップで飾り付ける。仕上げに粉糖をかける。

Point

クッキー生地のタルト台はくずれやすいので、生地を型にしっかり押し込んで、冷蔵庫で1時間以上は冷やしましょう。

タルトとは?

パイ生地やビスケット生地の上に、果実やゼリー、チーズ、カスタードクリームなどを合わせたものを入れたケーキのことで、イギリスではタート(tart)、フランスではタート(tarte)、ドイツではトルテ、アメリカではフルーツパイと呼ばれます。ラテン語で「ねじれたパン」を意味する torta を語源とし、「丸く平らな円形型の生地」を指す tarte という言葉が13世紀ごろにフランスで生まれたといわれています。

Xmasのケーキといまば

日本でクリスマスケーキといえば、ホワイトケーキが代表的ですが、国によって食べるケーキはさまざま。ドイツのケーキは「シュトレン」。木の葉やドライフルーツが入っています。フランスのケーキは「プッシュド・ノエル」。薪のかたちをしたケーキで、日本でもおなじみです。イギリスのケーキは「クリスマスプディング」。洋酒や香辛料、ドライフルーツなどが入った蒸しパンみたいなケーキです。イタリアではドライフルーツがたっぷり入った菓子パン「パネトーネ」、アメリカでは伝統の焼き菓子であるアップルパイやパンキンパイなどが食べられます。



シュトレン
木の葉や
ドライフルーツが
はいっているよ!

クリスマスプディング

洋酒や香辛料、
ドライフルーツが入った
蒸しパンみたいな
ケーキだよ

マンデークーポン 12/26 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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

X'mas
クーポン

12/19 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。

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

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。

クーポン券ご利用の注意事項は裏面をご覧ください。

12/25 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。

次回予告

satake通信
2023. Jan. 1月号



おもち
文旦
お汁粉

年末年始営業時間

2022年12月

31日(土)

最終売りつくし 19:00
セール 閉店

2023年1月

1日(日)▶4日(水)

お休みさせていただきます



5日(木)

新春初売り

9:00~21:30

四季の花

今月の花 **オドントグロッサム**

中南米のアンデス山脈を原産とする着生ランで、開花時期は12~2月。名前の由来はギリシャ語で歯を意味する「odon」と、舌を意味する「glossa」からで、唇弁の付け根にある小さな突起が歯に見えたため、といわれています。また、花が星形のようにも見えることから、「彗星蘭(すいせいらん)」とも呼ばれます。

オドントグロッサムの花言葉

特別な存在

イギリスのダイアナ妃のウェディングブーケには、白いオドントグロッサムが用いられました。星のような、チョウのような、あるいは食虫植物のような、ランの中でもひととき変わった形をしていることが、由来とされています。

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、郵便料金が変更されています。変更前の通常はがきを使用する場合は、差額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(木) 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。



※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。

satake通信12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!

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 **煮込み料理**

たくさんのご応募 ありがとうございます!

手羽元のフルフル常に うばい合い
なんもつさん(39歳)

さむいふゆに くじやがしみるきせつたね
しらたまさん(38歳)

煮込鍋 最高の味 ウッフッフ
元氣ハアバさん(87歳)

二時間もかけた角煮が 三分で
雪ん子さん(71歳)

煮込むほど味がしみしみ 大根さん
ぶささん(35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 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。■一度に複数枚のご利用はできません。
(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/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

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。■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。■一度に複数枚のご利用はできません。
(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/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

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。 **100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。■一度に複数枚のご利用はできません。
(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/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

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。■一度に複数枚のご利用はできません。
(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/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

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。