

いただきますをたのしく

「旬」が
まるごと

satake通信

2025



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

酸っぱい
南国フルーツ♡

パイナップル
Pineapple

contents

PICK UP!

食材FILE 餃子の皮

季節彩々 ビール

こだわりの逸品

sasa 柿の種

今月のスイーツ

カリカリパスタ

四季彩々 花ごよみ

サツキ

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



餃子の皮

ギョウザ
じゃないほうの使い方

餃子の皮とは

小麦粉に水やかん水を加えて練り合わせ、生地を押し延ばし成形したもの。一般的には円形で、メーカーにより異なりますが、普通サイズで直径7〜8cm、大判サイズで9〜10cmほどになっています。

Satakeの
おすすめは
コレ!



降祥房 餃子皮

餃子の皮の保存方法

餃子の皮が余ったときは、冷凍保存をしましょう。乾燥しないようにラップでぴっちり包み、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、冷凍庫へ。ラップに包むときに数枚ずつ小分けにしておくと、使うときにはがしやすい。

使うときは
冷凍庫で解凍してから、
常温にもどしてお使いください。
乾燥しないように使う直前まで
ラップは外さないで!

餃子の皮 de おつまみ

材料 (2人分)

- 餃子の皮 … 6枚
- ウインナー … 2〜3本
- スイートコーン缶(粒) … 150g
- マヨネーズ … 60g
- ハチミツ … 10g

作り方

- ①ウインナーは細めの輪切りにする。
- ②ボウルに①と水気を切ったスイートコーン、マヨネーズを入れて、混ぜ合わせる。
- ③餃子の皮の上に②をのせ具を均し、ハチミツ少々(1枚につき1〜2g程度)を波状にかける。
- ④オーブントースターで皮がパリッとするまで焼く。

コーンピザ

キュウリとみょうがの カリカリサラダ

材料 (2人分)

- 餃子の皮 … 3枚
- キュウリ … 1本
- みょうが … 1個
- ごま油 … 大さじ2/3
- しょうゆ … 小さじ2
- 酢 … 小さじ1と1/3
- 砂糖 … 小さじ1
- ごま油 … 小さじ1
- 白いりごま … 小さじ2

作り方

- ①餃子の皮は半分に切り、重ねてから細切りにする。
- ②フライパンにごま油を入れ中火で熱し、①を加えて中弱火で揚げ焼きにする。カリカリになったらペーパータオルを敷いたバットなどにのせて油を切りつつ、粗熱をとる。
- ③キュウリは斜め細切りにしてから千切りに、みょうがは千切りにする。
- ④ボウルに③とく(A)を入れて和える。②を加え、さっと混ぜ合わせる。

餃子の皮にはどうして粉がふつてあるの?

餃子の皮についているのは **打ち粉** と呼ばれ、皮同士をはがれやすく、付着しにくくするために付けられた粉です。打ち粉があると、**焼いたときに表面がカリッと**する効果も得られます。

餃子の皮に裏表はある?

ありません。ただ商品によっては打ち粉の量が多い面と少ない面がある場合があるので、そのときは打ち粉の少ない方を内側にしてあんなどを包むとよいでしょう。打ち粉が少ない方が皮がくっ付きやすいし、打ち粉が多い方がカリッと焼けるからです。

粉が少ない方に
包んでね!

包まない簡単シューマイ

材料 (2人分)

- 餃子の皮 … 8枚
- 豚ひき肉 … 200g
- タマネギ … 1/2個
- ざく切りにしたキャベツ … 1〜2枚分
- 片栗粉 … 大さじ2
- しょうゆ … 大さじ2/3
- 酒 … 大さじ1
- 砂糖 … 小さじ1
- ごま油 … 大さじ1/2
- おろししょうが … 小さじ1/2

作り方

- ①タマネギはみじん切りにする。
- ②ボウルに①、豚ひき肉、(A)を加え、よく捏ねる。8等分の肉団子にする。
- ④耐熱皿にざく切りにしたキャベツを敷き、②の肉団子を間隔を空けながら並べ、水にくぐらせた餃子の皮を肉団子の上にかぶせ、軽くにぎって形をととのえる。
- ⑤ふんわりとラップをかぶせ、電子レンジ(600W)で6分ほど加熱する。お好みでからしを添えてどうぞ。

ざく切りキャベツのかわりに
白菜やレタスなどでも。
敷かなくても大丈夫ですが、
お皿に皮がくっ付きやすくなるので、
お好みで。

カーカマチーズ巻き

材料 (2人分)

- 餃子の皮(大判) … 8枚
- カニカマ … 8本
- とろけるチーズ(スライス) … 4枚
- 塩・黒コショウ … 適量
- オリーブオイル … 大さじ1と1/2

作り方

- ①とろけるチーズは半分に切る。
- ②餃子の皮の真ん中にとろけるチーズを横向きにおき、その上にカニカマをのせ、塩・黒コショウを軽くふる。皮の上下を折りたたむようにして具を包み、皮の内側に水(分量外)をつけ、巻き終わりを留める。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、②の巻き終わりを下側にして並べ、両面に焼き色がつくまで焼く。

お好みで、
大葉をプラスしても
おいしい!



のどごしを楽しもう!

気温の上昇とともに恋しくなるお酒(ビール)。ひとくちでビールといってもその種類は多く、違いも曖昧になりがち。ビールのおいしい時季だからビールのことをちょこっとおさらいしちゃいましょう!



ビールの種類

ビールの種類のことを「スタイル」といい、発酵方法の違いで大別されます。

エール

上面発酵ビール

20℃前後で発酵させ、発酵が進むと麦汁の上部に酵母が浮くもの。フルーティーでコクがある。

代表的なエール

- ペールエール ● ヴァイツェン
- スタウト ● ケルシュ など

ラガー

下面発酵ビール

10℃前後でゆっくりと発酵させ、発酵後に麦汁の底に酵母が沈殿するもの。すっきりとしてキレがある。

代表的なラガー

- ビルスナー ● デュンケル
- ヘレス ● メルツェン など

ビールのうんちく1

生ビールとは?

貯蔵タンクの中で熟成させたビールを熱処理せず、ろ過したもの。



ビールのうんちく2

日本のビールは?

日本のビールの多くは【ラガー】のピルスナースタイルで、アルコール度は4.0~5.0程度、色は金色で透明感がある。ご当地などのクラフトビールの多くは【エール】(上面発酵タイプ)。



おすすめはコレ

ビールのうんちく3

クラフトビールとは?

小さな醸造所でつくられる個性的なビールのこと。〈クラフト(工芸品)〉の名が表すように、手作りだったり職人技だったりこだわりをもってじっくりとつくられているものが多い。

クラフトビールは個性的なものが多い!



※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。

ビールのおいしさを決めるもの

色

色は麦芽の違い

ビールの色は大麦の【種類】や麦芽を【焙煎したかどうか】で異なり、焙煎することで黒や茶色の麦芽になります。醸造するときは作り手のイメージ通りになるようにいくつかの麦芽をブレンドするため、色の違ういろんなビールができあがるのです。

香り

原料や過程により千差万別

麦芽やホップなどの原料、発酵のさせ方や時間・温度、酵母の働きなど。香りの由来になるものは多数あり、いかにうまく調和させるかが醸造家の腕の見せどころとなっています。

味

コク、苦味、炭酸のバランス

コクのもとになるのは麦芽の種類や配合比率、苦味のもとになるのはホップですが、製造過程の酵母の働き方などによってビールに含まれる糖分・コク・苦味・香味などのエキス分に違いが生まれます。

つまり、どの原料をどう選び、酵母の働き具合などをみながらどうつくっていくかで「味わい」が決まります。また、ビールに含まれる炭酸ガスはのどに刺激を与え、さわやかな香を残してくれます。

ちなみに、ビールの泡は口当たりをやわらかくし、香気を閉じ込めて酸化を防いでくれる役割があります。

ビールの「飲みごろ温度」を知ろう!

日本に多いラガービールは4~8℃くらいが飲みごろ。夏なら4~6℃、冬なら6~8℃くらいが目安で、冷蔵庫で4~6時間くらい冷やすイメージ。香りに特長のあるエールビールは10~15℃くらいの常温に近い温度がおすすめ。より香りを楽しめます。

ビールと発泡酒の違い

酒税法が改正され、2018年よりビールの定義が拡大。ビールの定義は広がりましたが、ビールと発泡酒の違いは以前よりわかりづらくなったかもしれません。

主原料+定められた副原料		原料の範囲
麦芽比重 100% 50%以上 0%	ビール	主原料 ・麦芽 ・ホップ ・水 副原料 麦芽重量の5%範囲で法令で定められた副原料※を使用
	発泡酒	主原料、副原料ともにビールと同じものを使用するが、麦芽比重50%未満のもの。あるいは、麦芽比重50%だが、副原料を麦芽重量の5%以上使用しているもの。
新ジャンル		麦芽は使用しておらず、糖類・ホップ・水および大豆・えんどう・とうもろこし等が原料。麦芽比率50%未満の発泡酒にスピリッツを加えたもの。

※副原料とは…
麦、米、とうもろこし、こうりゃん、ばれいしょ、デンプン、糖類、苦味料もしくは着色料のほか、果実、ハーブ、香辛料、茶葉など

パッケージに麦芽100%と記載があれば、それは主原料のみでつくられているってコトだよ!

2026年酒税が変わります

2026年10月1日より、ビールと発泡酒、新ジャンルの酒税は、一律54.25円(350ml換算)に一本化される予定です。



おもなパイナップル

スムースカイエン

世界で栽培されるパイナップル多くを占める品種で、生食缶詰にも利用される。大玉が多く、甘みと酸味のバランスがよい。沖縄で栽培されている〈N67-10〉や〈ハワイ種〉と小ぶり。

今でこそ身近に食べられるフルーツのひとつですが、コロンブスによりヨーロッパに伝えられたパイナップルは、めったに口にするのでない類まれなる果実として、当時の王侯貴族にとって富と権力の象徴でした。「王の果実」とも呼ばれ、その価値は、パイナップルひとつで馬車1台が買えるほどであったといわれています。



選び方

- 甘い香りがして、底がしっかりとっているもの
- ずっしりとした重みのあるもの
- 葉は濃緑色でツヤやハリがあるもの

保存方法

丸ごとの場合

葉を1cmほど残して切り落とし、乾燥を防ぐために新聞紙で包むかポリ袋に入れて、冷蔵庫の野菜室へ。

カットした場合

一切れずつぴっちりラップで包み、密封できる保存袋などに入れて冷蔵庫の野菜室へ。

冷凍保存をするときは、皮をむいて食べやすい大きさにカットしてから密封できるポリ袋に重ならないように並べ、しっかり空気を抜いて封をし冷凍庫へ。4週間を目安に食べ切りましょう。



酸っぱい
南国フル〜ツ♡

パイナップル pineapple

食べごろ

パイナップルは樹上で熟したものを収穫するので、購入したときが食べごろ。

パイナップルは追熟しません！

甘い香りと適度な弾力があるうちに食べましょう。

パイナップルのお肉をやわらかく

肉料理にパイナップルを加えると肉の旨味を引き出し、これは「ブロメライン(たんぱく分解酵素)」が肉を分解するため。ちなみ酵素作用が失われると加えるなら生のパイナップルを使いましょう。

パイナップルの切り方例

STEP 2

STEP 7

葉を切り落とす。

STEP 4

縦に四等分に切り分ける。

STEP 5

history パイナップルの歴史

パイナップルの原産地は北部ブラジル、コロンビア、ベネズエラなどの南米ですが、世界各地に広まったのは大航海時代にコロンブス一行が西インド諸島でパイナップルを見つけ、ヨーロッパへと持ち帰ったことがはじまり。当時の王侯貴族は競うようにパイナップルの栽培に熱を注ぎましたがその栽培はむずかしく、商業栽培が確立できるような栽培地や品種を求め、アフリカ、アジア、西インド諸島、南アメリカ、オーストラリアなどの各地に拡散させたのです。

パイナップルの産地

現在、世界で有数のパイナップル生産国となっているのはインドネシア、フィリピン、コスタリカなど。日本で出回るパイナップルの約96%は輸入されたもので、その多くはフィリピン産ですが台湾やハワイなどからも輸入されています。逆の見方をすると、国内のパイナップル生産量は3〜4%ほどで、ほぼすべてが沖縄で作られています。



OKINAWA

国産パイナップルの旬は4〜7月ごろだよ！

プルの種類

プルのほかで果汁がよみやすいものは呼ばれ

台湾パイナップル

代表的なのは「金鑽パイナップル」と呼ばれる品種で、黄金色の果肉がまろやかでやわらかな肉質が特徴。口いっぱいに果汁と甘みがあり、酸味が少ないので食べやすい。

ボゴールパイナップル

スモースカイエン×シンガポール種を掛け合わせた台湾生まれの品種で、小果が剥離しやすく手でちぎって食べられるので「スナックパイナップル」とも呼ばれる。旬は5〜7月。酸味が弱く、強い甘みが楽しめる。

ビーチパイナップル

沖縄生まれの品種で果肉が白っぽく、熟すと果皮が赤みがかってくる。桃のような甘い香りがすることから「ビーチパイナップル」と呼ばれるが、正式名は「ソフトタッチ」。甘みが強く、酸味はまろやか。

パイナップルは口の中が痛くなる？

パイナップルを加えて加熱すると、口の中が痛くなる効果が得られます。パイナップルに含まれる「ブロメライン」というたんぱく質に由来するもので、食べれば食べるほど舌の表面を覆っているたんぱく質を少しずつ分解していくから。口内がチクツとしてきたらパイナップルの食べ過ぎに注意しましょう。

代表的な料理といえば「豚肉炒め」だね！

パイナップルを食べると口の中が痛くなるのはなぜ？

生のパイナップルをたくさん食べると、口の中にしびれるような痛みのような違和感が生じることがあります。これもパイナップルに含まれる「ブロメライン」に因るもので、食べれば食べるほど舌の表面を覆っているたんぱく質を少しずつ分解していくから。口内がチクツとしてきたらパイナップルの食べ過ぎに注意しましょう。

STEP 3

切り口を下にしておき、皮の内側にナイフを入れ削ぐ。

STEP 6

食べやすい大きさにカットする。

底の部分を切り落とす。

芯を切り落とす。

豚肉とパイナップルの甘辛炒め

材料 (2人分)

- 豚肉(とんかつ用) … 2枚
- 塩・黒コショウ … 適量
- 片栗粉 … 大さじ1
- パイナップル … 150g
- タマネギ … 1/2個
- 赤パプリカ … 1/2個
- オリーブオイル … 大さじ1
- しょうゆ … 大さじ1
- 酒 … 大さじ1
- みりん … 大さじ1

作り方

- ①豚肉は食べやすい大きさにカットする。塩・黒コショウで下味をつけ、ポリ袋に肉と片栗粉を入れ、表面に片栗粉をまぶす。
- ②パイナップルはひと口大に、タマネギはくし切りに、赤パプリカは縦に細切りにする。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れ中火で熱し、①を入れて肉の色が変わるまで焼く。
- ④パイナップル、タマネギ、パプリカを加え、火が通るまで炒め合わせる。しょうゆと酒、みりんを加え、全体に味をからませる。

ハワイアン風ピザ

材料

(21cmの生地1枚分)

- 市販のピザ生地 … 1枚
- 市販のピザソース … 50g
- パイナップル … 80g
- ロースハム … 50g
- タマネギ … 1/6個
- ピザ用チーズ … 50g

作り方

- ①パイナップルは汁気を切ってひと口大に、ロースハムは半分に切って2cm幅に、タマネギはうすくスライスする。
- ②市販のピザ生地にピザソースをぬり、①をトッピングし、ピザ用チーズを散らす。
- ③230℃に予熱したオーブンで焼き色がつくまで10分ほど焼く。

パイナップルのベーコン巻き

材料 (2人分)

- パイナップル … 100g
- ハーフベーコン … 10枚
- 爪楊枝 … 10本
- メープルシロップ … 適量
- 塩・黒コショウ … 適量

作り方

- ①パイナップルはひと口大に10等分する。
- ②①をベーコンで巻き、爪楊枝でとめる。
- ③②の表面にメープルシロップをぬり、塩・黒コショウをふる。
- ④オーブントースターにアルミホイルを敷き、③をのせて焼き色がつくまで焼く。

パイナップルシャーベット

材料

(作りやすい量)

- パイナップル … 150g
- レモン汁 … 大さじ2
- 水 … 50ml
- 生クリーム … 200ml
- グラニュー糖 … 80ml

作り方

- ①パイナップルは乱切りにし、ミキサーなどにかけ粗みじん切りにする。
- ②鍋にグラニュー糖を入れ、水を加えて全体が湿ったら中強火にかけ、かるく混ぜながら煮立たせ、火を止める。グラニュー糖が溶けていることを確認し、レモン汁を加え、混ぜ合わせる。
- ③粗熱がとれたらボウルに移し、①と生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- ④③を広めのバットに広げ1時間ほど冷凍庫に入れて凍らし、フォークなどで手早くかき回し、冷凍庫に戻す。1時間ほどしたら再度かき混ぜ、全体が同じようなみぞれ状になればOK。まだやわらかいようなら、もう一度繰り返す。

こだわりの逸品

Satake Select



柿の種

国産のもち米から作った
定番のおやつ・おつまみです。ついつい食べて
しまう癖になる味わいになっておりますので
ぜひご賞味ください♪



—おつまみに!—

—おやつに♪—

—おなじみの味♡—



国産米
使用

いつもの味 230g

唐辛子のピリッとした味付けを利かし、
香ばしい醤油風味の味付けが癖になる逸品です。



国産米
使用

うすしお味 210g

うす塩味のシンプルな味付け、ついつい
手が出る素朴感が癖になる逸品です。



国産米
使用

激辛味 150g

まろやかな旨味のある辛さ、
旨辛味が止まらない、癖になる逸品です。



カリカリパスタ

ビールにお茶、炭酸飲料など冷たい飲みものがおおいしく感じられる季節ですね。甘いお菓子もよいですが、今回は趣向を変えておつまみにもなるカリカリのおやつをご紹介します。



材料(作りやすい量)

スパゲティ…60g
オリーブオイル…大さじ1/2
〈味付け〉
・塩…小さじ1/4
・ブラックペッパー…7～8振り～
・ガーリックパウダー…5振り～

作り方

- ①スパゲティは半分に折る。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、①を入れて炒める。
- ③全体に油がまわったら中弱火にし、転がしながら全体がきつね色になるまで炒め、火を止める。〈味付け〉用の調味料を加え、フライパンを揺すって全体に味をからませる。
- ④パットなどにペーパータオルを敷き、③を広げて粗熱をとる。

〈味付け〉は組み合わせでいろんなパターンが楽しめます！

〈味付け〉用の調味料は味を見ながら、お好みで調整してくださいね！

塩のみ 塩+ブラックペッパー 塩+すりごま
粉チーズのみ 粉チーズ+塩+ブラックペッパー
鶏ガラスープ(顆粒)+ガーリックパウダー 鶏ガラスープ(顆粒)+ブラックペッパー+カレー粉
など

お好みの組み合わせで
お楽しみください！

スパゲティのかわりに、
ショートパスタでも！

パスタの種類



※写真・イラストはイメージです。

マンデークーポン 5/26 月 当日限り

5,000円以上のお買い物でご利用になれます。

500円券

マンデークーポン 5/19 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

マンデークーポン

3,000円以上のお買い物でご利用になれます。

300円券

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。

5/5 月 当日限り

お1人様1枚限り有効

200円券

次回予告

satake通信
2025.6月号



豆苗
サクランボ
あじさい色
ゼリーソーダ

歳時と食

母の日

毎年5月の第二日曜日は母の日。
その起源には諸説ありますが有名なのはアメリカを起源とする説で、ウェストバージニア州で教師をしていたアンナ・ジャービスが「世の母親に感謝を表す記念日をつくりたい」と思い立ち、「母の日」として教会で亡き母の祭壇に白いカーネーションを飾ったのが始まりとされています。この「母の日」の思想はアメリカ全土へと広がり、1914年には5月の第2日曜日を「母の日」と定める法律が可決されました。

日本では赤いカーネーションを贈るイメージが強いですが、感謝の気持ちの表し方はさまざま。お母さんの喜びそうなものをプレゼントするもよし、料理やスイーツでもてなすもよし、言葉だけでもよし、日頃の感謝を伝えてみませんか。

母の日

5月11日(日)は、「お母さん」に感謝を

花ごは

今月の花

サツキ

日本に自生するツツジ属の花は40種ほどあるといわれていますが、それらを交配してつくられた園芸品種のひとつがサツキ。4~5月が開花時期で葉に丸みがあり一斉に咲き揃うのがツツジ。5~6月が開花時期で葉はシュッとした楕円形、ばらばらと咲き始め全体的に小ぶりなのがサツキと見分けましょう。

サツキの花言葉 “節制”

サツキの元になっている自生するツツジは乾燥に強く、環境的にきびしい山肌や溪流の傍らなどに咲いていたことが由来。ちなみに、5月の和名である「皐月」はサツキが5月に咲き誇ることが由来となっています。

5月 皐月

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〉
5月15日(木) 当日消印有効

〈当選発表〉
satake通信7月号紙面に
発表いたします。

今月の川柳お題
暑い日の麺

※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
把握のために使用し、
他の目的には
一切使用いたしません。

satake通信5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!

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
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
7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: 好きなパン

たくさんのご応募 ありがとうございます!

あんがが好き
うぐいす・さくら 春つげる
みつちゃん・バーバさん (75歳)

メロンパン
メロンの味は しないなあ
なかざわさん (50歳)

目ざめには
食パンチーンとお出迎え
いとやすさん (83歳)

あんパンを
見て思い出す 運動会
坂の上の雲さん (71歳)

好きなパン
タイムセールに 泣き笑い
炭子さん (74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
(税込)
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 ではご利用になれません。

マンデークーポン

レシート1枚につき
(税込)
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 ではご利用になれません。

マンデークーポン

レシート1枚につき
(税込)
2,000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 ではご利用になれません。