

いただきますをたのしく

「旬」が  
まるごと

# satake通信

2020

January

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

令和2年

今月の特集

ぼくたちのなまえは  
**バン&ブー**です!

contents

PICK UP!

1月の今日は何の日?

鱈

こだわりの逸品 satakeオリジナル 板チョコレート

旬かるた きんかん

四季彩々花ごよみ 侘助(わびすけ)

TAKE FREE



ぼくたちの  
なまえは



# バン & ブー ですよ!

バン

BAM

実は目が悪い。普段はコンタクト。



佐竹食品のPRに余念がない。

肉厚な竹。体がジマン。

根を分けた双子の妹(?)がいる。

栄養豊富な食べ物が好き。特に好物はバナナ。

年齢 不詳

嫌いなもの

性格

性別 男(?)

クモ。筍時代のとき体にクモの巣を張られて以来トラウマに。

硬い体に比例して考え方も固め。うんちくがずき。時間にキッチリしている。

一人称 私

ブー

BOO

一日三食



年齢

5歳(筍のおいしい時期)

性別 男(?)

一人称 ぼく

嫌いなもの

雷。成長しすぎると、いつか自分に落ちてきそうで心配。

性格

柔らかい体に比例して考え方も柔らかめ。かなりマイペース。

check!

## バン&ブーのLINEスタンプあります♪

スタンプは「バン&ブー」で検索!



satakeのLINEお友だち募集中!

お店のイベントやおトクな情報を発信しています。

お気に入りのお店でぜひ「友だち追加」してくださいね!

友だちは「satake」で検索!

## 佐竹カードに「ポムポムプリン」

すでにsatakeメンバーズカードをお持ちの方はカード切り替えがまだカードをお持ちでない方もぜひつくってみませんか?

SATAKE MEMBER'S CARD  
Bam&Boo with POMPOMPURIN



※カードの切り替えには100円がかかります。



パン&プーはsatake・TAKENOKOのオリジナルキャラクター。お店のポスターやチラシなど様々なシーンに登場しています。今回はそんなパン&プーのプロフィールや取り組みをご紹介します。

鮮なしるし。

最近のリラックス方法は半身浴。

柔らかな身。

子ども舌。ハンバーグや海老フライがすき。

列して。

ラボ柄ができたよ!

を  
できます。  
この機会に

ARD

© 95, '18 SANRIO



毎度ありがとうございます!

# ありが10の日!

「ありが10の日」って?

ありが10の日は「お客様に感謝の気持ちをお伝えし、喜んでいただくことは出来ないだろうか」という思いから生まれた企画です。

2016年6月より開始し、現在まで丸3年以上続いており、Satake・TAKENOKOのオリジナルキャラクター パン&プーとお友達のポムポムプリンのイラストが入った限定グッズを当日3,900円以上お買い上げの先着100名のお客様にお配りしております。



お茶碗



ミトン



計量スプーン

## ありがとうグッズ一例



お弁当箱



ドライタンボトル

サンリオさんの

# 「ポムポムプリン」と 「タイアツプ中」なんです!

なかよく



# 「ポムポムプリン」

## Profile

- 本名 プリン
- 誕生日 4月16日のお天気いい日
- 住んでいるところ 飼い主のお姉さんのお家の玄関にある、プリン用のバスケット
- トレードマーク こげ茶色のベレー帽 大のお気に入り
- スキな言葉 おでかけ
- キライな言葉 おるすばん
- 趣味 くつ集め (飼い主のお父さんの皮ぐつ、お母さんのサンダル etc. 片っぽずつこっそり隠している)
- 特技 おひるね、プリン体そう 誰とでも仲良くなれちゃうこと
- 好きな食べもの ミルク、ふにゃふにゃしたもの、ママメイドのプリン
- 将来の夢 もっともっとおっきくなること



これからもよろしくね!



# 今日は何の日?

食も関わってくる歳時というのはいくつかありますが、もっとも伝統的に親しまれているのが「お正月」ですね。2020年がスタートし、お正月は過ぎてしまいましたが、このあとも、古来より続く風習や近年制定された『食の記念日』が目白押し。1月の歳時や記念日をダイジェスト風にご紹介します!

1/7	七草がゆ	1/17	おむすびの日
1/11	塩の日	1/20	大寒
1/13	成人の日	1/22	カレーの日
1/15	小正月		

1月 7日 火曜日

## 七草がゆ

古代中国では1月7日に「人」を占う風習があり、7種類の若菜を入れた温かい吸い物を食べて邪気を祓い、1年間の無病息災を祈る日でもありました。この風習が平安時代に日本に伝わって、日本古来の新春の「若菜摘み」という風習と結びつき、1月7日に七草粥を食べるようになったと考えられています。



1月 11日 土曜日

## 塩の日

武田氏(甲斐)の裏切りにより三国同盟が破綻し、怒った今川氏(駿河)と北条氏(相模)は甲斐の国に「塩」が入らないようにしました。民が「塩」を取れず困っているところに、武田氏と敵対関係にある上杉氏(越後)が商人に正当な価格で甲斐の商人に塩を売することを命じたのです。その塩が武田領の松本(現在の松本市)に届いたのが1月11日。このことを記念して松本では「塩市」(現在では「あめ市」)として祝うように。



1月 15日 水曜日

## 小正月

旧暦では「立春」後にむかえる最初の満月の日を「望(もち)」と呼び、昔はこの日を正月としていました。その後、新月から新月までを1か月とする新しい暦が入ってきましたが、庶民の間では古い暦が定着していたために、1月15日は望の正月として祝うようになりました。そのため、1月1日の正月は**大正月**とよばれ、年神様をむかえる日に、1月15日の正月は**小正月**とよばれ、豊作祈願や厄払いなどの行事をおこなう日となりました。



### 餅花

紅白の餅を柳の木などに飾りつけ、豊作を願う。

### 小豆粥

無病息災を願って小豆粥を食べる。

### どんど焼き

大正月の注連縄やお飾りなどを焼く火祭り。無病を願ってどんどの火で餅を焼くことも。

1月 13日 月曜日

## 成人の日

1948年に「国民の祝日に関する法律」によって、「おとなになったことを自覚し、自ら生き抜こうとする青年を祝いはげます」として、1月15日を「成人の日」として決めました。法律の改正により、現在では1月の第2月曜日が「成人の日」として定められています。旧暦では新年をむかえるのは1月15日(小正月)であり、新しい年がくる度に1つ歳をとるとされてきたため、この日に成人をお祝いするようになったとされています。



1月 20日 月曜日

## 大寒

季節を表す暦二十四節気の「小寒」から「立春」の中日のことで、この時期が一年の内でもっとも寒いといわれています。「大寒の朝に汲んだ水は腐らない」という云われもあり、「大寒」は味噌や酒など寒気を利用した食材等の仕込みの目安にもなっています。また、武道の「寒稽古」が行われるのもこの時期で、精神の鍛練と技術の向上に寒気が一役買っているのです。



1月 17日 金曜日

## おむすびの日

1995(平成7)年1月17日は、**阪神・淡路大震災**の日。食べ物もなく、不安のどん底にいた被災者は、ボランティアによる炊き出し(おむすび)に助けられました。いつまでも食料の(とくにお米の)重要性和、ボランティアの善意を忘れないために、**ごはんを食べよう国民運動推進協議会**が、阪神・淡路大震災発生日の1月17日を「おむすびの日」と決めました。

1月 22日 水曜日

## カレーの日

1982年(昭和57年)に社団法人全国学校栄養士協議会が、1月22日の給食は、子供たちに人気のメニューだった「カレー」にすることを決め、全国の小中学校で一斉に「カレー」給食が出されたことにちなんで定められました。今では、給食でもご家庭でもすっかり定番メニューになっている「カレー」。どうして食べ飽きないのでしょうか? 不思議ですね。



**satakeのおむすび人気ランキング**

- 1位 しゃけ
- 2位 こんぶ
- 3位 めんたいこ
- 4位 梅
- 5位 野沢菜ちりめん

最近では「しゃけ入りおむすび」が人気です!



雪の季節においしい  
冬の魚

# 魚雪 TARA

魚へんに「雪」と書くタラは、字のごとく雪の降る寒い季節においしい魚。シンプルな「たらちり鍋」に舌鼓をうつのも冬の醍醐味といえるでしょう。タラには「スケウダラ」「コマイ」「ホキ」などの種類がありますが、一般的に「タラ」といえば真鱈(マダラ)のことをさします。

## タラはとっても大喰らい!?

「大口魚」という異名をもつほど、タラの口は大きく、何でも食べちゃう大食漢。イカ、エビ、ヒラメ、タコ、カニなど、かたい甲羅物ともせず食べてしまうのです。その様子から生まれた言葉が「たらふく食べる」。たらふくを漢字で書くと 鱈腹で、タラのおなかのことをさしているのだとか。ちなみに、タラバガニはタラの漁場に多くいることから「鱈場ガニ」と呼ばれるそうです。



ケチャップ味がよく合います♡

## タラの野菜あんかけ

材料 (2人分)

- タラ … 2切れ
  - 酒 … 大さじ1
  - しょうゆ … 小さじ1
  - 片栗粉 … 適宜
  - ピーマン(赤・緑)
  - しいたけ … 2枚
  - 長ねぎ … 5cm
- (A)
- ・酢 … 大さじ1と1/2
  - ・トマトケチャップ … 大さじ1
  - ・砂糖 … 大さじ1
  - ・片栗粉 … 小さじ1
  - ・水 … 大さじ3
  - ・塩 … 少々
  - サラダ油 … 適量

### 作り方

- ①タラは一口大に切り、酒・しょうゆで下味をつける。
- ②ピーマンは細切り、しいたけは軸を除いて薄切りにする。長ねぎはせん切りにする。
- ③①の水気をきって、片栗粉をまぶして多めのサラダ油で
  - ①をカラリと揚げ焼きにし、器に盛る。
  - ②の野菜を炒め、しんなりしたらくAを混ぜたものを入れ、とろみがつくまで煮てから ③にかける。

## タラは欧米の食卓に 欠かせない魚です

日本でも漁獲されていますが、世界的に見れば、ロシア、アメリカ、ノルウェーやアイスランドなどの水揚げ量が多くなっています。英国の郷土料理「フィッシュ・アンド・チップス」が有名ですが、イタリア料理やポルトガル料理、スペイン料理などでもタラは欠かせません。北米の具たくさんスープ「チャウダー」もタラが主材料となります。

### 「タラ戦争」

1958年から1976年の3度に渡って、イギリスとアイスランドの間ではマダラの漁場をめぐる紛争が続きました。最終的には、200海里漁業専管水域が設定されたことによりイギリスの漁船が締め出されることになりましたが、それほどまでにタラは大切な魚だということです。



タラといえば、やっぱりコレ!

## フィッシュ&チップス

材料 (2人分)

- タラ … 2切れ
  - じゃがいも … 1個
  - 揚げ油 … 適量
  - 塩・こしょう … 適量
- (衣)
- ・薄力粉 … 60g
  - ・片栗粉 … 30g
  - ・ビール(冷えたもの) … 100cc
  - ・ベーキングパウダー … 小さじ1/2
  - ・塩 … 少々

### 作り方

- ①タラの皮を取り2等分に切り、塩・こしょうをふる。
- ②じゃがいもは皮をむき、お好みの大きさに切り水にさらし、水気をしっかりふき取る。揚げ油を180度に熱し、じゃがいもを揚げて塩をふる。
- ③ボウルに衣の材料を混ぜる。タラの水気をキッチンペーパーでふき、薄力粉(分量外)をまぶし、衣をつけて180度の油できつね色に揚げる。
- ④お皿に盛り、お好みでレモンやピネガー、タルタルソースを添えて完成。

### 選び方

身がふっくらとして透明感があり、ほのかなピンク色をしているもの。皮目に光沢のあるもの。

### 保存方法

水分が多く鮮度が落ちやすい魚なので、なるべく早く食べ切りましょう。保存する場合は、軽く塩をふってキッチンペーパーに包み、さらにラップに包んでから冷蔵庫へ。

## タラといえば、 白子も忘れちゃいけません!

「白子」は食材としての「魚の精巣」のことですが、フグや鮭などと並んでマダラの白子も人気です。ねっとり濃厚な旨みにファンは多く、鍋に入れたりポン酢で和えたり、天ぷらにして召し上がる方が多いようです。ちなみに、白子を食べる食文化は日本以外にほとんどないので、「白子」は日本独自の食べ物となっています。



### たちポンって?

「たち」とはマダラの白子のこと。よく洗った白子の筋を切り落とし、一口サイズに切ってから海通しして、火が通ったら氷水で冷やし、ポン酢をかけて出来上がり!

≡新登場≡

こだわりの逸品  
Satake Select

タンザニア産 カカオ豆  
北海道産てんさい糖由来  
グラニュー糖 使用

豊かな香りを閉じ込める  
チャック付き密封容器!

香料不使用  
なのに香り高い♪

苦すぎなくて食べやすい  
ハイカカオチョコレートが  
できました♪



カカオ  
70%

# satake オリジナル 板チョコレート 50g

『カカオ豆のおいしさを届けたい』という思いから  
カカオ豆とお砂糖だけで、ピュアなチョコレートを作りました。  
カカオ濃度70%のハイカカオチョコレートだから  
苦すぎない、心地よい苦味のチョコレートです。

ココがこだわり★

- ☑ ハイカカオチョコが苦手な方でも食べやすい、やさしい苦味。
- ☑ タンザニア産のカカオ豆だけを使用。
- ☑ カカオ豆とお砂糖のみを使用しているのに香り高く、複雑な味わいを実現。

毎日の  
こんなシーンに  
おすすめ!

お目賞めの  
ときに

おやつ、  
ティータイムに

手みやげに

ワインと  
いっしょに

satake全店で  
取り扱い中!



睦月  
旬  
か  
る  
た

# きんかん

金柑

ミカンやユズ、不知火などと  
同じ柑橘類のひとつで、ミカン科  
キンカン属の果実。中国が原産と  
され、特有の甘さの中にほのかな  
酸みや苦みがあります。甘露煮や  
シロップ、ジャム、ドライフルーツ  
など加工して食べるほか、近年は  
糖度の高い生食向きの品種も  
増えています。

## 選び方

- 果皮につやがあり、オレンジ色の濃いもの。
- ふっくらと丸く、重みを感じるもの。
- へたが新鮮で、果皮に傷のないもの。

## 保存方法

常温で一週間ほど保てますが、  
すぐに食べない場合はポリ袋に  
入れて冷蔵庫の野菜室へ。  
買ってすぐが食べ頃なので、  
なるべく早く食べるように  
しましょう。

きんかんの  
甘酸っぱい味は  
冬の風物詩

## きんかんにも色々な品種があるんです!

生食でおいしく食べられる代表的な品種として「**ニンボウキンカン**」「**マルミキンカン(丸実金柑)**」「**ナガミキンカン(長実金柑)**」があげられます。生でも食べられて縁起もよく、園芸用としても人気の「**チョウジュキンカン(長寿金柑)**」、小さな実をつける観賞用の「**マメキンカン**」などもあります。スーパーマーケットなどで市販されている甘いきんかんの多くは「**ニンボウキンカン**」。品種改良された、種なし品種の「**ぶちまる**」や「**宮崎夢丸**」なども人気です。

基本的に、  
きんかんには種が  
あるので、種は取り出して  
食べてくださいね!

ニンボウの  
ブランドきんかんといえば  
コレ!

### ニンボウキンカン

漢字では「寧波」と書くため、  
ニンボウまたはネイハと呼ば  
れます。実が大きめで甘く、  
皮もやわらかいので  
食べやすい。

### ぶちまる

ニンボウキンカンとナガミ  
キンカンを交配させた2002年に  
品種登録されたきんかん。種が  
ほとんどなく苦みもない、甘く  
食味のよいきんかんです。

## 完熟金柑「たまたま」

宮崎県の地域ブランドのきんかんといえば、「**たまたま**」。  
直径28mm以上、糖度16%以上のものだけが「たまたま」を  
名乗ることができます。直径32mm以上、糖度18%以上の  
ものは「**たまたまエクセレント**」としてお店に並びます。  
「たまたま」の名前の由来は、「**おいしいきんかんは、  
たまたま偶然にしかならない**」ことから。  
大粒で甘いので、生食がおすすめです。

## きんかんの甘露煮

### 材料

- (作りやすい分量)
- きんかん … 300g
  - 水 … きんかんがかぶる  
くらいの量(2回分)
  - グラニュー糖 … 150g
  - はちみつ … 大さじ3
  - 塩 … ひとつまみ

### 作り方

- ①きんかんは水で洗い、竹串などでへたを取り除いてから、半分に切って、種をとる。
- ②①をなべに入れ、ひたひたになるまで水を加え、中火でゆでる。ゆであがったら一度お湯を捨て、再度きんかんがかぶるくらいの量の水を入れる。砂糖を加えて中火にかけ、沸騰したところで弱火にし、15分ほど煮込む。
- ③はちみつと塩を加え、はちみつが溶けて混ぜ合わさったら、火を止めて粗熱をとる。

マンデークーポン 1/27 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。

マンデークーポン 1/20 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。

マンデークーポン 1/13 月 当日限り

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。

マンデークーポン 1/6 月 当日限り

お1人様1枚限り有効

2,000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  
2020.Feb.2月号



白菜を  
使いこなそう!  
今日は何の日?  
しょうゆ

お料理しようすに  
なる前の

# 基本の「き」を 覚えよう!

まぎらわしいお料理用語から、  
お料理に関する基本の「き」  
くらの内容を毎回少しずつ  
説明するコーナー。



## 野菜の切り方編①

～繊維の向きと歯ごたえ～

野菜の切り方によって食感や風味が変わることがあります。  
切るときのポイントは、**繊維に沿って切るか、繊維を断って切るか**。  
基本的に、野菜の繊維は成長する方向に走っています。  
それぞれの特徴を知って、お料理にあわせて使い分けましょう。

### 繊維に沿って切る

歯ごたえがよくシャキッと仕上がる。形がくずれにくくなる。ニンジンなどのかたい野菜だと火の通り時間に掛かることも。辛みや苦味のある野菜は繊維に沿って切ったほうがマイルドに仕上がる。

#### たまねぎ

繊維の向き

繊維に沿って切ると、歯ごたえがあり加熱しても煮くずれないので煮物や炒め物などにぴったり。



#### ピーマン

繊維の向き

繊維に沿って切ると、苦味が出にくく歯ごたえもよくなるので炒め物におすすめ。



### 繊維を断って切る

やわらかくマイルドな食感に仕上がる。火の通りがよくなる。キャベツの千切りを葉脈に対して横向きに千切した場合や、ニンジンの乱切りなどは繊維を断つ切り方。繊維を断つことにより辛味や苦味を感じやすくなる場合も。

#### しょうが

繊維の向き

繊維を断つように切ると刃が繊維にあたって切りにくいので、繊維に沿ってスライスしてから細切りやみじん切りにするのが一般的。



#### だいこん

繊維の向き

味噌汁など早く火を通したいときは繊維を断つように切るのがおすすめ。



## 花ごほうび

今月の花 侘助(わびすけ)



ツバキの一種で、二重の小さな花を咲かせるが、花は開ききらず、猪口咲きと呼ばれる半開状態で咲く。花色は赤、白、ピンク、絞りなどがある。  
名前の由来には諸説あり、茶の湯用語の「侘び敬寄(わびすけ)」が転じたもの、千利休のところで働いていた下男の名前にちなむもの、などがあります。

### 侘助(わびすけ)の花言葉

侘助の花言葉は「静かなおもむき」「控えめ」など。本家のツバキよりも横柄しく奥ゆかしく咲く様子からつけられたとされます。控えめでも品のある風情が、庭や茶室の花として好まれています。

静かな  
おもむき  
控えめ

アンケートに答えて、  
毎月抽選で5名様に  
satakeお買物商品券  
3,000円相当が  
当たるチャンス!

ラッキー賞が  
加まりました!  
satakeお買物商品券  
500円相当が抽選で  
30名様に当たる!

## 今月のプレゼントアンケート

Q. 好きなお鍋は  
なんですか?

- A. ① 水炊き ② キムチ鍋  
③ ちゃんこ鍋  
④ かも鍋  
⑤ その他



## 今月のことわざ

「腹八分目に  
医者いらす」  
お腹いっぱいまで食べるよりも  
「もっ少し食べた方がいいかな」  
くらいのところでやめておいた方が  
体によい、ということわざ。  
飽食の時代だからこそ、  
暴飲暴食には  
気をつけたいですね。



## ありが10の日!

「ありが10の日」って?

月に一度、3,900円(税込)以上お買い上げのお客様、  
先着100名様に satake-TAKENOKO オリジナルグッズ  
をプレゼントしている日です。

次回開催日  
1月12日

今回は  
「干支皿」  
だよ!

9:00より  
先着だよ。  
急がなきゃ!

色々な  
用途に使える  
ボール皿  
(直径16cm)



Foods Market satake × ポムポムアリン ©1996, 2019 SANRIO CO., LTD. APPROVAL No. G573923

## 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
- アンケートの回答 ○ご利用店舗
- satakeへのご意見・ご要望
- 応募券

(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  
(6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〉  
1月31日(金)当日消印有効  
〈当選発表〉  
厳正なる抽選の上、当選者への商品の  
発送をもってかえさせていただきます。

個人情報の取り扱いについて  
ご応募いただいた情報は、  
本キャンペーンの抽選・  
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1月号  
プレゼントアンケート  
応募券

### 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ります。 **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。)

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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

※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  
4,000円以上のお買い物でご利用になります。 **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

■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。)

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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。

レシート1枚につき  
1,000円以上のお

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。)

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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。

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。  
詳しくはサービスカウンターでご確認ください。

200円券

■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。)

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/尼崎道意店/梶町店/寝屋川店/岸辺駅前店/ピエラ千里丘店

※業務スーパー TAKENOKO ではご利用になれません。