

こだわりの和豚もちぶたの
バラ肉をたっぷり使用!おすすめの理由は
「美味し」です!

YOSHIKE!
プレミアム
おいしさあんしんの
ブランド
ベストフレッシュ
和豚もちぶた

大根
ミルフィーユ鍋
(2~3人用)

NEW!

4 お届け 金曜 レシピ付

内容量/1セット
豚バラ薄切り肉 250g、大根 500g、にら 1/2ツ、
もやし 150g、チゲ鍋の素 1袋
アレルギー/小麦・乳成分
消費期限/冷蔵3日

セット

全部そろって
お買い得! 1,690円 (税込)



秋鮭のホイル焼き
定食セット(2人用)

5 お届け 金曜 レシピ付

内容量/1セット
秋鮭 2切れ、玉葱 小1コ、カットパナシメ 1袋、
ピーマン 1コ、えのき茸 1袋、豆腐 1パック、
青菜 1/4ツ、油揚げ 1枚
消費期限/冷蔵3日

セット

全部そろって
お買い得! 1,590円 (税込)



こだわり製法「氷温®造り」
自慢の秋鮭切身!自信を持って
おすすめいたします!



YOSHIKE!
プレミアム
おいしさあんしんの
ブランド
氷温®造り

カレーうどんで簡単ランチ!
お野菜サラダもたっぷり
添えました

YOSHIKE!
プレミアム
おいしさあんしんの
ブランド
ベストフレッシュ
和豚もちぶた

カレーうどん&
チョレギサラダ
セット(2人用)

6 お届け 金曜 レシピ付

内容量/1セット
茹でうどん 200g×2玉、豚コマ 50g、太葱 1/2本、人参 30g、
焼あごだし醤油スープ 1袋、カレーウ 40g、
サニータス 適量、刻みのみ 1袋、ミニトマト 2コ、
胡瓜 1本、白ごま 1袋
アレルギー/小麦・乳成分
消費期限/冷蔵3日

セット

全部そろって
お買い得! 1,080円 (税込)



甘めの醤油味!味がしみるまで
じっくり煮込みました!

7 お届け 木曜

簡単便利!
国産ぶり大根煮

内容量/180g(ブリ2切、大根2個)
アレルギー/小麦
賞味期限/冷凍6ヶ月

580円 袋

博多あまおう苺を濃厚クリームで
もちっと包みました!

10 お届け 火曜

至福
あまおう大福

内容量/50g×3個入
アレルギー/乳成分
賞味期限/冷凍3ヶ月

458円 袋

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

YOSHIKE!
プレミアム
おいしさあんしんの
ブランド

おいしさとあんしんの“ヨシケイプレミアム”



氷温®造り

昔の「寒仕込み製法」を現代に応用し、旨味が増し
魚が凍り始めるギリギリの氷温帯(-1~3℃)で
加工・熟成・乾燥させる製法のことです。

骨が少なく、朝食やお弁当に
ピッタリ! ※尾側の切身のみ使用

13 お届け 水曜

氷温造り 甘塩さば切身
(徳用切落とし)

内容量/270g
賞味期限/冷凍90日

580円 P

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

氷温®造り

昔の「寒仕込み製法」を現代に応用し、旨味が増し
魚が凍り始めるギリギリの氷温帯(-1~3℃)で
加工・熟成・乾燥させる製法のことです。

骨が少なく、朝食やお弁当に
ピッタリ! ※尾側の切身のみ使用

13 お届け 水曜

氷温造り 甘塩さば切身
(徳用切落とし)

内容量/270g
賞味期限/冷凍90日

580円 P

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

氷温®造り

昔の「寒仕込み製法」を現代に応用し、旨味が増し
魚が凍り始めるギリギリの氷温帯(-1~3℃)で
加工・熟成・乾燥させる製法のことです。

骨が少なく、朝食やお弁当に
ピッタリ! ※尾側の切身のみ使用

13 お届け 水曜

氷温造り 甘塩さば切身
(徳用切落とし)

内容量/270g
賞味期限/冷凍90日

580円 P

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

氷温®造り

昔の「寒仕込み製法」を現代に応用し、旨味が増し
魚が凍り始めるギリギリの氷温帯(-1~3℃)で
加工・熟成・乾燥させる製法のことです。

骨が少なく、朝食やお弁当に
ピッタリ! ※尾側の切身のみ使用

13 お届け 水曜

氷温造り 甘塩さば切身
(徳用切落とし)

内容量/270g
賞味期限/冷凍90日

580円 P

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

氷温®造り

昔の「寒仕込み製法」を現代に応用し、旨味が増し
魚が凍り始めるギリギリの氷温帯(-1~3℃)で
加工・熟成・乾燥させる製法のことです。

骨が少なく、朝食やお弁当に
ピッタリ! ※尾側の切身のみ使用

13 お届け 水曜

氷温造り 甘塩さば切身
(徳用切落とし)

内容量/270g
賞味期限/冷凍90日

580円 P

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

氷温®造り

昔の「寒仕込み製法」を現代に応用し、旨味が増し
魚が凍り始めるギリギリの氷温帯(-1~3℃)で
加工・熟成・乾燥させる製法のことです。

骨が少なく、朝食やお弁当に
ピッタリ! ※尾側の切身のみ使用

13 お届け 水曜

氷温造り 甘塩さば切身
(徳用切落とし)

内容量/270g
賞味期限/冷凍90日

580円 P

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例

※調理例