

2026年
8/24号
申し込み締切日
8/19(水)
17:00 まで
全商品税込価格

残暑の週末にぴったり! 週末メニュー



お届け日
8/28金

今年最後、
食べなきゃ損!



ベストフレッシュ
和豚もちぶた
価値卵
朝穫れもやし
和豚もちぶた餃子

こだわりポイント1
和豚もちぶた使用の焼豚
きめ細かくやわらかい肉質、
つきたて餅のような弾力。
さっぱり甘みのある脂が魅力の
和豚もちぶた使用。

こだわりポイント3 生中華麺
水への
こだわり
小麦への
こだわり
麺作りにかせない水は、アルカリイオン水を使用しており
この水が小麦粉本来の味を引き出しなめらかな食感とコシの
ある理想的な麺質を生んでいます。
全国の製粉メーカーから厳選した小麦粉を長年の経験で
培った独自の配合で調合。

こだわりポイント2
和豚もちぶた餃子
福岡県産小麦の特製皮に、
国産野菜と「和豚もちぶた」の
粗挽き餡を包んだこだわりの
餃子。季節に合わせた加水
調整で、薄皮ながらモチモチ
の食感を実現し、焼き上げは
パリッと香ばしく、噛むほど
に肉汁あふれる味わいに仕上
げています。

こだわりポイント4
すがきやスープ
しょうゆの旨みとレモン果汁
の爽やかな酸味が広がる、
暑い季節にもぴったりのさっ
ぱりスープ。ごま油の香ばし
さとコクで、麺や具材によく
絡む味わいに仕上げました。

材 料	2人用	3人用	4人用
生中華麺(冷蔵)	2玉	3玉	4玉
冷やし中華スープ(冷蔵)	2袋	3袋	4袋
焼豚(冷蔵)	60g	90g	120g
卵(冷蔵)	1コ	2コ	2コ
[塩]	少々	少々	少々
[油]	小1	大 $\frac{1}{2}$	大 $\frac{1}{2}$
胡瓜(冷蔵)	1/2本	1本	1本
塩蔵わかめ(冷蔵)	適量	適量	適量
もやし(冷蔵)	100g	150g	200g
ミニトマト(冷蔵)	2コ	3コ	4コ
[練りからし]	適量	適量	適量
和豚もちぶた餃子 (タレ付)(冷蔵)	10コ	15コ	20コ
[油]	大 $\frac{1}{2}$	大1	大1 $\frac{1}{2}$

※赤字部分はご家庭でご用意ください。

下ごしらえ
⑦③で使用する湯を沸かす
作り方
冷やし中華
①焼豚…解凍し、スライスする
もやし…もやしを軽く洗う→耐熱容器に入れる→
ふんわりラップをする→500Wで約2分30秒加熱し、
水気を軽く切る
わかめ…水につけてもどし、食べやすく切る
胡瓜…せん切り
ミニトマト…くし形切り
②溶き卵に塩を加え、薄く油をひいたフライパンに
流し入れ、薄焼き卵を作り、せん切りにする。
③⑦の熱湯で麺をゆで、ざるに上げて流水でもみ洗
いし、水気をきって器に盛る。
④具をのせてスープをかける。お好みで練りからしを
添える。



和豚もちぶた餃子
①熱したフライパンに油をひき、餃子を並べて中火で
薄く焼き色をつける。
②湯少々(餃子の高さの1/3位の量)を加えて蓋を
して蒸し焼きにし、水気がなくなったら蓋を取り、
餃子の底がカリッとするまで焼き上げる。

ヨシケイオリジナル 冷やし中華セット

注文番号	2人用	注文番号	3人用	注文番号	4人用	価格
587		588		589		
	1,390円		1,840円		2,080円	

●消費期限：8/30(日)
●エネルギー722kcal ●蛋白質30.4g ●脂質20.0g ●炭水化物92.1g ●食塩相当量3.5g
●生中華麺…小麦・卵使用 ●冷やし中華スープ…小麦使用 ●焼豚…小麦使用 ●和豚もちぶた餃子…小麦使用 ●卵…卵使用



ヨーグルトやココナッツミルクで
まろやかな口当たり。

手羽元が2人分
高級感あふれるカレー。

注文番号 687 **インドカレー&ナン** 2人用 **1,990円** (税込)

●消費期限：8/30(日)
●エネルギー533kcal ●蛋白質20.9g ●脂質27.3g
●炭水化物50.1g ●食塩相当量3.1g ※ナンの栄養量を含む
●インドカレー…乳成分・小麦使用 ●ナン…小麦使用 ●インドカレー (玉ねぎ：中国)

材 料(2人用)
インドカレー・ツイン
ナン(70g)(冷蔵) 2袋
葉野菜(冷蔵) 2枚
人参(冷蔵) 適量
オクラ(冷蔵) 30g
[お好みのドレッシング] 2本 適量
下ごしらえ
⑦ナンは解凍する。
電子レンジで温めるかオーブントースターで
軽く焼くと更においしくお召し上がりいただけます。
⑦①で使用する湯を沸かす。
作り方
①オクラは①の湯でさっとゆで(湯は取っておく)、取り出す。
②カレーは袋ごと①の湯で約5分湯煎する。
③オクラ…縦半分切る 人参…せん切り 葉野菜…ちぎる
④②、③を添え、お好みのドレッシングをかける。



より食べやすく、飽きのこない味わいを目指して、
豚肩ロースにしました!

1人前が
なんと
180g!!



ベストフレッシュ
和豚もちぶた

ほどよい脂と肉の旨みが広がる、
贅沢しゃぶしゃぶをどうぞ!

注文番号 688 **大人気! 和豚もちぶた豚しゃぶ** 2人用 **1,790円** (税込)

●消費期限：8/30(日)
●エネルギー576kcal ●蛋白質34.5g ●脂質36.1g
●炭水化物22.9g ●食塩相当量3.7g

材 料(2人用)
豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷蔵) 360g
[酒] 適量
葉野菜(冷蔵) 適量
玉葱(冷蔵) 小1コ
トマト(冷蔵) 小1コ
白ごま 1/2袋
[さとう] 大2
[酢] 大5 $\frac{1}{2}$
しょうゆ 大2 $\frac{1}{2}$
下ごしらえ
⑦②で使用する湯を沸かす
作り方
①葉野菜…ちぎる
玉葱…薄切り
トマト…くし形切り
②⑦の湯に酒少々を加え、食べやすく切った
豚肉をゆでて冷ます。
③①、②を盛り、白ごま、④を合わせてかける。



※赤字部分はご家庭でご用意ください。

2026年
8/24号
申し込み締切日
8/19(水)
17:00まで
全商品税込価格

いつでも
手軽においしい!

炊きたてごはん

レンジで
2分!



「秋田県産あきたこまち」は
食味ランキング最上位の「特A」ランク。
旨み、甘味、香りのバランスの良い銘柄米です。

1 低温製法米® おいしいごはん
秋田県産あきたこまち

180g×10P

●賞味期限:常温3ヶ月

10P

1,980円

8/27(木) お届け

2 低温製法米® おいしいごはん
秋田県産あきたこまち

180g×20P

●賞味期限:常温3ヶ月

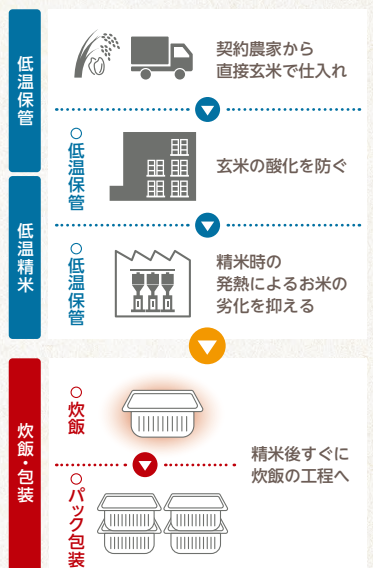
20P

3,900円

8/27(木) お届け

こだわりの低温製法米

TVコマニシャルで
話題の



低温製法で鮮度を保ったまま精米した
お米をすぐに炊飯＆パック。
炊きたてのおいしさを閉じ込めました。

容器の表面に凹凸があるため、米粒が
つきにくい角型容器。

栄養豊富で美容と健康に◎。
低アミロースで高機能栄養を多く含んだ
玄米を発芽させ、食べやすく甘みのある
美味しいごはんに仕上げました。

豊富に含んだ高機能玄米!!

GABA
(γ-アミノ酸)

ビタミン
B1

ビタミン
E

などを

3 金のいぶき 発芽玄米ごはん

150g×6P

●賞味期限:常温3ヶ月

6P

1,680円

8/28(金) お届け

4 金のいぶき 発芽玄米ごはん

150g×12P

●賞味期限:常温3ヶ月

12P

3,360円

8/28(金) お届け

