

誰でも注文OK!週末鍋特集

通常価格は特別価格対象のお客様以外の場合の価格になります。

ほんのり生姜香る
まろやかでコクのあるスープが絶品!
コリコリ食感のなんこつつくねと相性抜群!

はちみつ生姜鍋(3人用)

14 お届け 金曜 レシピ付

内容量/1セット
なんこつつくねNo.1 6コ、若鶏モモ肉(一口カット) 240g、
白菜 300g、豆腐 1パック、えのき茸 1袋、太葱 1本、
人参 60g、はちみつ生姜鍋スープ 1袋、ゆでうどん 2玉
アレルギー/小麦・乳成分・卵
消費期限/お届け日含め3日

全部そろって買い得!

通常価格 1,990円(税込)
すまいる+特別価格! 1,890円(税込)

つくりかた

調理時間
30 min

材料(3人用) ※赤字はご家庭でご用意ください

- ・なんこつつくねNo.1(冷凍) 6コ
- ・若鶏モモ肉(一口カット)(冷蔵) 240g
- ・白菜(冷蔵) 300g
- ・豆腐(冷蔵) 1パック
- ・えのき茸(冷蔵) 1袋
- ・太葱(冷蔵) 1本
- ・人参(冷蔵) 60g
- ・はちみつ生姜鍋スープ 1袋
- ・水 1000ml
- ・ゆでうどん(冷蔵) 2玉

調理手順

- ① 白菜…ざく切り
えのき茸…根元を落としてほぐす
太葱…斜め切り
人参…短冊切り
豆腐…水気を切って食べやすく切る
- ② 鍋にスープ、水を入れて煮立て、煮えにくい具材から順に入れて煮る。

はちみつのまろやかなコクと生姜の風味がひきたつ醤油ベースの人気の鍋。
「やみつきになる美味しさ」と大好評!なんこつのコリコリとした食感が人気のつくねと相性抜群!
メの鍋の後にうどんを入れて煮込んでください。

すまいる+
特別価格は、
右記の方が
対象になります。

メニューブック(smile & table「LoVyu」& more.)から1週間7日3セット以上ご注文いただいている方は、
もしくは「福はうち御膳」をご注文いただいている方は、

YOSHIKE!
プレミアム
おいしいとあんなにのブランド
森の恵み鶏
豆腐



15 お届け 金曜
寄せ鍋うどん

通常価格 690円(税込)
すまいる+特別価格! 650円(税込)

つくりかた

調理手順

- ① アルミ鍋にスープと野菜を入れて煮立て、しんなりしたら麺と他の具材を入れてひと煮立ちさせる。
【空焚き注意】必ずアルミ鍋スープを先に入れてから火にかけて下さい。



16 お届け 金曜
鶏チャーシューラーメン

通常価格 690円(税込)
すまいる+特別価格! 650円(税込)

つくりかた

調理手順

- ① アルミ鍋にスープと野菜を入れて煮立て、しんなりしたら麺と他の具材を入れてひと煮立ちさせる。
【空焚き注意】必ずアルミ鍋スープを先に入れてから火にかけて下さい。



YOSHIKE!
プレミアム
おいしいとあんなにのブランド
ベストフレッシュ
和豚もちぶた
豆腐

17 お届け 金曜 レシピ付 たっぶりもずく鍋(2人用)

内容量/1セット
もずく 2袋、豚バラ薄切り肉 200g、白菜 150g、
太葱 1/2本、人参 60g、豆腐 1/2パック、カットブナシメジ 1袋
消費期限/お届け日含め3日

通常価格 1,580円(税込)
すまいる+特別価格! 1,480円(税込)

つくりかた

調理時間
20 min

材料(2人用) ※赤字はご家庭でご用意ください

●餃子ピザ

- ・和豚もちぶた餃子(冷凍) 10個
- ・ナチュラルチーズ(冷蔵) 80g
- ④ ・ケチャップ 大2½
- ・マヨネーズ 大2
- ・粗びき黒こしょう 適量
- ・コンソメ 小½
- ・おろしにんにく 適量
- ・乾燥パセリ ½袋

●コンソメスープ

- ・ウインナー(冷蔵) 2本
- ・じゃが芋 2コ
- ・水 400ml
- ・コンソメ 1コ
- ⑤ ・酒 小1
- ・しょうゆ 小1
- ・塩 少々
- ・粗びき黒こしょう 少々

調理手順

●餃子ピザ

- ① 耐熱容器に餃子を並べ、④を混ぜてかける
- ② ①にチーズをのせ、トースターで約10分焼く
- ③ ②にパセリをかける。

●コンソメスープ

- ① じゃがいも…乱切りにし、水にさらす 人参…半月切り
玉葱…薄切り ウインナー…斜め切り
- ② 鍋に水、コンソメを煮立て、①を加えて煮、⑤で調味する。

YOSHIKE!
プレミアム
おいしいとあんなにのブランド
和豚もちぶた餃子

スタッパー押し!
和豚もちぶた
餃子ピザ&
コンソメスープ
(2人用)

18 お届け 金曜 レシピ付

内容量/1セット
和豚もちぶた餃子 10コ、
ナチュラルチーズ 80g、
ウインナー 2本、じゃが芋 2コ
玉葱 小1コ、人参 40g、
乾燥パセリ ½袋
アレルギー/小麦・乳成分
消費期限/お届け日含め3日

全部そろって買い得!

通常価格 990円(税込)
すまいる+特別価格! 880円(税込)



こだわりポイント

福岡「ぎょうざの山八」の餃子を使用。福岡県産小麦を使った薄皮は、パリッと焼き上がりながら、もちもちとした食感に仕上がっています!
餡には「和風もちぶた」を使用。粗挽きにすることで噛んだ瞬間に肉の旨みとジューシーな肉汁が広がります!

こだわりの商売の選りすぐり! こだわりの食材を集めました!

良質な水と
昼夜の寒暖差が大きく、
米づくりに適した世羅台地で
作られたお米です。

19 お届け 水曜
世羅産 こしひかり
白米
内容量/2kg
1,480円(税込)



アミノ酸・保存料無添加の
万能だし醤油

20 お届け 水曜
うまさ一番だしの素
内容量/1L
アレルギー/小麦
賞味期限/冷暗所6ヶ月
970円(税込)

こだわりPoint
本醸造醤油にかつお節、昆布、干し椎茸の天然だしを合わせただし醤油です。



種子島産のさとうきび100%!
クセのないやさしい甘みと
コクのある味わい

21 お届け 水曜
洗双糖 350円(税込)
内容量/400g

こだわりの製法
通常6回程度精製される上白糖に比べ、洗双糖は2回にこだわっています!茶色い見た目は自然に近い証。カルシウム、カリウム、マグネシウムなどのミネラル分が残っているお砂糖です。



濃厚豆乳を使用した大豆の旨み甘みが
味わえるところけるような食感のクリーミーなおぼろ豆腐です。

22 お届け 月曜
スプーンで食べる
有機おぼろ豆腐
内容量/スプーンで食べる有機おぼろ豆腐
(豆腐250g、たれ17g)×2
アレルギー/小麦
賞味期限/冷蔵11日
398円(税込)



炒めものやサラダなど、あと一品に使える
野菜セット



レシピは
こちらから!
QRコード

セット内容
里芋 200g、人参 1本、太葱 1/2本、
さつまいも 200g、ごぼう 150g、
フリルレタス 1株、おすすめ野菜1品
23 お届け 木曜
野菜セット 980円(税込)