

2026年
6/15号
申し込み締切日
6/10(水)
17:00まで
全商品税込価格

週末メニュー 今食べたい!

初夏の麺特集

WEBからもラクラク注文

6/15号カテゴリーの「企画」から注文いただけます

レシピが載っています。
お届け日までこのチラシを保管しておいてね!

お届け日
6/19金

あっさり特製スープに
たっぷり具材と麺が相性抜群!!
人気の和豚もちぶた餃子とセット!



| 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1/2 | 大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1/2 | 大1 | 大1 1/2 |

※赤字部分はご家庭でご用意ください。

調理時間
約30分

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人前 | 注文番号 | 3人前 | 注文番号 | 4人前 | 価格(税込) |
|------|-----|------|-----|------|-----|--------------------------|
| 587 | 2人前 | 588 | 3人前 | 589 | 4人前 | 1,390円 / 1,840円 / 2,080円 |

●消費期限: 6/21(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

リニューアルしました!

ツルツと爽快、ピリツと刺激。
この夏イチオシ!

YOSHIKE! プレミアム
おいしさとあんしんのブランド

ベストフレッシュ 和豚もちぶた 価値卵 朝穫れもやし

注文番号 **687** **ビビン麺セット**

●消費期限: 6/21(日)
●エネルギー579kcal ●蛋白質24.0g ●脂質12.4g
●炭水化物94.8g ●食塩相当量4.4g
●卵…卵使用 ●ビビン麺…小麦使用 ●焼豚…小麦使用

2人前 **1,280円** (税込)

調理時間 約15分

下ごしらえ
⑦①、④で使用する湯を沸かす。

作り方
①卵…半熟状にゆでる(沸騰後約6分)→ゆで上がった後すぐに流水で約1~2分冷やす→半分に切る
②焼豚…解凍し、スライスする
胡瓜…せん切り
ミニトマト…半分に切る
人参、ピーマン…細切り
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
③フライパンにごま油を熱し、人参とピーマンを炒める。
④⑦の湯に麺を入れ、40秒ほどゆでた後湯切りをし、冷水で洗う。
⑤④の麺にたれをよくからめ器に盛り、具材をのせる。

とろ旨あんが絡む、最強の一皿。

YOSHIKE! プレミアム
おいしさとあんしんのブランド

ベストフレッシュ 和豚もちぶた

注文番号 **688** **コク旨スタミナあんかけ焼きそば**

●消費期限: 6/21(日)
●エネルギー764kcal ●蛋白質20.5g ●脂質47.7g
●炭水化物71.2g ●食塩相当量5.8g
●焼きそば…小麦使用 ●ウズラの卵…卵使用

2人前 **1,180円** (税込)

調理時間 約15分

下ごしらえ
⑦さくらげ…水につけて戻しておく

作り方
①白菜…ざく切り 人参…短冊切り
ピーマン、タケノコ…細切り
②オイスターソース、(c)を混ぜ合わせる
③フライパンに(a)の油を熱し、麺を入れて両面をこんがり焼きつけ、取り出す。
【コツ】焼きそばは強めの中火でフライ返しを押し当てながら、こんがり焼き色がつくまで両面焼くと上手に焼けます。
④同じフライパンに(b)の油を熱し、豚肉を炒め、⑦、①を加えて炒め合わせる。
⑤②を加えひと煮立ちさせ、ウズラの卵を加え、よく混ぜた(d)を加えてとろみがつくまで煮る。最後にごま油を回し入れる。
⑥③に⑤をたっぷりかける。

材料(2人用)

| | |
|-------------|------------|
| 焼きそば(冷蔵) | 2玉 |
| 油 | 大1 |
| 豚バラ薄切り肉(冷蔵) | 100g |
| 白菜(冷蔵) | 100g |
| 人参(冷蔵) | 30g |
| ピーマン(冷蔵) | 1コ |
| さくらげ | 1袋 |
| タケノコ水煮 | 40g |
| ウズラの卵 | 6コ/缶 |
| 油 | 大1/2 |
| オイスターソース | 3 1/2袋 |
| 水 | 200ml |
| 鶏がらスープの素 | 大1/2 |
| しょうゆ | 大1 |
| 酒 | 大1 |
| さとう | 小1 |
| 片栗粉 | 大1 1/2 |
| 水 | 大1 1/2 |
| ごま油 | 大1(お好みで調節) |

※赤字部分はご家庭でご用意ください。

2026年
6/15号
申し込み締切日
6/10(水)
17:00まで
全商品税込価格

レンジで
2分!

WEBからもラクラク注文!



いつでも
手軽においしい!

炊きたてごはん

「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
1,980円 (税込)
6/18(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
3,900円 (税込)
6/18(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。

低温保管
○ 低温保管
契約農家から直接玄米で仕入れ
玄米の酸化を防ぐ

低温精米
○ 低温保管
精米時の発熱によるお米の劣化を抑える

炊飯・包装
○ 炊飯
○ パック包装
精米後すぐに炊飯の工程へ
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
美味しいごはん仕上げました。

豊富に含んだ高機能玄米!!

GABA (γ-アミノ酪酸) 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
1,680円 (税込)
6/19(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
3,360円 (税込)
6/19(金) お届け

