

牛すじがとろける！
絶品カレー!!



牛すじカレー&サラダ(2人用)

内容量/1セット
牛すじ(スープ込み)(冷凍) 200g、玉葱 小1コ、
人参 40g、じゃが芋 2コ、カレールウ(甘口) 60g、
ホットスパイス 1袋、葉野菜 適量、胡瓜 1本、
貝割大根 1/2パック、ミニトマト 2コ
アレルギー/小麦・乳成分
消費期限/お届け日を含め冷蔵3日

全部そろって買い得!
1,390円 (税込)

こだわりポイント

牛すじ(スープ込み)を使用し、牛の旨みが詰まったスープをカレーに合わせました。牛すじのやわらかな食感と深いコクを引き出し、濃厚ながらも旨みのある味わいに仕上げています!

つくりかた

材料(2人用) ※赤字はご家庭でご用意ください

・牛すじ(スープ込み)(冷凍) 200g
・玉葱(冷蔵) 小1コ
・人参(冷蔵) 40g
・じゃが芋 2コ
・葉野菜(冷蔵) 適量
・貝割大根(冷蔵) 1/2パック
・カレールウ(甘口) 60g
・ホットスパイス 1/2袋
・油 大1/2
・水 400ml
・胡瓜(冷蔵) 1/2本
・ミニトマト(冷蔵) 2コ

③ ・オリーブオイル又はサラダ油 大1
・酢 大1
・粗びき黒こしょう 少々
・しょうゆ 大1/2

調理手順

●牛すじカレー

- 下ごしらえ...① 牛すじ...解凍する
① 玉葱...うす切り じゃが芋、人参...乱切り
② 鍋に油を熱して③を炒め、水と④をスープごと加えて蓋をして中火で煮る
③ 火が通ったら、火を止めてルウを加えて混ぜ、再び弱火にかけてホットスパイス(お好みで加減)を加えて煮る
ホットスパイスは辛みを調節するシーズニング。お好みの辛さに調節できます

●サラダ

- ① 葉野菜...ちぎる
ミニトマト...くし形切り
貝割大根...根元を落として、半分に切る
胡瓜...小口切り
② ①を盛り、合わせた③をかける

調理時間
20
min



おいしさとあんしんの“ヨシケイプレミアム”



運命の出会い

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。

脂乗りが良くくさみのない深い味わいが特徴。
焼き魚や煮つけにも!



※調理例

8 お届け 水曜

氷温熟成
塩鮭切身
内容量/165g(3切)
賞味期限/冷蔵60日
680円 (税込)



甘口生姜しょうゆだれの煮付けが
電子レンジで簡単にお召し上がり
いただけます



※調理例

9 お届け 水曜

氷温造り
国産かれいの煮付け
内容量/100g×2切 アレルギー/小麦
賞味期限/冷蔵90日
580円 (税込)



国産さばを氷温帯で旨みを引き出して
いるので、臭みがなく、温めるだけで
濃厚な味噌の風味が楽しめます!



※調理例

10 お届け 水曜

氷温造り 骨取り国産さば味噌煮
内容量/160g(80g×2切)
賞味期限/冷蔵180日
598円 (税込)



森の恵み鶏

11 お届け 木曜

森の恵み鶏
モモ肉
内容量/180g
消費期限/冷蔵3日
450円 (税込)



12 お届け 木曜

森の恵み鶏
手羽元
内容量/6本
消費期限/冷蔵3日
430円 (税込)



ベストフレッシュ 和豚もちぶた

美味しさを極めた、
安全でおいしい
最高の豚肉
きめ細やかな肉質でつきた
てのお餅のような弾力と柔ら
かさ、さっぱりとした甘みのあ
る脂肪が魅力です。

13 お届け 火曜

和豚もちぶた
切り落とし肉
内容量/240g
消費期限/冷蔵3日
750円 (税込)



セーフティビーフ

世界で唯一、国が
安全を保障した牛肉

ヨシケイ指定牧場である「ファイブスター牧場」は、高水準の管理システムを導入し、ニュージーランド農業省が各工程で厳しく監査したもののみ「セーフティビーフ」という称号を与えられています。

14 お届け 水曜

セーフティビーフ
切り落とし肉
内容量/220g
消費期限/冷蔵3日
920円 (税込)



価値卵

お子様が安心して
食べてほしい

一般の卵に比べて
葉酸 約2倍
ビタミンE 約6倍



70 お届け 月曜

71 お届け 木曜

ヨシケイオリジナル 価値卵
内容量/6個
アレルギー/卵
賞味期限/冷蔵12日
258円 (税込)

藤田食品の生とうふ・あげ

「水こそが豆腐の命」

藤田食品の原点は、50年以上前に市場で始めた小さな豆腐屋。「体に良くないものを入れずに、できるだけ自然な形でお客様に届けたい」という想いから、やがてたどり着いたのが「マイナスイオン水」でした。豆腐の85%以上は「水」。だからこそ、「水こそが豆腐の命」。この信念のもとに独自の技術を今日まで守り続けています。



おすすめの食べ方は冷奴!

「新鮮な一番搾り油で揚げる」。
香ばしさ、風味、そして栄養価にまで
こだわった絶品厚揚げ。

新鮮な一番搾りのなたね油で揚げたり、そのままでもお召し上がりいただける、ふんわりとした食感と大豆本来の風味、旨みがしっかり感じられる絹厚揚げです。



15 お届け 月曜

生どうふきぬ
内容量/300g
消費期限/冷蔵3日
128円 (税込)

藤田食品
おすすめレシピ
「厚揚げ麻婆」



16 お届け 月曜

藤田食品の絹厚あげ
内容量/2枚
消費期限/冷蔵3日
258円 (税込)



こだわりの選りすぐり 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。

17 お届け 水曜

世羅産 こしひかり
白米
内容量/2kg
1,990円 (税込)



アミノ酸・保存料無添加の
万能だし醤油

18 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/冷蔵所6ヶ月
970円 (税込)



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

19 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60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。



特製黒蜜ときな粉で食べると、まるで
プリンみたいな和風スイーツに変身!
余分な添加物は一切使わず、マイナスイオン水で
大豆の甘みとなめらかな食感を生み出しています。

20 お届け 月曜

藤田食品の
北海道産大豆100%
黒蜜きなこおぼろ
内容量/黒蜜きなこおぼろ
(豆腐100g、黒蜜22g、
きな粉5g)×2
賞味期限/冷蔵11日
380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

写真にはない旬の野菜1つを加え、
採れたて新鮮な野菜をお届けします。



セット内容

むき玉葱 1個、人参 1本、大根 200g、
舞茸100g、フリルレタス 1株、
ミニトマト 5コ、おすすめ野菜 1品

21 お届け 木曜

野菜セット **980円** (税込)



【調理例】
手羽元と
大根の煮物



レシピはこちら