

2022
6月
お申込締切日
6.1 17:00まで

日頃の感謝を込めて、人気おかず・オリジナルメニューを**特別価格**で!!

スペシャル
メニュー
DIGEST
ダイジェスト

6月

冷やし豚しゃぶの黒酢玉葱ドレッシング

だし巻き卵・えのき汁

もっちり食感と肉の甘みが引き立つ豚しゃぶで

豚肉1人前 **120g**

今月のピックアップ
ヨシケイ
プレミアム
和豚もちぶた
価値卵

●エネルギー437kcal ●蛋白質35.0g ●脂質24.9g ●炭水化物16.5g
●食塩相当量3.8g ●黒酢オニオンドレッシング…小麦使用

スペシャルメニュー

SPECIAL MENU

月

冷やし豚しゃぶの黒酢玉葱ドレッシング

火

さばのみりん干し

水

温玉のせ大盛り牛丼

木

コクと香りのガーリックチキンスター

金

骨切りハモのフライ

土

和豚もちぶた厚切りチャーシュー丼

特別価格		でご提供いたします。	
		月～金5日間コース	月～土6日間コース
2人用	5,830円	(税込)	6,840円
3人用	7,280円	(税込)	8,550円
4人用	9,310円	(税込)	10,920円

※ご注文は別紙OCR用紙にご記入下さい。

作り方

調理時間 約30分

冷やし豚しゃぶの黒酢玉葱ドレッシング

下ごしらえ

⑦ サニーレタス…ちぎる

① 豚肉…食べやすく切り、酒少々を加えたたっぷりの熱湯でゆで、冷ます。

② ⑦、①を盛り、ドレッシングをかける。

だし巻き卵

① 溶き卵に合わせた⑥を混ぜ合わせる。

② 卵焼き器に油を熱して、①を少量ずつ流し入れ、全体に広げて半熟程度に焼いたら巻き込み、残りも同じように焼いて食べやすく切る。

えのき汁

下ごしらえ

⑦ わかめ…塩を水で洗い流し、水につけて戻し、食べやすく切る

えのき茸…根元を落として半分に切る

① 鍋にだし汁を煮立てて⑦をさっと煮、みそを溶かし入れる。

	材料	2人用	3人用	4人用
冷やし豚しゃぶの黒酢玉葱ドレッシング	豚もも薄切り肉	240g	360g	480g
	しゃぶしゃぶ用(冷蔵)			
	サニーレタス又	適量	適量	適量
	葉野菜(冷蔵)			
	黒酢オニオンドレッシング	2袋	3袋	4袋
だし巻き卵	卵(冷蔵)	3コ	4コ	6コ
	だし汁	大3	大4	大6
	さとう	大1	大1½	大2
	塩	少々	少々	少々
	しょうゆ	小1	大½	大¾
えのき汁	えのき茸(冷蔵)	½袋	1袋	1袋
	塩蔵わかめ(冷蔵)	適量	適量	適量
	だし汁	300ml	450ml	600ml
	みそ	大1½	大2	大2½
	油	小½	小1	大½

今月のピックアップ 6/6(月)、9(木)、11(土)卵に使用!!

ヨシケイ
プレミアム

ヨシケイの卵は水・エサ・空気(環境)にこだわった新鮮たまご

価値卵

か ち らん

直営農場では、エサにはトウモロコシ主体のオリジナル配合の植物性飼料に、飲み水には人間の体にも良い電子イオン水を与え、緑豊かな山の中ですくすく育った親鶏が産んだたまごです。

ビタミンE 一般卵の 約8倍
葉酸 一般卵の 約2倍

全卵100g当たりの数値比較

新鮮で安全性の高い卵

直営農場で生産された卵を自社のたまごセンターでたまごの洗浄→品質検査(最新鋭の機械と人の目でチェック)→パック詰め→出荷するので、「新鮮・安心・安全」な卵をお届けできるのです。

元気な卵の証

元気な鶏の卵はからの強さや白身の弾力からも一目瞭然。ゆでたまごにすると「うす皮」がむきにくくなるのは新鮮な卵の証です。

6月11日 土

和豚もちぶた厚切りチャーシュー丼

青菜の二色和え・わかめと大根のみそ汁

ちょっとひと手間で 絶品チャーシュー

チャーシュー丼をご注文の方限定
豚肉を増量したい方に!

豚肩ロース固まり肉(冷蔵) 300g
特別価格 **790円** (税込)

●エネルギー555kcal ●蛋白質32.4g
●脂質34.4g ●炭水化物23.3g ●食塩相当量5.5g
※ごはんの栄養量は含まれません。

満足度 **No.1**

今月のピックアップ
ヨシケイ
プレミアム
和豚もちぶた
価値卵

おいしく召し上がるコツ
肉の繊維に対して垂直に切る。

作り方

調理時間 約45分

和豚もちぶた厚切りチャーシュー丼

下ごしらえ

⑦ 卵…ゆでる(沸騰後約6分)

① 生姜…皮付きのまま薄切り 太葱…ぶつ切り

② 貝割大根…根元を切って半分に切る

① フライパンに油を熱して強めの火で豚肉の表面を焦げ目がつく程度に焼く

② 鍋に③、①をいれ、沸騰したら①を加えて蓋をし、弱火～中火で約30分煮る。

③ ②の肉を返して⑦を加えて更に10分煮る。

④ 丼に温かいご飯を盛り、食べやすく切った豚肉、半分に切った卵をのせ、煮汁をかけて貝割大根をのせ、お好みで練りからしを添える。

青菜の二色和え

下ごしらえ

⑦ 青菜…ざく切り 人参…細切り

① ⑦を共にゆでて、水に取り、水気を絞る。

② ⑥を合わせ、①をあえる。

わかめと大根のみそ汁

下ごしらえ

⑦ わかめ…水につけて戻し、食べやすく切る。

① 大根…短冊切り

① 鍋にだし汁、①を入れて煮、火が通ったら、⑦を加えてさっと煮、みそを溶かし入れる。

材料	2人用	3人用	4人用
豚肩ロース固まり肉(冷蔵)	240g	360g	480g
油	大½	大¾	大1
太葱(冷蔵)	½本	½本	1本
生姜	½かけ	½かけ	1かけ
水	80ml	120ml	160ml
さとう	大3	大4½	大6
酒	大2	大3	大4
しょうゆ	60ml	90ml	120ml
貝割大根(冷蔵)	½パック	1パック	1パック
卵(冷蔵)	2コ	3コ	4コ
練りからし			
青菜(冷蔵)	½ワ	¾ワ	1ワ
人参(冷蔵)	30g	40g	60g
さとう	大½	大¾	大1
しょうゆ	大½	大1	大1½
塩蔵わかめ(冷蔵)	適量	適量	適量
大根(冷蔵)	100g	150g	200g
だし汁	300ml	450ml	600ml
みそ	大1½	大2	大2½

お届け日までこのチラシを保管しておいてね!