

ぜひ食べてほしい! おすすめ人気メニュー

旬の秋ナスと
豚肉の旨みを合わせた
麻婆豆腐!
なすのやわらかな食感と
肉の旨みが広がる
味わい!



秋ナス麻婆豆腐 & 和豚もちぶた餃子 (2人用)

6 お届け 金曜 レシピ付

内容量/1セット
豚ひき肉(冷凍) 200g、なす 2本、豆腐 1パック、
豆板醤 1袋、コチュジャン 1袋、にんにく 1かけ、
生姜 1かけ、和豚もちぶた餃子 10コ
アレルギー/小麦
消費期限/お届け日を含め冷蔵3日

全部そろって買い得!
1,280円 (税込)

和豚もちぶた餃子のこだわり

福岡県産小麦のオリジナル
粉を使った薄皮は、モチモチ
の食感が特徴。国産野菜と
厳選した調味料、「和豚もち
ぶた」の粗挽き餡を合わせ、
パリッと香ばしく、中から肉汁
あふれる餃子に仕上げました!

つくりかた

調理時間
25 min

材料(2人用) ※赤字はご家庭でご用意ください

- ・豚ひき肉(冷凍) 200g
- ・豆腐(冷蔵) 1パック
- ・なす(冷蔵) 2本
- ・油 大½
- ・生姜 ½かけ
- ・にんにく ½かけ
- ・コチュジャン ½袋
- ・豆板醤 ½袋
- ・水 220ml
- ④ ・鶏がらスープの素 大1
- ・さとう 大1
- ・しょうゆ 大2
- ・片栗粉 大1

・和豚もちぶた餃子(冷凍) 10コ ・油 大½

調理手順

●秋ナス麻婆豆腐

- 豆腐…大きめのさいの目切り、十分に水気を切る
【電子レンジで簡単水切り】耐熱器の上に乾いたキッチンペーパーを敷き、豆腐を重ねないように並べる。
1パックで約2分〜2分30秒(500W)
- 生姜、にんにく…みじん切り
- なす…食べやすく切る
- コチュジャン、豆板醤(お好みで加減)、④を合わせておく。
- フライパンに油を熱してなすを炒め、取り出す。
- 続いて②を弱火で炒め、香りが出たらひき肉を炒めよく混ぜた④を加えて煮立ったら⑤、⑥を加えてとろみがつくまで炒め合わせる。

●和豚もちぶた餃子

- 熱したフライパンに油を引き、餃子を並べて薄く焼き色をつける。
- 湯少々(餃子の高さの1/3くらいの量)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とまで焼き上げる。



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。

脂乗りがよく、くさみのない深い味わいが特徴。
焼き魚や煮つけにも!



12 お届け 水曜

氷温 甘塩さば切身
内容量/180g(3切) 賞味期限/冷蔵60日

680円 (税込)

肉厚でやわらかく脂ののったおすすめの一品!



13 お届け 水曜

氷温造り しまほっけ一夜干し
内容量/2枚 賞味期限/冷蔵60日

580円 (税込)

さっぱりと食べやすいと人気の銀ひらすを
特製甘だてで仕上げました。



14 お届け 水曜

氷温造り シルバーしょうゆ漬け(3切)
内容量/165g(3切) アレルギー/小麦 賞味期限/冷蔵90日

598円 (税込)

藤田食品の生とうふ

「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”。この信念をもとに独自の技
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!

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)



森の恵み鶏

安心・安全を高鮮度で

農場から加工、お届けまでがスピー
ディ。いくつもの問屋やセンターを経
由せず、鮮度の良いお肉が届きます。
森林エキスを配合の餌で、健康に育て
られているため、肉質が良く、美味し
い鶏肉になります。

16 お届け 木曜

森の恵み鶏モモ肉
(一口カット)

内容量/240g
消費期限/冷蔵3日

598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くたてのお餅のような弾力と柔らかさ、さっぱりとして甘みのある
脂肪が魅力です。

17 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)

18 お届け 火曜

牛・豚ひき肉(冷凍)

内容量/200g
賞味期限/冷蔵3日

650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
イフスター牧場」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。

19 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

お子様に安心して
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)

炒めものやサラダなど、あと一品に使える

野菜セット

セット内容

なす 2本、胡瓜 1本、
フリルレタス 1株、トマト 1コ、
ピーマン 2コ、かぼちゃ 200g、
おすすめ野菜1品

20 お届け 木曜

野菜セット **980円** (税込)



【調理例】
夏野菜と
ひき肉の
ドライカレー



レシピはこちらから

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!

広島県世羅町産



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。



7 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

8 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)

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。



クリーミーな食感と国産柚子皮使用のさわやかな
柚子の風味が味わえます!

柚子の香りを加えることで、濃厚さの中にさっぱりとし
た後味が生まれ、最後まで飽きずに食べられる仕上がり
になっています。温めるとより一層なめらかさが増
し、まるで茶碗蒸しのような
食感になるのもこだわりの
ひとつです。

11 お届け 月曜

藤田食品の
北海道産大豆100%
つゆとろ柚子御膳

内容量/130g(タレ15g)
アレルギー/小麦
賞味期限/冷蔵11日

328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



洗双糖
内容量/400g
350円 (税込)

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。

「新鮮な一番搾り油で揚げろ」。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ており、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。

藤田食品
おすすめレシピ
「厚揚げ麻婆」

10 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)

