

2022
10月24日
OCT
お申込締切日
10.19 17:00まで

スペシャルメニュー

SPECIAL MENU

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!!

特別価格

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	6,000円(税込)	7,360円(税込)
3人用	7,500円(税込)	9,210円(税込)
4人用	9,590円(税込)	11,750円(税込)

※ご注文は別紙OCR用紙にご記入下さい。

スペシャルメニュー

DIGEST
ダイジェスト



和豚もちぶたジャンボロースカツ

秋鮭のみりん漬

<大分名物>とり天

栗ごはん

煮込みハンバーグ

和豚もちぶたよくばりしゃぶしゃぶ

10月24日

和豚もちぶたジャンボロースカツ 大根のゆかり和え・みそ汁

食べごたえのある
1人前
150g

和豚もちぶたの
脂身の甘みとバランスが絶品



●エネルギー564kcal ●蛋白質26.6g ●脂質32.8g ●炭水化物37.5g ●食塩相当量2.3g
●和豚もちぶたロースパン粉付…小麦・乳成分・卵使用 ●焼酎…小麦使用



作り方

調理時間

約30分

下ごしらえ

- ⑦ キャベツ…せん切り

- ① とんかつは中温(170～180℃)の揚げ油で揚げ、キャベツと共に盛り、お好みでソースをかける。

下ごしらえ

- ⑦ 大根…いちょうの薄切り→塩もみして水洗いし、水気を絞る

- ① ⑦、ゆかり(お好みで加減)をあえる。

下ごしらえ

- ⑦ 焼酎…ぬるま湯につけて戻し、軽く水気を絞る
① 青菜…ざく切り

- ① 鍋にだし汁を煮立てて⑦、①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
和豚もちぶたジャンボロースカツ	和豚もちぶたロースパン粉付(150g)(冷蔵)	2枚	3枚	4枚
	揚げ油	適量	適量	適量
	キャベツ(冷蔵)	100g	150g	200g
大根のゆかり和え	大根(冷蔵)	100g	150g	200g
	三島のゆかり	½袋	½袋	¾袋
みそ汁	青菜(冷蔵)	½ワ	¼ワ	⅓ワ
	焼酎	4コ	6コ	8コ
	だし汁	300ml	450ml	600ml
	みそ	大1	大1½	大2



和豚もちぶた

「日本一の豚肉をつくろう」を合言葉に全国の養豚農家が愛情込めて育てた『和豚もちぶた』

01 愛情たっぷりの環境

農場専属の獣医が日々、豚の健康管理を行うことで病気になるストレスのない環境づくりをしています。

02 脂の甘みはとうもろこしにあり!!

発育段階に合わせた高品質の配合飼料の中身は、とうもろこしが80%以上。だから「さっぱりとして甘みのある脂肪」と「やわらかい肉質」に!



10月29日 土

和豚もちぶたよくばりしゃぶしゃぶ

和豚もちぶたのロース肉とバラ肉をとことん味わう贅沢しゃぶしゃぶ

ロース肉
きめ細かさと
柔らかな肉質
和豚もちぶたの
旨みが絶品!

バラ肉
脂身と赤身が
三層に重なり脂の
甘みが特徴

和豚もちぶたよくばりしゃぶしゃぶをご注文の方限定
豚肉を増量したい方に!



豚しゃぶしゃぶ用(300g)
・豚ロース薄切り肉しゃぶしゃぶ用150g
・豚バラ薄切り肉しゃぶしゃぶ用150g

特別価格 **880円**(税込)

●エネルギー547kcal ●蛋白質30.5g
●脂質39.0g ●炭水化物16.3g ●食塩相当量0.2g



作り方

調理時間

約20分

- ① 鍋に水、だし昆布を入れて火にかける(昆布は沸騰直前に取り出す)
② 豆腐…水気をきり、食べやすく切る
えのき茸…根元を落とす
白菜、水菜…ざく切り
太葱…斜め薄切り
人参…ピーラーで薄切り
豚肉…大きければ食べやすく切る
③ ①が沸騰したら、お好みの具材を加えて火を通し、箸で肉を取ってさっと色が変わる程度に振り動かし、お好みのたれにつけていただく。

	材料	2人用	3人用	4人用
和豚もちぶたよくばりしゃぶしゃぶ	豚ロース薄切り肉しゃぶしゃぶ用(冷蔵)	120g	180g	240g
	豚バラ薄切り肉しゃぶしゃぶ用(冷蔵)	120g	180g	240g
	豆腐(冷蔵)	1パック	1パック	1½パック
	えのき茸(冷蔵)	½袋	1袋	1袋
	白菜(冷蔵)	200g	300g	400g
	太葱(冷蔵)	½本	½本	1本
	人参(冷蔵)	小1本	小1本	1本
	水菜(冷蔵)	¼ワ	⅓ワ	½ワ
	だし昆布	3g	6g	6g

お届け日までこのチラシを保管しておいてね!

お申し込み・お問い合わせは

ホームページ <https://yoshikei-dvlp.co.jp/fym/>

ヨシケイ福山

検索



お客様相談窓口

0120-314545

ヨシケイ福山
0120-314545

ヨシケイ三原
0120-374491

ヨシケイ尾道
0120-745000

ヨシケイ倉敷
0120-374491

ヨシケイ鴨方
0120-375539

ヨシケイ府中
0120-449125