

2022

5/23号

お申込
締切日

5.18水

17:00まで

プレミアム

メニュー

Premium menu

素材のおいしさをご家庭で

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	6,220円(税込)	7,410円(税込)
3人用	7,780円(税込)	9,260円(税込)
4人用	9,920円(税込)	11,820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

月

火

水

木

金

土

豚ロースの
タルタルソース

氷温造り
かれい一夜干し

鶏肉のトマトソース煮

帆立めし

温玉のセビピンバ井

薫焼きかつおの
たたき

5月23日

豚ロースのタルタルソース
ミネストローネ

和豚もちぶたの
ロース肉を甘辛味で味付け
タルタルソースと相性抜群

ヨシケイ
プレミアム

和豚もちぶた

●エネルギー610kcal ●蛋白質28.5g ●脂質42.2g ●炭水化物26.3g
●食塩相当量4.8g ●シエルマカロニ…小麦使用

調理時間

約35分

作り方

豚ロースのタルタルソース

ミネストローネ

① 卵…固ゆでにする
(沸騰後約10分)→フォークで
細かくつぶす→⑥とあえる

② キャベツ…芯を残してくし形切り

③ 豚肉…筋切り→合わせた⑥につけておく

④ フライパンに油を熱して②を焼き、塩こし
ょうして盛る。

⑤ 油を足して③(つけ汁はとっておく)を焼
き、つけ汁をからめ、食べやすく切って④
に盛り、①をかける。

卵はゆで上がったらずくに流水の下で約1～2分冷やしましょう。

下ごしらえ

⑦ 玉葱…人參…角切り
ウインナー…小口切り

① 鍋に⑦を煮立て、ウインナー、玉葱、人參、
マカロニを入れ、蓋をして弱火～中火で約
10分煮る。

② ①に火が通ったら、味をみて塩、黒こし
ょうし、オリーブ油を振る。

材料	2人用	3人用	4人用
豚ロース肉 (100g) (冷蔵)	2枚	3枚	4枚
さとう、酒 しょうゆ 油	各大2 小2	各大1 小1	各大1½ 大4 大½
キャベツ(冷蔵)	200g	300g	400g
油	大½	大¾	大1
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
卵(冷蔵)	1コ	2コ	2コ
マヨネーズ	大2	大4	大4
塩、こしょう	各少々	各少々	各少々

材料	2人用	3人用	4人用
ウインナー(冷蔵)	2本	2本	3本
シエルマカロニ	20g	30g	40g
玉葱	小1コ	小1コ	1コ
人參(冷蔵)	40g	60g	80g
水	500ml	750ml	1000ml
コンソメ	1コ	1½コ	2コ
塩	少々	少々	少々
黒こしょう (あらびき)	少々	少々	少々
オリーブ油	少々	少々	少々

プレミアムメニューの「おすすめ食材」

5/26(木)

ホタテごはんの素

八甲田山の栄養分豊富な雪解け水が流れる陸奥湾で大切に育てら
れたベビー帆立は鮮度や味にこだわり養殖から加工まで一貫管理。
北海道産の昆布と鹿児島県産の
鰹節を使い丁寧に取っただしを
使用し、風味豊かに仕上げた
自慢の炊き込みご飯のもとです。

5/28(土)

薫焼きかつおのたたき

本場高知の『明神水産』の薫焼きかつおのたたきは伝統の一本釣りで
釣り上げたかつおを薫焼きで一気に焼きあげます。
戻り鰹のモチモチとした食感と
薫焼きの香ばしさを
お楽しみいただけます。
添付のタレや塩どうぞ！

5月28日

薫焼きかつおのたたき
五目チャンプルー
大根の「ゆかり®」あえ

本場高知名産の
脂のりの良い戻り鰹を
薫焼きした逸品!!

かつおのたたきをご注文の方限定

かつおの
たたきを
増量したい
方に!

特別価格

880円(税込)

薫焼きかつおたたき
(タレ付き) (冷蔵)
300g

●エネルギー368kcal
●蛋白質45.9g ●脂質12.9g
●炭水化物13.9g ●食塩相当量4.7g
●かつおのたたき(タレ)…小麦使用

調理時間

約35分

作り方

薫焼きかつおの
たたき

五目チャンプルー

大根の「ゆかり®」あえ

下ごしらえ

⑦ かつお…パックのまま流水で半解凍し、食べやすく切る(半解凍の状態が切りやすい)
① 玉葱…薄切り→塩もみ→水にさらす→水気を絞る 貝割大根…根元を切って半分に切る

① ⑦を①と共に盛る。

下ごしらえ

⑦ 豆腐…適当な大きさに切る→充分に水気をきる

① キャベツ、青菜…ざく切り 人參…細切り
② フライパンに油を熱して豆腐を崩しながら炒め、塩を振り、取り出す。
③ 続いて鶏肉、①を炒め、②を戻し入れて炒め合わせ、⑥で調味する。

① 大根…半月又はちよう切り→塩もみして水気を絞る
② ①を「ゆかり®」(お好みで加減)であえる。

材料	2人用	3人用	4人用
薫焼きかつおの たたき	200g	300g	400g
玉葱	小1コ	小1コ	1コ
貝割大根(冷蔵)	1パック	1パック	1パック

材料	2人用	3人用	4人用
豆腐(冷蔵)	1パック	1パック	1½パック
油	大½	大¾	大1
塩	少々	少々	少々
若鶏コマ(冷蔵)	60g	90g	120g
キャベツ(冷蔵)	100g	150g	200g
青菜(冷蔵)	¼ワ	½ワ	¾ワ
人參(冷蔵)	30g	40g	60g
しょうゆ	大1½	大2	大2½
ごま油、こしょう	各少々	各少々	各少々

材料	2人用	3人用	4人用
大根(冷蔵)	100g	150g	200g
三島の「ゆかり®」	½袋	¾袋	1袋

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 <http://yoshikei-dvlp.co.jp/fym/>

ヨシケイ福山

ヨシケイ尾道

ヨシケイ三原

ヨシケイ倉敷

ヨシケイ府中

ヨシケイ鴨方

0120-314545

0120-745000

0120-374491

0120-374491

0120-449125

0120-375539

ヨシケイ
プレミアム

和豚もちぶた

お申し込み・お問い合わせは

お客様相談窓口

YOSH!KE!

0120-314545

つくる人から笑顔に。

ヨシケイ福山

ヨシケイ尾道

ヨシケイ三原

ヨシケイ倉敷

ヨシケイ府中

ヨシケイ鴨方

0120-314545

0120-745000

0120-374491

0120-374491

0120-449125

0120-375539