

SPECIAL MENU

スペシャルメニュー

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

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 <small>(税込)</small>	6,840円 <small>(税込)</small>
3人用	7,280円 <small>(税込)</small>	8,550円 <small>(税込)</small>
4人用	9,310円 <small>(税込)</small>	10,920円 <small>(税込)</small>

※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
和豚もちぶた肩ロースの生姜焼き	骨取り赤魚のみりん干し	ハンバーグステーキ	八宝菜	照り焼きチキン	和豚もちぶたのごま酢しゃぶ

5月9日

和豚もちぶた肩ロースの生姜焼き

大根のあっさり煮・みそ汁

焼くだけ簡単!!
豪華メニュー!!

ヨシケイ プレミアム 和豚もちぶた

●エネルギー509kcal ●蛋白質29.6g ●脂質30.0g ●炭水化物27.7g
●食塩相当量4.9g ●和豚もちぶた肩ロース薄切り肉生姜醤油漬…小麦使用
●焼く…小麦・卵使用

調理時間 約30分

作り方

和豚もちぶた肩ロースの生姜焼き

下ごしらえ

- 豚肉を解凍しておく
- 玉葱…薄切り 青菜…ざく切り

- フライパンに油を熱し、①、②を炒め、塩、こしょうして盛る。
- 続いて豚肉を焼き、火が通ったら①に盛る。

大根のあっさり煮

下ごしらえ

- 焼くわ、大根、人参…乱切り

- 鍋に①、②を入れ、蓋をして中火で煮る。

みそ汁

下ごしらえ

- 油揚げ…食べやすく切る

- 鍋にだし汁を煮立てて①、シメジを煮、みそを溶かし入れる。

材料	2人用	3人用	4人用
和豚もちぶた肩ロース薄切り	240g	360g	480g
生姜醤油漬(冷蔵)	1/2ワ	1/2ワ	1/2ワ
青菜(冷蔵)	1/2ワ	1/2ワ	1/2ワ
玉葱	小1コ	小1コ	1コ
カーネルコーン(冷蔵)	20g	30g	40g
油	大1/2	大1/2	大1
塩	少々	少々	少々
こしょう	少々	少々	少々
焼くわ(冷蔵)	1本	1本	2本
大根(冷蔵)	200g	300g	400g
人参(冷蔵)	40g	60g	80g
だし汁	170ml	220ml	300ml
塩	少々	小1/4	小1/2
酒	大1/2	大1/2	大1
しょうゆ	小1/2	小1	大1/2
油揚げ(冷蔵)	1/2枚	1枚	1枚
カットブナシメジ(冷蔵)	1/2袋	1/2袋	1袋
だし汁	300ml	450ml	600ml
みそ	大1	大1/2	大2

ヨシケイ プレミアム

日南どり

(食彩以外の全メニューで使用)

一般の鶏に比べ **ビタミンEが2.5倍** (モモ肉)

ビタミンEを含んだオリジナル飼料で「おなかの中から健康に」がキーワードの元気チキン。脂肪を減らし、旨みを引き出したワンランク上のチキンです。

足の付根からモモの部分の肉

程よく脂肪分があり、たんぱく質に加え、鉄分、ビタミンB2も多い部分です。ジューシーでコクと旨味が味わえるため、照焼や唐揚げ、煮物などにおすすめです。

開放鶏舎 太陽光が入る広い開放鶏舎で、ゆったりとしたスペースを与えられ、ストレスなく育っています。

飼育期間 一般のプロイラーに比べ、じっくりと時間をかけて育てています。

5月14日

和豚もちぶたのごま酢しゃぶ

半熟卵の具だくさん汁・おなかこんにやく

豚バラ肉1人前 通常100g

120g

人気メニュー

ヨシケイ プレミアム 和豚もちぶた 価値卵

ごま酢しゃぶをご注文の方限定

豚肉を増量したい方に!

豚バラ薄切り肉しゃぶしゃぶ用(300g) 特別価格 **800円** (税込)

●エネルギー719kcal ●蛋白質25.2g ●脂質54.1g ●炭水化物26.3g ●食塩相当量6.3g

調理時間 約35分

作り方

和豚もちぶたのごま酢しゃぶ

下ごしらえ

- 玉葱…薄切り→水にさらす 人参(具だくさん汁にも使用)…せん切り レタス…食べやすくちぎる
- 器に①、②を盛り、ごまを炒って③と合わせてかける。

半熟卵の具だくさん汁

下ごしらえ

- 舞茸…小房に分ける 太葱…斜め切り 人参(ごま酢しゃぶにも使用)…いちょう切り
- 鍋にだし汁、①を入れて煮、みそを溶かし入れ、卵を落とし入れて半熟になるまで煮る。

おなかこんにやく

下ごしらえ

- こんにやく…ちぎってゆでる
- 油をひかない鍋又フライパンで①を炒り、②で調味し、削り節をまぶす。

材料	2人用	3人用	4人用
豚バラ薄切り肉しゃぶしゃぶ用(冷蔵)	240g	360g	480g
玉葱	小1コ	小1コ	1コ
人参(冷蔵)	少々	少々	少々
レタス又葉野菜(冷蔵)	適量	適量	適量
白ごま	1袋	1袋	2袋
さとう	大1	大1 1/2	大2
酢	大2 1/2	大4	大5 1/2
しょうゆ	大1 1/2	大2	大2 1/2
卵(冷蔵)	2コ	3コ	4コ
舞茸(冷蔵)	1/2パック	1/2パック	1パック
太葱(冷蔵)	1/2本	1/2本	1/2本
人参(冷蔵)	40g	60g	80g
だし汁	500ml	750ml	1000ml
みそ	大2 1/2	大3 1/2	大4 1/2
こんにやく(冷蔵)	1/2枚	1/2枚	1枚
しょうゆ・みりん	各大1/2	各大1/2	各大1/2
塩	少々	少々	少々
削り節	少々	少々	少々

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

ヨシケイ 福山 0120-314545
ヨシケイ 尾道 0120-745000
ヨシケイ 三原 0120-374491
ヨシケイ 倉敷 0120-374491
ヨシケイ 府中 0120-449125
ヨシケイ 鴨方 0120-375539