

2023
8月21日
AUG

お申込締切日
8.16 17:00まで

夏を乗り切るスタミナ満点
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

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	6,000円 (税込)	7,680円 (税込)
3人用	7,500円 (税込)	9,590円 (税込)
4人用	9,590円 (税込)	12,480円 (税込)

※ご注文は別紙OCR用紙にご記入下さい。

Webからもラクラク注文

ヨシケイ プレミアム

和豚もちぶた

和豚もちぶたは一般豚に比べ、うま味成分であるアミノ酸のひとつとされる「グルタミン酸」や、脂の酸化を防ぐ作用のある「ビタミンE」を多く含んでいます。そのため、一般豚よりうま味成分が多く、美味しさを長持ちさせる舌触りのよい肉質です。

グルタミン酸	5.7倍	ビタミンE	4.0倍
和豚もちぶた	19	一般豚	3.3
和豚もちぶた	0.80	一般豚	0.20

(単位:mg/100g) ロース肉を一般豚と比較した成分分析 2021年1月

「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

02 脂の甘みはとうもろこしにあり!!

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

発育段階に合わせた高品質の配合飼料の中心は、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!

8月21日

和豚もちぶた
肩ロースの生姜焼き
くずきりの甘酢あえ・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 油あげ

- エネルギー449kcal●蛋白質24.1g
- 脂質31.0g●炭水化物29.1g●食塩相当量3.0g
- 和豚もちぶた肩ロース薄切り肉生姜醤油漬…小麦使用

8月22日

火

骨取り赤魚のみりん干し

野菜のせ豆腐ステーキ・大根のゆかりあえ

氷温熟成で仕上げた絶妙な塩加減!

お魚人気No.1メニュー!

ヨシケイ プレミアム

氷温熟成 生とうふ

- エネルギー399kcal●蛋白質33.7g●脂質20.4g
- 炭水化物21.1g●食塩相当量2.3g
- 氷温造り 骨取り赤魚のみりん干し…小麦使用
- やさしい旨だし…小麦使用

8月23日

水

旨だれ牛カルビ焼肉丼

かに風味の三杯酢・みそ汁

甘辛いたれが

やみつきになる美味しさ!

湯煎で簡単丼!

ヨシケイ プレミアム

氷温熟成 生とうふ

- エネルギー392kcal●蛋白質14.3g●脂質23.3g●炭水化物29.4g
- 食塩相当量4.4g※ご飯の栄養量は含まれません
- 5種果実の旨だれ牛カルビ焼肉…小麦使用●かに風味かまぼこ…小麦・卵・かに使用
- 焼酎…小麦使用

8月26日

土

夏休み最後の週末は!!

ワイワイ鉄板焼き

お肉たっぷりあわせて

1人前200g!!

セーフティビーフ&和豚もちぶたを

鉄板焼きで堪能!!

ヨシケイ プレミアム

セーフティビーフ 和豚もちぶた

- エネルギー963kcal●蛋白質29.5g●脂質83.9g●炭水化物15.0g●食塩相当量0.2g

牛バラ焼肉用(冷蔵) 300g

特別価格 980円(税込)

豚バラ焼肉用(冷蔵) 300g

特別価格 890円(税込)

8月25日

金

冷やし中華

和豚もちぶた餃子

あっさり特製スープに

たっぷり具材と麺がマッチ!

オリジナル餃子と一緒に!

ヨシケイ プレミアム

価値卵 和豚もちぶた餃子

- エネルギー722kcal●蛋白質30.4g●脂質20.0g●炭水化物92.1g
- 食塩相当量3.5g
- 生中華麺…小麦・卵使用●冷やし中華スープ…小麦使用
- 焼豚…小麦使用●和豚もちぶた餃子…小麦使用

8月24日

木

鶏肉とカシューナッツの

オイスターソース炒め

皮ワンタンのスープ

日南どりと

カシューナッツのW食感

たれで炒めるだけの簡単メニュー!

ヨシケイ プレミアム

日南どり

- エネルギー408kcal●蛋白質23.3g●脂質24.0g●炭水化物28.0g●食塩相当量3.9g
- オイスターソース炒めのたれ…小麦使用●皮ワンタン…小麦使用