

2026年
6/15号

申し込み締切日

6/10(水)

17:00まで

全商品税込価格

お届け日
6/19金

週末メニュー

今食べたい!

初夏の麺特集

WEBからもラクラク注文



レシピが載っています。
お届け日までこのチラシを保管しておいてね!

あっさり特製スープに
たっぷり具材と麺が相性抜群!!
人気の和豚もちぶた餃子とセット!



ヨシケイオリジナル 冷やし中華セット

注文番号	2人前	注文番号	3人前	注文番号	4人前	2人前	3人前	4人前
587	1,390円	588	1,840円	589	2,080円	(税込)	(税込)	(税込)

●消費期限：6/21(日)
●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 ●卵…卵使用

材料	2人用	3人用	4人用
生中華麺(冷蔵)	2玉	3玉	4玉
冷やし中華スープ(冷蔵)	2袋	3袋	4袋
焼豚(冷蔵)	60g	90g	120g
卵(冷蔵)	1コ	2コ	2コ
塩	少々	少々	少々
油	小1	大 $\frac{1}{2}$	大 $\frac{1}{2}$
胡瓜(冷蔵)	1/2本	1本	1本
塩蔵わかめ(冷蔵)	適量	適量	適量
もやし(冷蔵)	100g	150g	200g
ミニトマト(冷蔵)	2コ	3コ	4コ
練りからし	適量	適量	適量
和豚もちぶた餃子(タレ付)(冷蔵)	10コ	15コ	20コ
油	大 $\frac{1}{2}$	大1	大1 $\frac{1}{2}$

※赤字部分はご家庭でご用意ください。

下ごしらえ
⑦③で使用する湯を沸かす

作り方
冷やし中華
①焼豚…解凍し、スライスする
もやし…もやしを軽く洗う→耐熱容器に入れる→ふんわりラップをする→500Wで約2分30秒加熱し、水気を軽く切る
わかめ…水につけてもどし、食べやすく切る
胡瓜…せん切り
ミニトマト…くし形切り
②溶き卵に塩を加え、薄く油をひいたフライパンに流し入れ、薄焼き卵を作り、せん切りにする。
③②の熱湯で麺をゆで、ざるに上げて流水でもみ洗いし、水気をきって器に盛る。
④具をのせてスープをかける。お好みで練りからしを添える。

和豚もちぶた餃子
①熱したフライパンに油をひき、餃子を並べて中火で薄く焼き色をつける。
②湯少々(餃子の高さの1/3位の量)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。



ビビン麺セット

注文番号 687 2人前 1,280円(税込)

●消費期限：6/21(日)
●エネルギー579kcal ●蛋白質24.0g ●脂質12.4g
●炭水化物94.8g ●食塩相当量4.4g
●卵…卵使用 ●ビビン麺…小麦使用 ●焼豚…小麦使用

調理時間 約15分

下ごしらえ
⑦①、④で使用する湯を沸かす。

作り方
①卵…半熟状にゆでる(沸騰後約6分)→ゆで上がったらすぐに流水で約1~2分冷やす→半分に切る
②焼豚…解凍し、スライスする
胡瓜…せん切り
ミニトマト…半分に切る
人参、ピーマン…細切り
もやし…もやしを軽く洗う→耐熱容器に入れる→ふんわりラップをする→500Wで約2分30秒加熱し、水気を軽く切る
③フライパンにごま油を熱し、人参とピーマンを炒める。
④②の湯に麺を入れ、40秒ほどゆでた後湯切りをし、冷水で洗う。
⑤④の麺にたれをよくからめ器に盛り、具材をのせる。



コク旨スタミナあんかけ焼きそば

注文番号 688 2人前 1,180円(税込)

●消費期限：6/21(日)
●エネルギー764kcal ●蛋白質20.5g ●脂質47.7g
●炭水化物71.2g ●食塩相当量5.8g
●焼きそば…小麦使用 ●ウズラの卵…卵使用

調理時間 約15分

下ごしらえ
⑦きくらげ…水につけて戻しておく

作り方
①白菜…ざく切り 人参…短冊切り
ピーマン・タケノコ…細切り
②オイスターソース、(c)を混ぜ合わせる
③フライパンに(a)の油を熱し、麺を入れて両面をこんがり焼きつけ、取り出す。
【コツ】焼きそばは強めの中火でフライ返しを押し当てながら、こんがり焼き色がつかうまで両面焼くと上手に焼けます。
④同じフライパンに(b)の油を熱し、豚肉を炒め、②、①を加えて炒め合わせる。
⑤②を加えひと煮立ちさせ、ウズラの卵を加え、よく混ぜた(d)を加えてとろみがつくまで煮る。最後にごま油を回し入れる。
⑥③に⑤をたっぷりかける。

2026年
6/15号
申し込み締切日
6/10(水)
17:00 まで
全商品税込価格

WEBからもラクラク注文 /

レンジで
2分!

いつでも
手軽においしい!



炊きたてごはん



「秋田県産あきたこまち」は
食味ランキング最上位の「特A」ランク。
旨み、甘味、香りのバランスの良い銘柄米です。

1 低温製法米® おいしいごはん 秋田県産あきたこまち

180g×10P
●賞味期限：常温3ヶ月
1,980円 (税込)
6/18(木) お届け
10P

2 低温製法米® おいしいごはん 秋田県産あきたこまち

180g×20P
●賞味期限：常温3ヶ月
3,900円 (税込)
6/18(木) お届け
20P

こだわりの低温製法米 TVコマーシャルで話題の

- 低温保管: 契約農家から直接玄米で仕入れ
- 低温保管: 玄米の酸化を防ぐ
- 低温精米: 精米時の発熱によるお米の劣化を抑える
- 炊飯・包装: 精米後すぐに炊飯の工程へ

低温製法で鮮度を保ったまま精米したお米をすぐに炊飯＆パック。炊きたてのおいしさを閉じ込めました。

容器の表面に凹凸があるため、米粒がつきにくい角型容器。

栄養豊富で美容と健康に◎。
低アミロースで高機能栄養を多く含んだ
玄米を発芽させ、食べやすく甘みのある
美味しいごはんに仕上げました。

豊富に含んだ高機能玄米!!

GABA (γ-アミノ酪酸) ビタミンB1 ビタミンE などを

3 金のいぶき 発芽玄米ごはん

150g×6P
●賞味期限：常温3ヶ月
1,680円 (税込)
6/19(金) お届け
6P

4 金のいぶき 発芽玄米ごはん

150g×12P
●賞味期限：常温3ヶ月
3,360円 (税込)
6/19(金) お届け
12P

