

2022
8月22日
AUG 22
お申込締切日
8.17 17:00まで

スペシャルメニュー

夏休み
応援

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(税込)	7,150円(税込)
3人用	7,280円(税込)	8,940円(税込)
4人用	9,310円(税込)	11,410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 ごまだれ豚しゃぶ

火 からすがれいの
みりん干し

水 親子丼

木 えび屋さんの
エビステーキ

金 冷やし中華

土 ミックスグリル

8月22日

ごまだれ豚しゃぶ
こんがり豆腐ステーキ・花麴のみそ汁

もっちり食感と
肉の甘みが引きたつ
豚しゃぶで

豚肉 1人前
120g

●エネルギー550kcal ●蛋白質34.6g ●脂質35.5g ●炭水化物20.3g ●食塩相当量3.3g
●花麴…小麦使用 ●食べるごまだれ…小麦・乳成分・卵使用

ヨシケイ
プレミアム
和豚もちぶた
生とうふ

作り方

調理時間

約35分

- ごまだれ豚しゃぶ
- 下ごしらえ
- ⑦ サニーレタス…ちぎる
ミニトマト…くし形切り
- ① 湯に酒少々を加え、食べやすく切った豚肉をゆでて冷ます。
② ⑦、①を盛り、ドレッシングをかける。
- こんがり豆腐ステーキ
- 下ごしらえ
- ⑦ 豆腐…1人3切当に切る→電子レンジで簡単水切り
電子レンジで簡単水切り
耐熱器の上に乾いたキッチンペーパー等を敷き、豆腐を重ねるように並べます。1パックで約2分～2分30秒(500W)
① 細葱…小口切り
- ① フライパンに油を熱して⑦を焼き、盛る。
② フライパンの汚れを拭き取り、①を入れて火にかけ、煮立ったら豆腐にかけ、①を散らす。
- 花麴のみそ汁
- 下ごしらえ
- ⑦ えのき茸…根元を落とし、半分に切る
花麴…ぬるま湯につけて戻し、軽く水気を絞る
- ① 鍋にだし汁を煮立て、⑦を加えて煮、みそを溶かし入れる。

	材料	2人用	3人用	4人用
ごまだれ豚しゃぶ	豚もも薄切り肉	240g	360g	480g
	しゃぶしゃぶ用(冷蔵)			
	ミニトマト(冷蔵)	2コ	3コ	4コ
	サニーレタス又 葉野菜(冷蔵)	適量	適量	適量
	食べるごまだれ	2袋	3袋	4袋
こんがり豆腐ステーキ	豆腐(冷蔵)	1パック	1½パック	2パック
	油	大½	大¾	大1
	バター又マーガリン	大¾	大1	大1½
	しょうゆ	大1	大1½	大2
	細葱(冷蔵)	少々	少々	少々
花麴のみそ汁	花麴	4コ	6コ	8コ
	えのき茸(冷蔵)	½袋	½袋	1袋
	だし汁	300ml	450ml	600ml
	みそ	大1	大1½	大2

今月のピックアップ

8/23(火)からすがれいのみりん干しに使用!!



氷温® 造り

氷温帯(0℃以下からモノが凍り始めるまでの温度帯)で素材の鮮度を保ち、素材本来の「おいしさ」「旨み」を引き出す製法です。

氷温の漬魚でも人気のロングセラー商品!からすがれいのみりん干し

贈答用の漬魚にもよく使われる高級魚「からすがれい」
身離れが良く柔らかな身質が特徴のお魚です。自家製のみりん醤油にじっくりと漬け込み氷温熟成し、さらに干すことで余分な水分を飛ばし旨みを凝縮させました。焼き上がりのみりん醤油の香ばしさが食欲をそそります。

高鮮度保持化

氷温帯で食品を加工することで有害微生物や細菌の増殖が抑制され、高鮮度の食品をつくることができます。



公益社団法人「氷温協会」の開催する氷温食品認定審査会において、厳正な審査をクリアした食品に付与されます。

▲氷温食品 認定書



▲氷温認定マーク

8月27日

ミックスグリル
コールスローサラダ

ジューシーなハンバーグと
3種の味わいのソーセージを
外食気分で!

夏休み
応援
メニュー

作り方

調理時間

約30分

- ミックスグリル
- 下ごしらえ
- ⑦ ポテト…解凍する。
- ① ハンバーグは凍ったまま袋ごと熱湯に入れ、約16分湯煎する(途中、ソーセージも袋ごと加え、約8分湯煎)。
② カーネルコーン…ラップに包み電子レンジで加熱する。(目安として30g約1分)
③ 油を引いたフライパンで⑦を炒め、塩こしょうする。
④ ①、②、③を盛り付け、⑥を混ぜ合わせてハンバーグにかける。
- コールスローサラダ
- ① キャベツ、人参…せん切り
② ⑥を合わせ、①をあえる。

	材料	2人用	3人用	4人用
ミックスグリル	ハンバーグステーキ(110g)(冷凍)	2コ	3コ	4コ
	トマトケチャップ	大3	大4½	大6
	ソース	大1½	大2½	大3
	クイックピアソーセージ75g(3本入)(冷凍)	2袋	3袋	4袋
	ナチュラルカットポテト(冷凍)	100g	150g	200g
コールスローサラダ	カーネルコーン(冷凍)	20g	30g	40g
	油	小½	小½	小¾
	塩	少々	少々	少々
	こしょう	少々	少々	少々
	キャベツ(冷蔵)	100g	150g	200g
コールスローサラダ	人参(冷蔵)	30g	40g	60g
	オリーブ油又サラダ油・マヨネーズ	各大¾	各大1	各大1½
	しょうゆ	大½	大¾	大1
	酢	小½	小1	大½
	黒こしょう(あらびき)	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/kos/>

ヨシケイ北大阪

検索

つくる人から笑顔に。
YOSHIKEI!

ヨシケイ北大阪
フリーダイヤル 0120-449125

摂津営業所
フリーダイヤル 0120-927651

池田営業所
フリーダイヤル 0120-074491

豊中営業所
フリーダイヤル 0120-889660