

2023年
5/29号

お申込締切日

5月24日(水)
17:00まで

全商品税込価格

家計応援

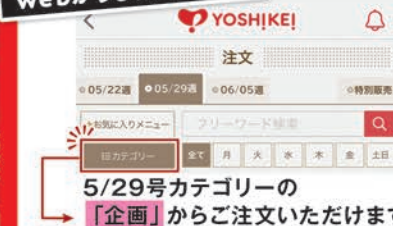
企画
第8弾

ヨシケイ

家計応援
お助け隊

週末に手軽に!!

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。

週末応援メニュー

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
セットで!①オリジナル
冷やし中華セット

消費期限:冷蔵3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



2人用	3人用	4人用
1,180円(税込)	1,580円(税込)	1,890円(税込)

週末応援
価格!!

和豚もちぶた餃子

脂身の甘さと肉の旨みを感じる
粗目のミンチとキャベツを
バランスよく合わせた
オリジナル餃子です。

調理時間

約30分

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2/3	大2/3
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]			
和豚もちぶた餃子(タレ付)(冷蔵)	10コ	15コ	20コ
[油]	大2/3	大1	大11/3

※上記の赤字部分はご家庭でご用意ください。

下ごしらえ

⑦焼豚…解凍し、スライス又は短冊に切る、もやし…ゆでて水気をきる、わかめ…塩を水で洗い流し、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

作り方

冷やし中華

- ①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。
- ②たっぷりの熱湯で麺をゆで、ざるに上げて流水でもみ洗いし、水気をきって器に盛る。
- ③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。

国産手羽元が2本入った
高級感あふれるカレーナンと
一緒にどうぞラクラク
10分
メニュー

②インドカレー&ナン

消費期限:冷蔵3日

- エネルギー544kcal ●蛋白質19.8g
- 脂質28.7g ●炭水化物51.1g
- 食塩相当量2.9g ※ナンの栄養量を含む
- インドカレー…乳成分・小麦使用
- ナン…小麦使用
- インドカレー(玉ねぎ:中国)

2人用

1,180円(税込)

週末応援
価格!!

材料(2人用)

インドカレーツイン	2袋
ナン(70g)(冷蔵)	2枚
サニーレタス又は葉野菜(冷蔵)	適量
カーネルコーン(冷蔵)	20g
人参(冷蔵)	30g
オクラ(冷蔵)	2本
お好みのドレッシング	適量

※上記の赤字部分はご家庭でご用意ください。

下ごしらえ

⑦ナンは解凍する。電子レンジで温めるかオーブントースターで軽く焼くとさらにおいしくお召し上がりいただけます。

④①で使用する湯を沸かす。

作り方

- ①オクラは④の湯でさっとゆで(湯は取っておく)、取り出す。
- ②カレーは袋ごと①の湯で約5分湯煎する。
- ③コーンはラップで包み、電子レンジ加熱(目安として20g約50秒)、オクラは縦半分に切り、人参はせん切り、サニーレタスはちぎる。
- ④②、③、お好みで温かいご飯を盛り、③を添え、お好みのドレッシングをかける。

お申し込み・お問い合わせは ホームページ <https://yoshikaei-dvlp.co.jp/kos/>

YOSHIKEI

ヨシケイ北大阪

検索

ヨシケイ北大阪

0120-449125

摂津営業所

0120-927651

池田営業所

0120-074491

豊中営業所

0120-889660