

2022
9月26日
SEP
お申込締切日
9.21 17:00まで

還元祭第3弾
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	※通常価格	月～土6日間コース	※通常価格
2人用	6,000円(税込)	7,360円(税込)	7,050円(税込)	
3人用	7,500円(税込)	9,210円(税込)	8,810円(税込)	
4人用	9,590円(税込)	11,760円(税込)	11,250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 豚ロースの生姜焼き 火 麻婆なす 水 さばの昆布白醤油干し 木 鶏肉の薬味しょうゆがけ 金 豚肉とさつま芋の焼き南蛮 土 すきやき

9月26日

豚ロースの生姜焼き
オクラのせやっこ・もやしのみそ汁

和豚もちぶたの
ロース肉の甘みと旨味がさえる
人気No.1メニュー!

和豚もちぶたロース肉
1人前

120g

ヨシケイ
プレミアム
和豚もちぶた
生とうふ
もやし

●エネルギー560kcal ●蛋白質34.2g ●脂質35.7g ●炭水化物20.6g ●食塩相当量3.4g

作り方

- 豚ロースの生姜焼き
- キャベツ…せん切り
 - 豚肉…食べやすく切る→③を振る
 - 生姜…おろす→⑤と合わせる
 - フライパンに油を熱し、小麦粉をまぶした豚肉を焼き、③をからめ、①と共に盛る。

- オクラのせやっこ
- オクラ、コーン…ゆでる→オクラは小口切り
 - ①、⑤を合わせる。
 - 豆腐は水気をきり、食べやすく切って盛り、②をかけもみのりを散らす。

- もやしのみそ汁
- 太葱…斜め切り
 - 鍋にだし汁を煮立てて①、もやしを入れて煮、みそを溶かし入れる。

	材料	2人用	3人用	4人用
豚ロースの生姜焼き	豚ロース薄切り肉(冷蔵)	240g	360g	480g
	塩	少々	少々	少々
	こしょう	少々	少々	少々
	酒	大1/2	大1	大1 1/2
	小麦粉	適量	適量	適量
	油	大1/2	大1/2	大1
	生姜	1/2かけ	1かけ	1かけ
	しょうゆ	大1	大1 1/2	大2
	みりん	大1/2	大1	大1 1/2
	キャベツ(冷蔵)	100g	150g	200g
オクラのせやっこ	豆腐(冷蔵)	1パック	1 1/2パック	2パック
	オクラ(冷蔵)	2本	3本	4本
	カーネルコーン(冷凍)	20g	30g	40g
	焼きのり	1袋	1袋	2袋
	ごま油	大1	大1 1/2	大2
	しょうゆ	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
	もやし(冷蔵)	100g	150g	200g
	太葱(冷蔵)	1/2本	1/2本	1本
もやしのみそ汁	だし汁	300ml	450ml	600ml
	みそ	大1	大1 1/2	大2

ヨシケイ
プレミアム

セーフティビーフ

セーフティビーフを育む自然環境のヒミツ



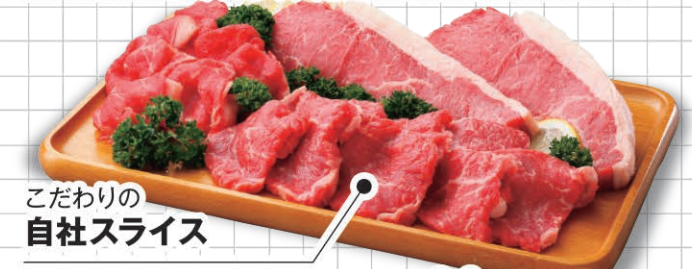
豊富な降雨と川や山脈からの伏流水など良質な地下水資源に恵まれています。
牧草が疲弊しないようにいくつかの区画に分けて牛を移動させ肥育。
安全な土壌で丁寧に育てられた栄養価の高い牧草。
安全な自家配合飼料。成長促進ホルモン剤なども投与せず自然のまま成長。
厳格な検査システムと他国から離れていることでBSE発生率が最も低い国。

「味・品質・安全」を追求した世界最高水準の安心ビーフ

セーフティビーフ

セーフティビーフ認定証

ヨシケイ指定牧場の「ファイブスタービーフ牧場」は世界最高水準の管理システムを導入し、ニュージーランド政府系組織が各工程で厳しく監査したもののみを「セーフティビーフ」という称号を与えられています。



こだわりの
自社スライス

旨味を感じる最適な厚さでスライス。すき焼き用は2.3ミリでお届けしています。

10月1日
土
すきやき

ボリュームの
1人前 120g

すきやきを
ご注文の方限定



牛肉を
増量したい
方に!

牛肩ロースすきやき用(300g)

特別価格 890円(税込)

●エネルギー422kcal ●蛋白質33.9g ●脂質19.4g
●炭水化物25.9g ●食塩相当量3.8g

作り方

下ごしらえ
糸こんにゃく…食べやすく切ってゆでる
白菜…ざく切り 太葱…斜め切り
霜降りひらたけ…小房に分ける 焼豆腐…食べやすく切る

② 牛肉とこんにゃくを並べて煮ると糸こんにゃくから溶け出したカルシウムにより肉が固くなり、色も悪くなってしまうので、糸こんにゃくは必ず下ゆでしてから調理しましょう。

方法①(関西法) 肉の美味しさが倍増する方法

牛脂を熱し、牛肉を焼きつけて、直接さとう、しょうゆを加えて調味する。

方法②(関東法) 味が均等につく、手軽な方法

だし汁、調味料を煮立たせて割り下を作っておく。割り下をおぎないながら具材を煮る。

	材料	2人用	3人用	4人用
すきやき	牛肩ロースすきやき用(牛脂付き)(冷蔵)	240g	360g	480g
	糸こんにゃく(冷蔵)	80g	120g	160g
	焼豆腐(冷蔵)	1/2パック	1パック	1パック
	霜降りひらたけ(冷蔵)	1/2パック	1パック	1パック
	白菜(冷蔵)	200g	300g	400g
	太葱(冷蔵)	1/2本	1本	1本
	卵(冷蔵)	2コ	3コ	4コ
	方法①(関西法) さとう・しょうゆ	各大4	各大6	各大8
	だし汁	70ml	100ml	130ml
	さとう・酒	各大2	各大3	各大4
方法②(関東法)	しょうゆ	大4	大6	大8
	みりん	大2%	大4	大5%

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