

ちょっとフルーツも

畑から
食卓へ

ヨシケイ埼玉

お野菜リレー

～おいしい野菜を、おいしい季節に～

毎日食べる野菜だからこそ、
品質の良い、安心安全な野菜をお届けしたい。

ヨシケイ埼玉が使用する野菜は、一年を通して味と安全性にこだわる
全国の契約生産者の食材を主に使用しています。
季節や収穫時期に合わせて産地を変更し、その時最良の野菜をお届けしています。

群馬

〈野菜くらぶ〉



サニーレタス・レタス・
グリーンリーフ

(5月～11月)

キャベツを育てて数十年、息子も
同じ思いで一緒にキャベツを
作ってくれるようになりました。
群馬の高原キャベツはこれからが本番。
今年も陽をたっぷりあびて
すくすく育っています。



キャベツ生産者
阿部さん親子

キャベツ
カット野菜にも使用

(6月～11月)



白菜 (10月～12月) 大根 (6月～10月) 小松菜 (通年) トマト (6月～9月)

北海道

〈サンコープランニング〉

玉葱 じゃが芋

(8月～3月)

〈自然農園〉

ミニトマト

(7月～9月)

茨城

〈茨城農協〉

れんこん

(9月～3月)

〈アグリクリエイト〉

水菜 にら

(通年)

熊本

〈水の子会〉

みかん 新玉ねぎ

(10月～12月)

(4月)

静岡

〈野菜くらぶ〉 トマト・サニーレタス・
レタス・グリーンリーフ



(12月～4月)

埼玉

〈昔がえりの会〉

玉ねぎ

(7月～9月)

小松菜

(通年)

千葉

〈健康野菜グループ〉

昨年の夏の高温と雨が少なかったこと
から、今年1月からキャベツは今までに
ない不作でした。11月から安定して
おいしいキャベツをお届けできる様
にしっかりと土づくりをしています。



キャベツ生産者
山口さん親子

キャベツ
カット野菜にも使用

大根

(11月～6月)

宮崎

〈太陽農園〉

ミニトマト

(10月～6月)

〈ヘルシー深谷〉



きゅうり
きゅうり生産者
岡田さん他

(3月中旬～6月中旬)
(9月下旬～12月上旬)

〈こだわり村〉



ほうれん草
にんじん
森下さん

私が育てた、ねっとーりな里芋、
今年もヨシケイ埼玉のお客様に食べて
いただきたく大事に育てています。
11月のとれ穫れ畑をお楽しみに

ほうれん草

(10月～7月)

にんじん

(11月～4月)

小松菜

(通年)

※特別栽培農産物を中心にお届けしていますが、この中に入るものは一般栽培も含まれます。また、天候・時季により上記以外の生産者の野菜も入ります。

Monthly PRESENT

10 今月のプレゼント!

名様

応募締切は2025年6月25日(水)です。

和平方レイズ(電子レンジ調理器)
シリコンスチーマー
らくCHIN!
M ライムグリーン

蒸し料理や
温めに便利♪



サイズ:206×132×70mm
本体重量:270g
素材・材質:本体・蓋/シリコンゴム
原産国:中国

応募方法

お便りを採用させていただいた方と、裏面の「オアシスメイトクイズ」の
正解者の中から抽選で今月のプレゼントを差し上げます。
※2025年5月号のクイズの答えは「B」でした。たくさんのご応募ありがとうございました。
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。



食材への感想やご意見・ご要望、スタッフのサービスについてなど、声をお寄せください。
※必要事項をご記入の上、切り取りスタッフにお渡しください。

お便り

今後の「オアシスメイト」で、取り上げて欲しい題材がありましたらお聞かせください。

ギリトリ線

クイズの答え

裏面の「オアシスメイトクイズ」の答えを
A・B・Cの中から選んで記入してください。

オアシスメイト
クイズ・お便り
専用ページ



お分りでしたらご記入をお願いします
拠点 コース お客様番号

お名前

様

2025.6

メールアドレス: wewe-info@yoshikei-sai.jp

ヨシケイ埼玉 CSレポート

CS委員会からのご報告です

お客様の不安

レタスの切り口が赤くなるのは古いから？



いいえ!!

新鮮なレタスは切り口から牛乳のような白い液体がじわじわじわーっと出てきます。これがレタスに含まれる「ポリフェノール」で、空気にふれると赤く変色してしまうのです。人間でいうと血液のようなもので、レタスの切り口から栄養分が逃げないように、レタス自身が自分の身を守ろうという自然の現象です(リンゴを切った後に色が変わる現象も同じ!)。新鮮なほどこのような現象が起きますが、もちろん食味には問題ありません。

ですが、いくら新鮮でも美味しそうに見えませんか。そこでヨシケイ埼玉の工場では切り口に「微酸性電解水※」を噴霧して変色をおさえています。

※弱酸性で人や環境にやさしく、除菌消臭効果が高い衛生水

お客様の不安

届いたばかりの野菜がとろけてる!



解決策です!!

青じその葉・きゅうり・さつまいも・レタス・なす・アスパラなど、これらの野菜は低温に弱く、低温障害で変色したりとろけてしまうことがあります。それを防ぐ為に

①外気温を考慮の上、冷凍商品・保冷剤・アルミマットの上の商品の組合せにより3種類のマットを使い分けています。

②冷凍品が多いミールキットは冷凍と冷蔵でクールBOXを分ける事も。

③出荷作業の際は保冷剤から離しています。

しかし、時には保冷剤が動いてしまい、低温障害が発生してしまう事がありますので、傷みが出ている際はお知らせください。



低温障害防止のために青じその葉を守る袋に入れています。



「CS(シーエス)」とは「Customer Satisfaction (=顧客満足)」の略。

本社と12拠点を結んだ「CS向上委員会」を月に1回行っています。「オアシスメイト」や各種ご意見をもとに、活発な意見交換を行い、商品とサービスの改善に取り組んでいます!

とてもベンリなヨシケイアプリ 一度使ったらヤミツキ



注文締切
当日23:59まで受付



今日のお届け内容と
レシピを見ることができる!
(一部除く)



お気に入り
メニュー
登録機能



LINEで
レシピが送れる



7週間までの注文
履歴が確認できる



締切前なら注文の
変更がカンタンに
できる



いつでもどこでも
注文OK



WEB限定
メニューが
ある!



アプリのダウンロードは
こちらから



アプリの始め方



アプリを
ダウンロード



初めてご利用の方は
お住まいの地域の
ヨシケイを検索



お住まいのエリアから
ご利用するヨシケイを
選択



登録します



登録完了!



ご登録されている
メールアドレスと
パスワードでログイン

オアシスメイトクイズ

表面のお便り欄にクイズの答えを記入して
今月のプレゼントに応募してね!

Q

じゃが芋の国内品種は約20種類あるといわれ、
ヨシケイでは「男爵」や「メークイン」をよく使用しています。
さて、この中で本当にあるじゃが芋の品種はどれ?

クイズの答えを
右記の
A・B・Cの中から
選んでください。

A: ブッチャー
B: デストロイヤー
C: デテコイヤー

ヒント
葉プロレスラーと
同じ名前だよ



わたしたち株式会社ヨシケイ埼玉は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



17項目ある「SDGs」の中で、ヨシケイ埼玉は社の活動を通し
かわりの強い上記9項目の「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指します。

2025年6月のスケジュール

月	火	水	木	金	土	日
						①
2	3	4	5	6	⑦	⑧
9	⑩	11	12	13	⑭	⑮
16	17	18	19	20	⑲	⑳
23/30	24	25	26	27	⑳	㉑

■印の日が引き落としです。○印の日が休業日です。

2025年7月のスケジュール

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	⑤	⑥
7	⑧	9	10	11	⑫	⑬
14	15	16	17	18	⑲	⑳
21	22	23	24	25	⑲	㉑
28	29	30	31			

■印の日が引き落としです。○印の日が休業日です。

ホームページアドレス
<http://yoshikei-sai.jp/>



株式会社 ヨシケイ埼玉
発行: オアシスメイト編集部

〒359-0014 所沢市電ヶ谷249-1 ☎ 0120-29-6211

対象週	引落日	曜日
6/ 2週・6/ 9週	6/10	火
6/16週・6/23週	6/24	火
6/30週・7/ 7週	7/ 8	火
7/14週・7/21週	7/22	火

金融機関からの引き落としスケジュール
前日が祭日等で金融機関が休みの場合は、
引き落とし日が変わります