

ヨシケイの 「小袋製品」 について 教えて!

※調味料・乾物(個売りはしていません)



OK



食材と一緒にお届けしている、調味料・乾物などの「小袋製品」は、
現在合わせて**170種類以上**あります。

メニューで使用されている小袋調味料は**90種類**ほど。
乾物のバリエーションも豊富です!

ヨシケイ自慢の、バラエティ豊かなミールキットのレシピを支えています。
一度はお使いになった事がある方も多いのではないのでしょうか。
目立たないけれども欠かす事のできない大きな存在です。
今月はそんな「小袋製品」について、一緒に見てみましょう!



Point 1

時短の強い味方!



ミールキットと言えば時短の強い味方ですが、小袋製品なしには成り立ちません。汁ものに、炒めものに…
小袋を開けて加えれば、ほとんど出来上がり。風味もアップし、**お料理初心者でも簡単に味が決まります。**

Point 2

地球に優しい小袋製品たち



「調味料や乾物が、冷蔵庫の中で期限切れに」、「戸棚の奥でカチコチ状態を発見」…
こんな経験、お持ちではありませんか?小袋だと1食分ずつ使い切り!

だから「**衛生的**」、「**消費期限内に使い切れる**」、「**必要な時に必要なだけ使える**」という、
たくさんのメリットがあります。結果的に廃棄する事が無いので

SDGs【エスディー・ジー・ズ・「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」】へと
つながるのです。ヨシケイのミールキットをご利用頂く事で、地球環境を守る手助けが出来ているのですね。

小袋製品って
メリットいっぱい
なんです!



プチ情報

小袋調味料の中でも人気の「粉ラー油」も元々は小袋でしたが、ミールキット以外でも使いたいの声にお応えて、ヨシケイセレクトで製品化となりました。



次回#10/21(火)に
販売予定!!

粉ラー油の
アレンジ
レシピは
コチラ



Monthly PRESENT

10
名様

今月のプレゼント!

応募締切は2025年8月27日(水)です。

天然由来の セルロースふきん

2枚組

サイズ:高19×幅17cm

素材・成分:セルロース、コットン

原産国:ドイツ

＼サッと拭けてすぐ乾く／



吸水性抜群の100%天然由来ドイツ製セルロースのふきん。

台拭きや食器拭きはもちろんのこと、水きりマット、ボウル・まな板のすべり止めなど
用途は色々。使用後は土に埋めると分解されるサステナブルな素材です。

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7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。

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。

お分か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

2025.8

お名前

オアシスメイト
クイズ・お便り
専用ページ



様

メールアドレス: wewe-info@yoshikei-sai.jp

ヨシケイ埼玉 CS レポート



お客様からのご意見

ミールキットに入っている美味しい タレの小袋、販売してもらえませんか？

**お応え
します！**

ご要望ありがとうございます！簡単に味が決まって美味しくて、時短調理に欠かせないアイテムなので、たくさんのご要望をいただいております！様々なお料理に使えるのでとても便利です！今回、初めて特に人気のある5種類を**9/1号別チラシにて特別販売致します！**ぜひご利用下さいませ！



鮮やかな色合いと心地よい口当たり
すりおろし野菜ドレッシング



ごまと炭火の香りがたまらない甘口醤油だれ
炭火焼風しょうゆだれ



肉、魚介の旨み・コクがきたスープ
中華白湯スープ



大根おろしでさっぱり醤油味
大根おろしソース



味噌と甘酒の相性がバツグン！
西京漬けの素



サラダはもちろんだ、
グリルチキン等の
ソースに



焼肉、焼き鳥等
の味付けや揚げ物の
ソースに



スープ以外に、
チャーハンや塩味の
炒めもの等にも



ステーキ、
ハンバーグソースの他、
焼肉、お豆腐にも



焼肉、焼き魚、
チーズタッカルビの
味付けにも

野菜と果汁の濃厚な旨味。野菜・果汁(玉ねぎ・人参・りんご)生原料換算30%も使用。濃厚なコクとまろやかな酸味。アンチョビの旨味と卵黄のコクをプラスしました。

りんご果汁・洋なし果汁の甘味で食べやすく、ごまと炭火の香りで香ばしく仕上げました。

いろいろな野菜などの具材と一緒に煮込むだけで本格的な白湯スープが出来上がり！

たっぷりの大根おろしとりんご果汁が肉の旨みを引き立てる飽きのこないさっぱりとした味です。

まろやかな甘みと味噌の風味・コクが特長の西京漬けの素です。魚だけでなく、肉や野菜メニューにも使用できます。

※詳細は9/1号別チラシにてご確認ください。

今年も暑いですが あんしんBOXと新型保冷剤で 夏でもあんしん！

あんしんBOX

※あんしんBOX(使用料無料)のご利用は担当者までお申し付けください。
※色はご指定いただけません。



「インナー(パネル)」

「あんしんBOX」と「インナー(パネル)」を交互に閉める形式にしてセットすることで、隙間を遮断し、より保冷効果を高めています。

★「あんしんBOX」や「保冷銀袋」を玄関前に設置させていただいているおかげで、ご不在時の再配達をする事なく鮮度や温度を保つことができます。お客様のご理解に感謝いたします。
サイズ:W450×D365×H560mm



使用例

暑い日も
あんしん

「あれれ？
扉が間違えて・・・？」
なんて思わないで
ください(笑)

お届け場所は日光に当たっていませんか？

日向と日陰では10℃以上の温度差があります。

お届け場所の移動を希望される場合は
担当者へお知らせください。

屋根がある玄関先やお家の裏等の日陰が安心です！



新型保冷剤



-21℃帯は
おまかせっ!!



使用例

ひんやり

従来のドライアイス使用メニューにおいて、代替効果が得られる蓄冷剤です。(主に炊飯など単品商品に使用)ドライアイスの使用量を削減することで、CO₂排出量も削減。より効果を発する蓄冷剤の導入で商品の品質保持とCO₂削減で環境に配慮します。

サイズ:152×185×29mm 重量:約700g(従来型は1本約280g)
対応温度帯:-21℃(特別仕様のためご家庭の冷凍庫では凍りません)

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 ミールキットには欠かせない小袋調味料。
さて、このなかで、「こぶくろ」ではないのはどれ？

A: 人気一番!すりおろし野菜ドレッシング

B: 紅白歌合戦8回出場!

大阪出身の人気音楽デュオ

C: ♪僕に人生を教えてくれた〜、優しい〇〇くろ。

クイズの答えを
下記の
A・B・Cの中から
選んでください。



お母さんは
「こぶくろ」が好き!

2025年8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	26	27	28	29	30	31

■印が引き落とし日です。○印は休業日です。

2025年9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	26	27	28
29	30					

■印が引き落とし日です。○印は休業日です。

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
7/28週・8/ 4週	8/ 5	火
8/11週・8/18週・8/25週	8/26	火
9/ 1週・9/ 8週	9/ 9	火
9/15週・9/22週・9/29週	9/30	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、
引き落とし日が変わります
※2025年8/11週・8/18週・8/25週
及び9/15週・9/22週・9/29週は
引き落とし期間が**3週分**になります

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



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。