

ミールキットに入っている自慢のたまご

あかね玉ハーブ Premium プレミアム

10個入りを  で毎週販売中!

おいしくて・あんしんで・しぜんにちかい・すこやかなしよくさい
「伝えたいこといっぱい!ヨシケイ埼玉オアシスメイト編集部発行」

オアシスメイト

つくる人から笑顔に。 YOSHIKEI!



知ってほしい!!
美味しい理由



その1 美味しい卵は健康な鶏から!

「あかね玉ハーブPremium」は、「ボリスブラウン」という赤鶏から生まれます。専用の飼料には主原料として遺伝子操作を行っていない専属農家のポストハーベストフリーのとうもろこしを使用。4種のハーブとコクと旨味をプラスするぶどう種子由来のポリフェノールを配合し鶏の免疫力の活性化をサポート。「予防医学」の考え方で、鶏の健康を守っています。

※成長後も元気に過ごせるよう、ヒヨコの段階で予防的にワクチンを接種しています。



飲み水にもこだわり

井戸水を「活性水*」にして与え、腸内環境を整えます。栄養を効率よく吸収することで、臭みの少ないたまごに仕上がります。

※水にイオンなどの磁気エネルギーを加えた「機能性水」の事。「分子振動活性装置(ハイエット)」で生成。やまと豚米らぶも、この活性水で育っています。



おすすめの食べ方は「TKG」(卵かけご飯)! 炊き立てのご飯に「あかね玉ハーブプレミアム」を乗せ、良質な醤油や塩、ごま油を少し垂らすだけで贅沢な一品に♥黄身の旨味がしっかり濃く、臭みがないので、卵本来のコクをそのまま味わえます。

まとめ 卵は低カロリーでダイエットや健康維持に非常に役立つ食材です。手軽に栄養バランスを整えることができます。積極的に摂りたいものですね。

その2 卵は鮮度が命!

卵の世界では、何百万羽規模の大規模農場が多くありますが、あえてその道は選ばず、東京近郊に限定した埼玉県狭山市・千葉県いすみ市・長生郡の3つの農場に分散。生産者とともに、フレッシュな卵をお届けします。



その3 のびのびと育つ開放的で快適な鶏舎!

太陽の光や風を十分に取り入れられる自然な環境に近い「開放型鶏舎」で育てられています。



開放型鶏舎のメリットは?

太陽光や自然の風が入るので、ストレスが少なく健康に育てることが出来ます。必要な栄養価を考えたエサと新鮮な水は清潔に管理され、一羽ごとの様子も確認しやすくなっています。

鳥インフルエンザ対策

鶏舎を東京近郊の3カ所に分散することで、発生時でも供給が途切れない体制を整えています。鳥インフルエンザウイルスは熱に弱く、十分に加熱することで死滅します。また酸にも弱いので、人の体内では消化液によって不活化されると考えられています。



とど〜んと! Monthly PRESENT 100名様 今月のプレゼント!

応募締切は2026年3月25日(水)です。

いつもたくさんのお便り、ありがとうございます!

あかね玉ハーブ Premium ●10個入



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。
※2026年2月号のクイズの答えは「A」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。

オアシスメイトクイズ・お便り専用ページ 

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 お名前

2026.3 メールアドレス: wewe-info@yoshikei-sai.jp

ヨシケイ埼玉 CSレポート

お客様の声

豚肉がパサパサで硬く感じるので改善してほしいです



もしかしら、加熱の方法に原因があるかもしれません。

豚肉は、冷たいまま中まで火を通そうとすると焼き過ぎてしまい、硬くなりやすくなります。品質を保つため冷凍でお届けしていますが、解凍の際は肉汁を逃さないよう、冷蔵庫や流水でゆっくり解凍してから調理するのが美味しく仕上げるポイントです。ヨシケイ埼玉の豚肉「やまと豚米らぶ」は、お米を食べて育った脂の美味しい豚肉です。**ゆっくり解凍&焼き過ぎない**この2つをぜひ意識してみてください。

時短&美味しい解凍法

4~15分

厚さ1cm以下の冷凍肉ならアルミ製の鍋とフライパンで挟む「なべ底サンドイッチ法」もおすすめ！電子レンジより美味しく解凍できますよ。



熱伝導率の高いアルミ同士でお肉を挟むと早く美味しく解凍できます

お客様の声

レタスの断面が赤くなっているのが気になります



レタスの切り口が赤くなる=古い?というイメージがありませんか?

実は違うのです。新鮮なレタスを包丁で切ると、切り口から白い液体が出てきます。これは「**ポリフェノール**」の一種で、空気に触れると赤くなる性質をもっています。りんごが茶色になるのと同じ現象で、野菜や果物が自分自身の鮮度を維持しよう!と頑張っている証拠なのです!

ヨシケイ埼玉では変色を防止するため、**切り口に微酸性電解水***を使用しています。少し多めにお届けしているので、気になるようでしたら切り取ってお召し上がりください。

*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有機物や菌と反応すると素早く水に戻る性質が特徴です。



鮮度もキープ中!

NEWS!

春休みスペシャル!

3/23週

Good楽バリュー

大好評発売中

「ご愛顧に感謝して!!」

5日間(月~金)、6日間(月~土)ご利用で、

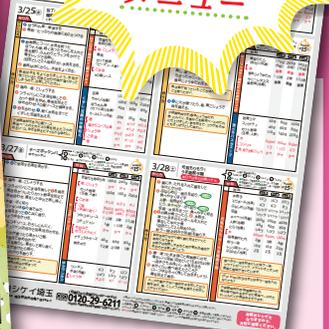
全員に「あかね玉ハーブPremium」10個入りをプレゼント

ご注文締切: 3/18(水)

お得でラッキー、お見逃しなく!



カット野菜使用メニューから厳選したスペシャルメニュー



ヨシケイ埼玉オリジナルメニュー Good楽バリュー

オアシスめいとクイズ

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 よくみる濃い~黄身の卵。なぜこんなに色が違う?



日本では濃い色の黄身が人気だね

- A: 飼料に含まれているパプリカやマリーゴールド等の色素成分の違い
- B: 栄養価が高いから
- C: 飲み水の代わりにオレンジジュースを飲んでいるから

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。

2026年3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	24	30	31	25	26	27
						⑳

■ 印が引き落とし日です。○ 印は休業日です。

2026年4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	⑳	㉑
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
<https://yoshikei-sai.jp/>



株式会社 **ヨシケイ埼玉**
発行: オアシスめいと編集部

〒359-0014 所沢市電ヶ谷249-1 ☎ 0120-29-6211

対象週	引落日	曜日
3/ 2週・ 3/ 9週	3/10	火
3/16週・ 3/23週	3/24	火
3/30週・ 4/ 6週	4/ 7	火
4/13週・ 4/20週	4/21	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