

2025
12 | 8 週

ご注文
締切日

12 | 3 水

WEBは
23:59まで

カット野菜使用メニューから厳選!
~ 12/8週限定 ~

Special Menu
スペシャルメニュー

Good楽
ラック
バリュー

今週は
5日間
(月~金)が
お得!!

1日ごとでのご利用 OK!!

各メニュー記載の料金表をご確認ください。

5日間(月~金) 6日間(月~土) はさらにお得!!

	5日間 月~金	6日間 月~土
2人用	通常価格 7,225円 特別価格 6,520円 (税込)	通常価格 8,860円 特別価格 7,850円 (税込)
3人用	通常価格 9,090円 特別価格 8,165円 (税込)	通常価格 11,180円 特別価格 9,860円 (税込)
4人用	通常価格 11,595円 特別価格 10,405円 (税込)	通常価格 14,295円 特別価格 12,580円 (税込)

今週の
推し!!

Saturday
12/13(土)

ごま豆乳鍋



本日は前日
お届けです。

調理時間
約15分

メニュー番号	1日ごと
697	2人用 1,635円
698	3人用 2,090円
699	4人用 2,700円

カット野菜 & 豆乳鍋のたれを
使用するラクラク鍋!
最後にごまを加えることで
風味がアップ♪

Good楽Special!
おまけで
メのうどん
プレゼント!♪



豆乳鍋の
たれ付き!

Monday
12/8(月)

パワーもりもり!
ポーク野菜炒め
すくい豆腐の
とろとろにかまあん

メニュー番号	1日ごと
197	2人用 1,405円
198	3人用 1,760円
199	4人用 2,235円

味付けは生姜の風味がきいた
特製下味用たれにおまかせで、
パパッと簡単♪

調理時間
約20分



特製下味用
たれ付き!

Tuesday
12/9(火)

チキンカレー
半熟卵のサラダ

メニュー番号	1日ごと
297	2人用 1,490円
298	3人用 1,870円
299	4人用 2,380円

おまけのチーズはカレーにかけても、
ご飯に混ぜても、
パリパリチーズにして
サラダに載せてもGOOD!

調理時間
約30分

♪ ナチュラルチーズ
のおまけ付き!



Wednesday
12/10(水)

味付けラクラク!
骨取りたちの
香味じょうゆ
食べるパスタスープ

メニュー番号	1日ごと
397	2人用 1,475円
398	3人用 1,885円
399	4人用 2,430円



包丁いらす

粉付きたらは揚げ焼いて、
香味じょうゆだれを
かけるだけ★

調理時間
約15分

♪ 味変!!
タルタルソース
のおまけ付き!

あなたは
どちらがお好み?

香味じょうゆ
だれ付き!

タルタル
ソース付き!

骨取り済



Thursday
12/11(木)

チキンとポテトの
ガーリックソテー
コールスロー

メニュー番号	1日ごと
497	2人用 1,405円
498	3人用 1,760円
499	4人用 2,235円

にんにくの風味をきかせた
あと引く美味しさ♪
じゃが芋が入って
食べ応えも抜群です◎

調理時間
約20分



Friday
12/12(金)

炭火風豚丼
白菜のあっさり煮

メニュー番号	1日ごと
597	2人用 1,450円
598	3人用 1,815円
599	4人用 2,315円

ごま油と炭火風の香りが特長の
炭火風しょうゆだれにおまかせ。
甘口の醤油だれでご飯がすすみます!

調理時間
約20分

炭火風しょうゆ
だれ付き!



ご注文の方法はコチラ

【ヨシケイアプリはこちらから】

通しのご利用は
「カテゴリー」の
一番下にある
「Good楽バリュー」で
ご注文ください。



【お申込書での注文】

1日ごとご利用の場合は3桁の番号を記入欄に、まとめて
ご利用の場合は希望する日数の記入欄にご記入ください。



スマホで見られる
レシピはこちら



裏面は
レシピ
保管してください

12/8月

パワーもりもり!
ポーク野菜炒め
すくい豆腐のとろとろかにかまあん

作り方
1 青菜...ざく切り
かに風味かまぼこ...フォークで裂く
2 鍋にA、1を入れて蓋をして
中火で煮る(目安として2人用約2~3分)。

調理時間 約20分
材料
豚切り落とし肉 200g 300g 400g
特製下味用たれ 2袋 3袋 4袋
もやし(冷蔵) 150g 200g 300g

12/9火

チキンカレー
半熟卵のサラダ

作り方
チキンカレー
半熟卵のサラダ
1 玉葱...くし形切り
じゃが芋、人参...乱切り

調理時間 約30分
材料
若鶏モモ角切り肉 200g 300g 400g
じゃが芋 2コ 3コ 4コ

12/10水

味付けラクラク!
骨取りたらの香味じょうゆ
食べるパスタスープ

作り方
1 鍋に水、コンソメを入れて煮立て、
鶏肉、カット野菜、半分に折った
スパゲティを加えて蓋をして中火で
約7分煮る。

調理時間 約15分
材料
骨取りたら 170g 255g 340g
香味じょうゆだれ 1 1/3袋 2袋 2 2/3袋

12/11木

チキンとポテトの
ガーリックソテー
コールスロー

作り方
1 じゃが芋...洗って皮付きのまま
くし形切り→耐熱器にのせ、
ラップをかけて電子レンジ加熱

調理時間 約20分
材料
若鶏モモ角切り肉 200g 300g 400g
にんにく 1かけ 1かけ 2かけ

12/12金

炭火風豚丼
白菜のあっさり煮

作り方
A 椎茸...ぬるま湯につけて戻す
(戻し汁は取っておく)
早く戻したい場合は、耐熱器に椎茸、かぶる
くらいの水を入れ、ラップをかけて
電子レンジ加熱するとよいでしょう

調理時間 約20分
材料
豚切り落とし肉 200g 300g 400g
炭火風しょうゆだれ 1 1/3袋 2袋 2 2/3袋

12/13土

ごま豆乳鍋
本日分は前日お届けです。

作り方
1 鍋に分量の水、豆乳鍋のたれを入れて
中火にかける。
2 ぶなしめじ...根元を切って

調理時間 約15分
材料
若鶏モモ肉 (一口カット) 160g 240g 320g
豆腐 1パック 1 1/2パック 2パック