

2026 3/23 週

ご注文締切日 3/18 水 WEBは 23:59まで

カット野菜使用メニューから厳選!
~ 3/23週限定 ~

Special Menu
スペシャルメニュー

Good楽 バリュー



3/23号の
Good楽バリューを
5日間(月~金)
または6日間(月~土)
ご利用いただいた
お客様に

春休み Special!
(スペシャル)

premium
あかね玉ハーブ10個

ミールキットで使用こだわりの卵
プレゼント♪



たまごのお届けは火・水曜日のどちらかになります。

今週は
6日間がオトク!
(月~土)

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(月~金)日間 6(月~土)日間 はさらにお得!!

| | 5日間 月~金 | 6日間 月~土 |
|-----|----------------------------------|----------------------------------|
| 2人用 | 特別価格 6,880円(税込) 通常価格 7,435円 | 特別価格 8,260円(税込) 通常価格 9,215円 |
| 3人用 | 特別価格 8,610円(税込) 通常価格 9,430円 | 特別価格 10,290円(税込) 通常価格 11,650円 |
| 4人用 | 特別価格 11,000円(税込) 通常価格 12,115円 | 特別価格 13,130円(税込) 通常価格 14,950円 |

今週の
推し!!

Saturday
3/28(土)

元気もりもり!
うま塩餃子鍋

粉ラー油で
美味しさ
アップ

味の
ラーメンは
ボリューム
満点!

にんにくがきいた旨塩鍋のたれに
具材を加えて煮込むだけ!



| メニュー番号 | 1日ごと |
|--------|------------|
| 697 | 2人用 1,780円 |
| 698 | 3人用 2,220円 |
| 699 | 4人用 2,835円 |

調理時間
約15分

旨塩鍋の
たれ付き!

本日は前日
お届けです。

Monday
3/23(月)

豚肉のおろしソース
チーズマカロニサラダ・
青菜のさっと煮

| メニュー番号 | 1日ごと |
|--------|------------|
| 197 | 2人用 1,450円 |
| 198 | 3人用 1,810円 |
| 199 | 4人用 2,310円 |

調理時間
約25分

人気メニューが再登場!
おろしソースでからめるだけ!



大根おろし
ソース付き!

Tuesday
3/24(火)

ふわとろ卵の
デミオムライス
ベーコンとキャベツのカレースープ

| メニュー番号 | 1日ごと |
|--------|------------|
| 297 | 2人用 1,410円 |
| 298 | 3人用 1,765円 |
| 299 | 4人用 2,255円 |

調理時間
約20分

ふわとろ卵にコクのある
デミグラスソースが絶品!
ケチャップライスレンジで簡単!



デミグラス
ソース付き!

ちびっ子
付お
まき

Wednesday
3/25(水)

包丁いらす!
鶏肉のXO醤チャブチェ
くずし豆腐の中華あえ

| メニュー番号 | 1日ごと |
|--------|------------|
| 397 | 2人用 1,545円 |
| 398 | 3人用 1,980円 |
| 399 | 4人用 2,550円 |

調理時間
約10分

春雨とコロコロサイズの鶏肉に
コク旨なXO醤ソースがからんで
美味しさ◎



包丁いらす

XO醤
ソース付き!

Thursday
3/26(木)

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

| メニュー番号 | 1日ごと |
|--------|------------|
| 497 | 2人用 1,475円 |
| 498 | 3人用 1,885円 |
| 499 | 4人用 2,430円 |

調理時間
約15分

粉付きたらは揚げ焼きでOK!!
香味じょうゆだれをかけるだけ★
ご飯がすすむ美味しさです!



包丁いらす

香味じょうゆ
だれ付き!

骨取り済
食べやすい!

Friday
3/27(金)

チーズポックンパ
ゆでワンタン

| メニュー番号 | 1日ごと |
|--------|------------|
| 597 | 2人用 1,555円 |
| 598 | 3人用 1,990円 |
| 599 | 4人用 2,570円 |

調理時間
約15分

ブルコギソースで
簡単調理!
チーズを加えることで
コクがアップします◎



ブルコギ
ソース付き!

ポックンパとは、
韓国風のチャーハン
のこと!

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

3/23(月)

豚肉のおろしソース
チーズマカロニサラダ
青菜のざつと煮

作り方
手順
下ごしらえ
作り方

調理時間 約25分
(エ) 456kcal (ヘ) 22.5g (ホ) 24.8g (ニ) 32.8g
(ハ) 2.2g

材料
豚肉のおろしソース
チーズマカロニサラダ
青菜のざつと煮

3/24(火)

ふわとろ卵の
デミオムライス
ベーコンとキャベツのカレースープ

作り方
作り方

調理時間 約20分
(エ) 400kcal (ヘ) 24.9g (ホ) 24.3g (ニ) 24.5g
(ハ) 4.3g

材料
ふわとろ卵のデミオムライス
ベーコンとキャベツのカレースープ

3/25(水)

包丁いらず!
鶏肉のXO醤チャブチエ
くずし豆腐の中華あえ

作り方
下ごしらえ
作り方

調理時間 約10分
(エ) 441kcal (ヘ) 23.7g (ホ) 27.1g (ニ) 27.7g
(ハ) 2.2g

材料
包丁いらず!鶏肉のXO醤チャブチエ
くずし豆腐の中華あえ

3/26(木)

味付けクラクラ!
骨取りたらの香味じょうゆ
食べるパスタスープ

作り方
作り方

調理時間 約15分
(エ) 270kcal (ヘ) 23.7g (ホ) 6.8g (ニ) 29.5g
(ハ) 3.0g

材料
味付けクラクラ!骨取りたらの香味じょうゆ
食べるパスタスープ

3/27(金)

チーズポックンパ
ゆでワンタン

作り方
下ごしらえ
作り方

調理時間 約15分
(エ) 373kcal (ヘ) 22.9g (ホ) 21.5g (ニ) 23.0g
(ハ) 3.3g

材料
チーズポックンパ
ゆでワンタン

3/28(土)

元気もりもり!
うま塩餃子鍋
本日は前日お届けです。

作り方
作り方

調理時間 約15分
(エ) 549kcal (ヘ) 24.7g (ホ) 16.2g (ニ) 75.0g
(ハ) 4.7g

材料
元気もりもり!うま塩餃子鍋