

2026 5/11 週

通常より早い締切日です。ご注意ください

ご注文締切日 5/1 金 WEBは 23:59まで

カット野菜使用メニューから厳選！
～5/11週限定～

Special Menu
スペシャルメニュー

Good 楽
バリユー
ラック

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 7,445円 特別価格 6,520円 (税込)	通常価格 8,970円 特別価格 7,790円 (税込)
3人用	通常価格 9,415円 特別価格 8,165円 (税込)	通常価格 11,315円 特別価格 9,745円 (税込)
4人用	通常価格 12,050円 特別価格 10,405円 (税込)	通常価格 14,485円 特別価格 12,390円 (税込)

今週の
推し!!

Saturday
5/16 土

ぱりぱり皿うどん
小籠包

お子さまが好きな
ぱりぱり麺に、
具だくさんのとろ～りあんが
美味しい♪



メニュー番号	1日ごと
697	2人用 1,525円
698	3人用 1,900円
699	4人用 2,435円

調理時間
約20分

本日は前日
お届けです。

ちびっ子
すだきい



Monday
5/11 月

炭火風豚丼
白菜のあっさり煮

メニュー番号	1日ごと
197	2人用 1,450円
198	3人用 1,820円
199	4人用 2,315円

調理時間
約20分

味付けはごま油と
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♪



炭火風しょうゆだれ付き!

Tuesday
5/12 火

たれでラクマ
照り焼きチキン
豚肉とキャベツの洋風煮

メニュー番号	1日ごと
297	2人用 1,555円
298	3人用 1,990円
299	4人用 2,570円

調理時間
約15分



包丁いらす

包丁いらす&たれを使用して
簡単に照り焼きチキンが
できます★



焼鳥のたれ付き!

Wednesday
5/13 水

辛くない! 麻婆豆腐
カリカリ! 焼きワンタン・
ハムと野菜の中華スープ

メニュー番号	1日ごと
397	2人用 1,360円
398	3人用 1,700円
399	4人用 2,165円

調理時間
約20分

辛くないから
小さなお子さまでもOK!
大人はご家庭にあるラー油で
辛味をプラス♪



具入り麻婆ソース付き!

ちびっ子
すだきい

Thursday
5/14 木

豚焼き肉の
ごまドレッシングがけ
おかずけんちん煮

メニュー番号	1日ごと
497	2人用 1,490円
498	3人用 1,870円
499	4人用 2,380円

調理時間
約15分

味付けはごまドレッシングで
ラクラク♪
肉の下味は、ポリ袋を使用すれば
手も調理器具も汚れません。



食べるごまドレッシング付き!

こんにゃくは
アク抜き済

Friday
5/15 金

のせるだけ!
まぐろのたたき丼
豆腐のチャンプルー

メニュー番号	1日ごと
597	2人用 1,590円
598	3人用 2,035円
599	4人用 2,620円

調理時間
約10分

解凍してのせるだけの簡単丼!
生魚が苦手な方や
小さなお子さまには、
まぐろをさっと炒めても◎



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 楽バリユー」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

5/11(月)

炭火風豚丼
白菜のあっさり煮

作り方
ア 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(目安として約30秒)。

1 玉葱…薄切り(カット済)
人参…いちょう又半月切り(カット済)
白菜…ざく切り(カット済)
かに風味かまぼこ…フォークで裂いてほぐす
2 鍋にAを煮立て、1、椎茸を入れて蓋をして中火で煮る(目安として2人用約4~5分)。
3 フライパンに油を熱して豚肉を焼き、たれを加えてからめる。

[For Kids]豚肉を小さく切るとお子さまも食べやすい!

4 温かいご飯にちぎったのり、3をのせる。
5 2に火が通ったらBで調味する。

小袋調味料付き/炭火風しょうゆだれ
ごま油と炭火風の香りが香ばしい甘口醤油だれ。

5/13(水)

辛い!麻婆豆腐
カリカリ!焼きワンタン
ハムと野菜の中華スープ

作り方
1 人参…いちょう又半月切り(カット済)
白菜…ざく切り(カット済)
ハム…短冊切り
2 鍋にA、1を入れ、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約4~6分)。
3 フライパンに油を熱して弱火~中火でワンタンを焼いて盛り、酢じょうゆを添える。

4 なら…ざく切り
5 豆腐…水気をきり、大きめのさいの目切り
6 フライパンに麻婆ソース、豆腐、ならを入れて火にかけ、ソースをからめながら炒める。

大人はご家庭にあるラー油で辛みをプラスしても!

小袋調味料付き/具入り麻婆ソース
合いびき肉の旨みとスライス葱の風味がきいています。豆腐を加えて温めるだけでとっても簡単。

5/15(金)

のせるだけ!
まぐろのたたき丼
豆腐のチャンプルー

作り方
ア 豆腐…適当な大きさにちぎり、塩を振る→十分に水気をきる

【電子レンジで簡単水きり!】
耐熱器の上に乾いたキッチンペーパーを敷き、豆腐を重ねるように並べて加熱(目安として1パック約2分~2分30秒)。
豆腐に塩を振ってからレンジ加熱することで、豆腐から水分が出やすくなり、下味も付きます。

1 まぐろのたたき…パックのまま水を張った容器に入れて解凍する

1 チンゲン菜…ざく切り
2 フライパンに油を熱し、豆腐をくずしながら炒めて取り出す。

3 続いて豚肉、1、もやし、カット野菜を炒め、2を戻し入れてさっと炒め合わせ、Aで調味して削り節を散らす。

4 温かいご飯に1をのせ、刻みのりを散らし、お好みでおろしわさびを添え、しょうゆをかける。

5 しょうゆをかける。

6 麺はよくほぐして人数分に分けて盛り、5をかける。

株式会社ヨシケイ埼玉
〒359-0014 埼玉県所沢市亀ヶ谷249-1

299kcal(糖) 21.7g(脂) 18.8g(炭) 14.4g(塩) 2.1g(たんぱく質) 調理時間 約20分

材料表 (2人用, 3人用, 4人用) 豚切り落とし肉, 油, 炭火風しょうゆだれ, 焼きのり

材料表 (2人用, 3人用, 4人用) かに風味かまぼこ, 白菜(冷蔵), 玉葱, 人参(冷蔵), 刻み干椎茸

材料表 (2人用, 3人用, 4人用) 椎茸の戻し汁+水, 鶏がらスープの素, 塩, しょうゆ, ごま油, こしょう

5/14(木)

豚焼き肉の
ごまドレッシングがけ
おかずけんちん煮

作り方
1 豆腐…水気をきる
2 ごぼう…表面をこすり洗いし(カット済)
(皮が少し残る程度でOK)、斜め切り→水にさらす
人参…半月又いちょう切り(カット済)
五目揚げ…食べやすく切る
3 こんにやく…食べやすい大きさにちぎる(アク抜き済です)

こんにやくはスプーンを使ってひと口大にちぎると簡単!

4 鍋にごま油を熱して2、こんにやく、豆腐をくずしながら加えて炒め、B、枝豆を加えて蓋をして中火で煮る(目安として2人用約7~10分)。

5 グリーンリーフ…ちぎる
6 豚肉…ポリ袋にAと共に入れてもむ→小麦粉を加え、ポリ袋の口を持って軽く振り、全体にまぶす

7 フライパンに油を熱して豚肉を焼き、グリーンリーフと共に盛り、ドレッシングをかける。

小袋調味料付き/焼鳥のたれ
濃口醤油、たまり醤油、濃縮醤油を使用して仕上げた、濃厚で旨みの強い醤油味。

5/16(土)

ぱりぱり皿うどん
小籠包

作り方
ア わかめ…塩を水で洗い流し、水につけて戻す

1 わかめ…食べやすく切る
胡瓜…めん棒でたたく→ぶつ切り→ポリ袋にA、わかめと共にに入れて軽くもみ、しばらくおく
めん棒で胡瓜の繊維を壊すようにたたくことで、味がなじみやすくなります。

2 ショーロンポー…凍ったままさっと水にくぐらせ、耐熱器ののせて軽くラップをし、電子レンジ加熱(目安として4コ約3分30秒)→1と共に盛り

3 人参…短冊切り(カット済)
白菜…ざく切り(カット済)
なると巻…斜め切り

4 スープは分量の水(パッケージ記載)で溶かす。
5 フライパンに油を熱して豚肉、3、もやしを炒め、4のスープを加えてよく混ぜながらとろみがつくまで煮る。

6 麺はよくほぐして人数分に分けて盛り、5をかける。

7 しょうゆをかける。

8 しょうゆをかける。

株式会社ヨシケイ埼玉

373kcal(糖) 26.9g(脂) 23.8g(炭) 15.2g(塩) 2.3g(たんぱく質) 調理時間 約15分

材料表 (2人用, 3人用, 4人用) 若鶏モモ肉(一口カット), 塩, こしょう, 片栗粉, 油, 焼鳥のたれ, サニーレタス又葉野菜(冷蔵)

材料表 (2人用, 3人用, 4人用) 豚コマ, カット野菜(キャベツ, 玉葱, 人参), 水, コンソメ, 塩, こしょう

材料表 (2人用, 3人用, 4人用) 豚切り落とし肉, 酒, 塩, こしょう, 小麦粉, 油, グリーンリーフ又葉野菜(冷蔵), 食べるごまドレッシング

5/13(水)

辛い!麻婆豆腐
カリカリ!焼きワンタン
ハムと野菜の中華スープ

作り方
1 人参…いちょう又半月切り(カット済)
白菜…ざく切り(カット済)
ハム…短冊切り
2 鍋にA、1を入れ、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約4~6分)。
3 フライパンに油を熱して弱火~中火でワンタンを焼いて盛り、酢じょうゆを添える。

4 なら…ざく切り
5 豆腐…水気をきり、大きめのさいの目切り
6 フライパンに麻婆ソース、豆腐、ならを入れて火にかけ、ソースをからめながら炒める。

大人はご家庭にあるラー油で辛みをプラスしても!

小袋調味料/食べるごまドレッシング
深煎りのすりごまといりごまをたっぷり使用した、ごまの風味と食感を味わえるドレッシング。

五目揚げ
豆腐
ごぼう(冷蔵)
人参(冷蔵)
こんにやく
むぎ枝豆(冷凍)

ごま油
だし汁
さとう
しょうゆ
みりん

小袋調味料/食べるごまドレッシング
深煎りのすりごまといりごまをたっぷり使用した、ごまの風味と食感を味わえるドレッシング。

5/16(土)

ぱりぱり皿うどん
小籠包

作り方
ア わかめ…塩を水で洗い流し、水につけて戻す

1 わかめ…食べやすく切る
胡瓜…めん棒でたたく→ぶつ切り→ポリ袋にA、わかめと共にに入れて軽くもみ、しばらくおく
めん棒で胡瓜の繊維を壊すようにたたくことで、味がなじみやすくなります。

2 ショーロンポー…凍ったままさっと水にくぐらせ、耐熱器ののせて軽くラップをし、電子レンジ加熱(目安として4コ約3分30秒)→1と共に盛り

3 人参…短冊切り(カット済)
白菜…ざく切り(カット済)
なると巻…斜め切り

4 スープは分量の水(パッケージ記載)で溶かす。
5 フライパンに油を熱して豚肉、3、もやしを炒め、4のスープを加えてよく混ぜながらとろみがつくまで煮る。

6 麺はよくほぐして人数分に分けて盛り、5をかける。

7 しょうゆをかける。

8 しょうゆをかける。

株式会社ヨシケイ埼玉

0120-29-6211
FreeDial
(当社休日、営業時間外は留守番電話でお受けいたします)

※電子レンジは500Wを目安にしております。機種により加熱時間が異なりますのでご注意ください。
※カット済野菜でお届けする商品は緑色で表示しております。
※栄養価は、(糖)…エネルギー、(脂)…脂質、(炭)…炭水化物、(塩)…食塩相当量にて掲載しております。
※アレルギー物質表示/お届け商品の特定原材料8品目(小麦、乳成分、卵、そば、落花生、えび、かに、くるま)を●印にて表示しております。
※赤字の調味料はご家庭でご用意ください。 ※各メニューの消費期限はお届け日の翌々日となります。

本紙がレシピと
なりますので、
大切に保管ください。