

1/19号  
にて  
販売中!

Q.「極kiwami」ってどんなものを取り扱っているの?

A. 美味食材の極み。独自の「添加物基準」に準拠し、ヨシケイ埼玉取扱商品の中で、特に安全性にこだわったものだけを集めています。

Q. いつ販売しているの?

A. 年4回です!2月・5月・8月・11月の週のメニューと一緒にカタログをお届けします。

2がっ

5がっ

8がっ

12がっ

今回はそのなかでも特におすすめのピカイチ調味料をご紹介します!

商品番号 29 ヨシケイ埼玉オリジナル醤油

杉桶仕込  
匠の滴

匠の滴は、丸大豆の中でも約0.34%しか流通していない、国産特別栽培大豆、小麦、天日塩のみを使用。余分なものは一切加えない、「本格派の美味しい醤油」。

国内で流通している醤油原料(一括表示)の中で、約8割が「脱脂加工大豆※」を使用しています。

※大豆から油分を取り除いたもの。アミノ酸(食品添加物)を混ぜることで安価で簡単にしょう油を製造することができます。

「匠の滴」の原材料表示

名称 こいくちしょうゆ(本醸造)  
原材料名 大豆(国産)、小麦(国産)、食塩



商品番号 28 国産米ぬか使用

米油

ポーソー米油の原材料は、100%国産の米ぬかを使用。

米油は抗酸化成分が豊富で酸化に強いので、作ったお料理の美味しさを長持ちさせます。揚げ油に使うとカラッと揚げります。また、油くさがなく、お弁当のおかずや作り置きご飯にぴったりです。

※大さじ1杯(14g)に4.9mgのビタミンEが含まれています。ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。



「極」で簡単・安心  
プロ級の味!



商品番号 43 埼玉県狭山市

味の母



使い方は応用自在。我が家の味がピタリと決まる、万能タイプの発酵調味料。

1本で「みりん+酒」の役割を果たします。お酒の風味+みりんの旨味。味や香りを付けるだけでなく、肉や魚の臭み消しや照り付けなどの効果もあります。糖類・醸造用アルコール・グルタミン酸ソーダ等の添加物は使用していません。

裏面は添加物のおはなし。見てね!

謹んで新年のお喜びを申し上げます。いつもヨシケイをご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

ヨシケイグループは1975年に静岡県清水市(現 静岡県静岡市清水区)に創業して50周年を迎えました。2026年は50周年記念として様々な企画を行う予定になっております。長きに渡り継続してこられたのも、ひとえにお客様にご愛顧いただいた賜物でございます。深く御礼申し上げます。昨今の国際情勢や異常気象により食材の価格高騰のみならず、入手が困難になっている状況でございます。長く取引してきたこだわり野菜の生産者や肉、

魚、加工品の取引先と共に、良い商品を安定的にお届けできるように鋭意努力して参ります。今後とも相変わらぬご愛顧の程、よろしくお願い申し上げます。

令和八年一月吉日

株式会社ヨシケイ埼玉 代表取締役社長 室伏 裕司



Monthly PRESENT  
10 今月のプレゼント!

名様

応募締切は2026年1月28日(水)です。

毎号の「極kiwami」にて定番販売中!

ニューまるしげ  
げんきっす

500mL

ガラクトオリゴ糖が

腸内の善玉菌を適正に増やし

有機酸やアミノ酸が元気をサポート。

トクホ(特定保健用食品)で菌活を!



げんきっす20mL  
+  
醤油10mLで  
おいしい三杯酢  
ドレッシングに



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12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

様

2026.1

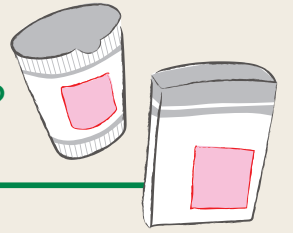
メールアドレス: wewe-info@yoshikei-sai.jp



# 知って安心。食品添加物のおはなし



私たちが毎日口にしている食品。  
パッケージのうらに書いてある「**原材料表示**」、じっくり見たことはありますか？  
実はここに、**食品添加物のヒミツ**が詰まっています。



## ここがポイント！



一般品の原材料表示（例）

名 称	いちごジャム
原材料名	糖類（水あめ（国内製造）、ブドウ糖果糖液糖、砂糖）、いちご、レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料



「**原材料表示**」の、  
ここを見てください。

1/26号冬のパン祭りで販売するいちごジャム

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご（モロッコ産）、砂糖、はちみつ、レモン果汁



この「／（スラッシュ）」の後ろに書かれているものが「**食品添加物**」です。

## 食品添加物ってなに？

食品添加物は、

- ✓ 食品を安全に保つため
- ✓ おいしさや状態を保つため
- ✓ 品質を安定させるため



日本の食品添加物の使用基準は、食品衛生法に基づき、各添加物ごとに「どの食品に」「どの程度（最大限量）」使用できるかが**厳格に定められています**。

## ヨシケイ独自の安全基準『Yリスト』

ヨシケイでは、厚生労働省が許可する添加物の中から、さらに独自の基準（Yリスト）を定め、41種類の使用禁止（着色料、保存料、甘味料などに制限）を設けています。毎日の食卓に、**より高い安心をお届けするためのより一層厳しい基準です**。



## こんなものも添加物なんです

- ・豆腐…にがり（凝固剤）
- ・緑茶…ビタミンC（色味を整える）
- ・麺…かんすい



食品添加物は一概に悪者とはいえませんが、それがどのように使われ、自分の身体にどう影響するかを正しく理解しておくことは大切です。



## まとめ

食品パッケージに表示された内容に興味を持つことで、食の安心がもっと深く身近になるかもしれません。ヨシケイからお届けしている品物に表記されている原材料表示の「／（スラッシュ）」の後ろ側に注目してみてくださいね。



## オアシスメイトとクイズ

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

みかんが美味しい季節ですね。  
では、みかんの色がオレンジになる  
大きな理由は？

クイズの答えを  
右記の  
A・B・Cの中から  
選んでください。

- A: 日光
- B: 気温低下
- C: 生産者の多くが巨人ファン

寒い日に、暖かい  
部屋で食べる  
みかんは最高！



### 2026年1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。

### 2026年2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	

■ 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
1/ 5週・1/12週	1/13	火
1/19週・1/26週	1/27	火
2/ 2週・2/ 9週	2/ 9	月
2/16週・2/23週	2/24	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

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

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



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。