

新春 お年玉  
今年もよろしくお願ひ致します

2026 1/12 号

限定

2週連続  
Special Menu

第2弾

ご注文締切日

2026 1/17 水

WEBは 23:59まで

Good 楽バリュー

人気メニューをpickup! お年玉価格の

大幅割引

5(月~金) 6(月~土)

5日間6日間 はさらにお得!!

今週は  
6日間がお得!!  
(月~土)

火~土の  
ご利用もOK!

	5日間 月~金	6日間 月~土	5日間 火~土
2人用	お年玉 通常価格 7,475円 特別価格 6,370円 (税込)	お年玉 通常価格 9,110円 特別価格 7,510円 (税込)	お年玉 通常価格 7,520円 特別価格 6,370円 (税込)
3人用	お年玉 通常価格 9,450円 特別価格 7,970円 (税込)	お年玉 通常価格 11,540円 特別価格 9,400円 (税込)	お年玉 通常価格 9,505円 特別価格 7,970円 (税込)
4人用	お年玉 通常価格 12,215円 特別価格 10,180円 (税込)	お年玉 通常価格 14,915円 特別価格 11,975円 (税込)	お年玉 通常価格 12,295円 特別価格 10,180円 (税込)

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。

今週の  
推し!!

Saturday  
1/17 土

簡単! オニオンソースの  
目玉焼きハンバーグ  
ほうれん草のコンソメスープ

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

調理時間  
約15分

包丁いらす

きざみ  
オニオン  
ソース付き!

アソコールにお応えして、  
あの「ヴィアンダハンバーグ」  
この美味しさに「ホッ」  
癒されてください!

本日は前日  
お届けです。

Monday  
1/12 月

ポーク  
ハヤシライス  
半熟卵のサラダ

メニュー番号	1日ごと
197	2人用 1,590円
198	3人用 2,035円
199	4人用 2,620円

調理時間  
約15分

パパッと簡単! 15分で完成!

Tuesday  
1/13 火

白身魚の  
カレーフライ  
ハムと白菜のコールスロー

メニュー番号	1日ごと
297	2人用 1,410円
298	3人用 1,760円
299	4人用 2,250円

調理時間  
約20分

ちびっ子  
すだき

フライはパン粉付きなので  
下処理いらず!  
カレー風味で魚が苦手な  
お子さまにもおすすめです!

Wednesday  
1/14 水

たれでラクラク  
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
397	2人用 1,555円
398	3人用 1,990円
399	4人用 2,570円

調理時間  
約15分

包丁いらす

焼鳥の  
たれ付き!

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☆

Thursday  
1/15 木

包丁いらす!  
野菜と食べる  
スープワンタン  
味付けラクラク! 卵チャーハン

メニュー番号	1日ごと
497	2人用 1,540円
498	3人用 1,975円
499	4人用 2,545円

調理時間  
約10分

包丁いらす

1/2日分の  
野菜が摂れる  
具だくさんスープ!  
チャーハンは小袋調味料でラクラク!  
※成人1日350g以上

炒飯の素  
付き!

Friday  
1/16 金

とろ〜り  
チーズの  
完熟トマト鍋

メニュー番号	1日ごと
597	2人用 1,380円
598	3人用 1,690円
599	4人用 2,230円

調理時間  
約15分

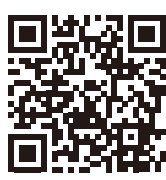
とろ〜りチーズが食欲そそる!  
お子様でも野菜をたっぷり食べられる  
人気の洋風鍋です!

完熟ト  
マト  
スープの素  
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



1/12月

ポークハヤシライス  
半熟卵のサラダ

作り方

- ① 鍋にバターを熱してカット野菜、豚肉を炒め、玉葱がしんなりしたら水を加えて強火にし、煮立ったらアクを取り、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約5分)。
- ② 鍋に1cmくらいの水、卵を入れ、蓋をして中火にかける(沸騰後約4分)。火を止めて蓋をしたまま約3～4分蒸らし、流水で約1～2分冷やし、半分に切る。
- 少ない量の水で作る、エコなゆで卵です。蒸らす時間で黄身の固まり具合を調整できます。
- ③ 貝割大根…根元を切って半分に切る  
グリーンリーフ…ちぎる
- 貝割大根はさっとゆでることで、辛みがやわらぎます。
- ④ ①に火が通ったら火を止め、ハヤシフレーク、Aを加えて混ぜ、再び弱火にかけて煮る(目安として2人用約2～3分)。
- ⑤ ②、③を盛り、お好みのドレッシングをかける。

作り方

① 487kcal ② 28.0g ③ 30.6g ④ 25.3g  
⑤ 4.1g ●ハヤシフレーク…小麦使用  
●卵…卵使用

調理時間  
約15分

材料

材料	2人用	3人用	4人用
豚切り落とし肉	200g	300g	400g
カット野菜 (玉葱、人参)	100g	150g	200g
ハヤシフレーク	60g	90g	120g
バター・ヌー・マリン	大1/2	大2/3	大1
水	500ml	750ml	1000ml
酒	大1	大1 1/2	大2
トマトケチャップ	大1 1/3	大2	大2 2/3
ソース	小1	大1/2	大2/3
塩、こしょう	少々	少々	少々
卵	2コ	3コ	4コ
貝割大根(冷蔵)	1/2パック	2/3パック	1パック
グリーンリーフ又 葉野菜(冷蔵)	適量	適量	適量
お好みの ドレッシング	適量	適量	適量

ポークハヤシライス

半熟卵のサラダ

1/13火

白身魚のカレーフライ  
ハムと白菜のコールスロー

作り方

- ① じゃが芋  
…皮付きのままくし形切り  
→さっと洗って耐熱器にのせてラップをかけ、電子レンジ加熱(目安として2人用約3分)  
→キッチンペーパーで水気を拭く
- 皮付きが苦手な方は皮をむいてから切りましょう。
- ② コーン  
…ラップで包み、電子レンジ加熱(目安として20g約50秒)
- ③ 白菜…細切り→塩もみ  
→水気を絞る  
ミニトマト…輪切り  
ハム…細切り
- ④ フライパンに多めの油(1cmくらい)を熱し、①、凍ったままのフライを揚げ焼く(フライは焦げやすいので注意)。器に盛ってじゃが芋に塩を振り、パセリを散らす。
- ⑤ Aを合わせ、②、③をあえる。

作り方

① 415kcal ② 14.6g ③ 24.7g ④ 36.8g  
⑤ 2.3g ●白身魚のカレーフライ  
…小麦使用  
●ポークハム…乳成分、卵使用

調理時間  
約20分

材料

材料	2人用	3人用	4人用
白身魚(パサ)の カレーフライ(冷凍)	160g (4切)	240g (6切)	320g (8切)
じゃが芋	2コ	3コ	4コ
油	適量	適量	適量
乾燥パセリ	1/2袋	2/3袋	1袋
塩	少々	少々	少々
ポークハム	2枚	2枚	3枚
白菜(冷蔵)	150g	220g	300g
塩	小1/2	小2/3	小1
ミニトマト(冷蔵)	2コ	3コ	4コ
カーネルコーン(冷凍)	20g	30g	40g
さとう	大1	大1 1/2	大2
塩	小1/3	小1/2	小2/3
A酢	大2	大3	大4
オリーブ油又 サラダ油	大1	大1 1/2	大2

白身魚のカレーフライ

ハムと白菜のコールスロー

1/14水

たれでラク  
うま照り焼きチキン  
豚肉とキャベツの洋風煮

作り方

- ① 鍋にA、カット野菜を入れて煮立て、豚肉を加えてアクを取り、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約5分)。
- ② 鶏肉…ポリ袋に入れて塩、こしょうし、片栗粉を加えてまぶす
- ③ フライパンに油を熱して②を焼き、焼き色がついたら返して蓋をして蒸し焼く。
- ④ ③に火が通ったら、たれを加えてからめ、ちぎったサニーレタスと共に盛る。
- ⑤ ①に火が通ったら、塩、こしょうで味を調える。

作り方

① 373kcal ② 26.9g ③ 23.8g ④ 15.2g  
⑤ 2.3g ●焼鳥のたれ…小麦使用

調理時間  
約15分

材料

材料	2人用	3人用	4人用
若鶏モモ肉 (一口カット)	240g	360g	480g
塩、こしょう	少々	少々	少々
片栗粉	大1/2	大2/3	大1
油	大1/2	大2/3	大1
焼鳥のたれ	1袋	1 1/2袋	2袋
サニーレタス又 葉野菜(冷蔵)	適量	適量	適量
豚コマ	50g	80g	100g
カット野菜 (キャベツ、玉葱、人参)	240g	360g	480g
水	170ml	220ml	300ml
Aコンソメ	1コ	1 1/2コ	2コ
塩、こしょう	少々	少々	少々

たれでラクうま照り焼きチキン

豚肉とキャベツの洋風煮

1/15木

包丁いらず！  
野菜と食べるスープワンタン  
味噌汁がラクラク卵チャーハン

作り方

- ① きくらげ…ぬるま湯につけて戻す
- ① 鍋にAを入れて火にかける。
- ② ①の鍋にカット野菜、もやし、②、ワンタンを入れ、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約4～6分)。
- ③ 卵…溶きほぐす
- ④ かに風味かまぼこ…ほぐす
- ⑤ 大きめのフライパンに油を熱し、卵を加えて大きく混ぜ、半熟状のうちに温かいご飯、炒飯の素、④を加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ ②に火が通ったら、塩、こしょうで味を調え、ごま油をかける。
- 小袋調味料付き/炒飯の素  
葱の甘みと鶏の旨み、焙煎にんにくや香味油の風味が広がる炒飯の素です。

作り方

※ご飯の栄養量は含まれません  
① 292kcal ② 15.1g ③ 12.1g ④ 31.0g  
⑤ 5.6g ●ワンタン…小麦使用 ●卵…卵使用  
●かに風味かまぼこ…小麦、卵、かに使用  
●炒飯の素…小麦、乳成分使用

調理時間  
約10分

材料

材料	2人用	3人用	4人用
ワンタン	10コ	15コ	20コ
カット野菜 (白菜、太葱、人参)	260g	390g	520g
もやし(冷蔵)	100g	150g	200g
きくらげ	1/2袋	2/3袋	1袋
水	600ml	900ml	1200ml
A鶏がらスープの素	大1	大1 1/2	大2
酒	大2/3	大1	大1 1/3
塩、こしょう	少々	少々	少々
ごま油	少々	少々	少々
卵	2コ	3コ	4コ
かに風味かまぼこ	2本	3本	4本
油	大1/2	大2/3	大1
炒飯の素	2袋	3袋	4袋
ご飯 (茶碗に軽く)	約400g (2 2/3杯)	約600g (4杯)	約800g (5 1/3杯)

包丁いらず！野菜と食べるスープワンタン

味噌汁がラクラク卵チャーハン

1/16金

とろ〜りチーズの  
完熟トマト鍋

作り方

- ① 人参…半月切り(カット済)  
玉葱…くし形切り(カット済)  
ウインナー…斜め半分に切る  
キャベツ…ざく切り(カット済)
- ② 鍋にオリーブ油、お好みでおろしにんにくを入れて弱火にかけ、香りが出たら中火にし、鶏肉を加えて表面の色が変わるまでさっと炒める。
- ③ ①、完熟トマトスープの素、水を加え、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約7～10分)。
- ④ ブロッコリー…小房に分け、茎は薄切り→ラップで包み、電子レンジ加熱(目安として1/2コ約2分30秒)
- ⑤ ③に火が通ったら、ブロッコリーを加えて黒こしょうを振り、ちぎったチーズを散らし、チーズが溶けるまで煮る。
- スープには具の旨みが出ているので、鍋あとにご飯を加えてリゾットにするのもおすすめ！

作り方

① 328kcal ② 30.4g ③ 16.9g ④ 19.4g  
⑤ 2.5g ●スライスチーズ…乳成分使用

調理時間  
約15分

材料

材料	2人用	3人用	4人用
若鶏ムネ肉 (一口カット)	200g	300g	400g
ウインナー	2本	3本	4本
ブロッコリー(冷蔵)	1/2コ	1/2コ	1コ
キャベツ(冷蔵)	200g	300g	400g
玉葱	小1コ	小1コ	1コ
人参(冷蔵)	40g	60g	80g
オリーブ油又 サラダ油	大1/2	大2/3	大1
お好みで おろしにんにく	少々	少々	少々
完熟トマトスープの素	3袋	4 1/2袋	6袋
水	500ml	750ml	1000ml
粗びき黒こしょう	少々	少々	少々
スライスチーズ	2枚	2枚	3枚
小袋調味料付き/完熟トマトスープの素 完熟トマトペーストの甘みとセロリ、 ローレルの風味がきいた煮込みスープ。			

とろ〜りチーズの完熟トマト鍋

1/17土

簡単！オニオンソースの  
目玉焼きハンバーグ  
ほうれん草のコンソメスープ

作り方

- ① 鍋にA、凍ったままのほうれん草、カット野菜を入れ、蓋をして中火で煮(目安として2人用約4～6分)、塩、こしょうで味を調える。
- ② サニーレタス…ちぎる
- ③ ハンバーグ…凍ったまま、袋に切り目を入れて耐熱器にのせ、電子レンジ加熱(目安として2コ約5分40秒)
- ④ フライパンに油を熱して、目玉焼き(半熟程度でOK)を作る。
- ⑤ ②、③を盛り、きざみオニオンソースをかけ、④をのせる。
- 小袋調味料付き/きざみオニオンソース  
玉葱の甘みと旨みをきかせ、酢とりんご果汁を加えたすっきりとした和風醤油味。

作り方

① 393kcal ② 22.5g ③ 20.7g ④ 29.7g  
⑤ 4.4g ●ヴィアンドハンバーグ…小麦、乳成分、卵使用  
●きざみオニオンソース…小麦使用  
●卵…卵使用

調理時間  
約15分

材料

材料	2人用	3人用	4人用
ヴィアンド ハンバーグ(冷凍)	2コ	3コ	4コ
アンコールにお応えしてお届け！			
きざみ オニオンソース	2袋	3袋	4袋
卵	2コ	3コ	4コ
油	大1/2	大2/3	大1
サニーレタス又 葉野菜(冷蔵)	適量	適量	適量
ほうれん草 (カット済)(冷凍)	40g	60g	80g
カット野菜 (大根、人参)	120g	180g	240g
水	400ml	600ml	800ml
Aコンソメ	1コ	1 1/2コ	2コ
塩、こしょう	少々	少々	少々

簡単！オニオンソースの目玉焼きハンバーグ