

2/3(月)	2/4(火)	2/5(水)	2/6(木)	2/7(金)	2/8(土)
フリーセット P24 113 2,390円	Y*ディッシュ P24 213 730円	フリーセット P24 313 2,410円			お弁当セット P24 613 1,250円

ヨシケイセレクト

P25

こんがりジューシー 和風ハンバーグ 233 コレド(水)-5 840円 特別価格	バラっと旨い 直火炙り焼豚炒飯 333 コレド(水)-5 1,090円 特別価格	骨までおいしい 国産さばの味噌煮 433 コレド(水)-5 900円 特別価格

メニューリニューアル特別企画

YOSHIKEI SELECT

今回限り 人気商品3品

100円引き!!

※表示価格は割引後の価格です。

コレド!

P26

ヨシケイオリジナル 和風万能調味料 221 コレド(水)-2 640円	ビフィズス菌SP株 カプセルヨーグルト 321 コレド(水)-2 900円	横浜大飯店監修 酢豚 421 コレド(水)-2 1,190円	おかずえびフライ 521 コレド(金)-2 1,160円
魚沼天然醸造味噌の やわらかポーク 222 コレド(水)-3 1,000円	ホタテと玉ねぎの 絹寄せ 322 コレド(水)-3 990円	明太子クリーム スパゲッティ 422 コレド(水)-3 1,190円	ムースシュー 522 コレド(金)-3 864円
和風照り焼き チキンのピザ 230 コレド(水)-4 1,090円	オイスターソース香る 上海風焼そば 330 コレド(水)-4 1,080円	広島産殻付きかき (加熱用) 430 コレド(水)-4 1,600円	リンガーハットの 食べる野菜スープ 塩 530 コレド(金)-4 950円

**コレド!の
人気
セレクション**

P28

国産あじの カレーフライ 220 コレド(水)-1 910円	骨とり秋鮭塩焼き 320 コレド(水)-1 950円 前回好評	芽吹き屋 おしるこ 420 コレド(水)-1 1,050円 前回好評	完熟トマトの ミートソースグラタン 520 コレド(金)-1 1,190円	お徳用 野菜タンメン 620 コレド(土)-1 1,056円

肉

P29

紙包み ローストチキンの ガリバタ醤油 231 特集(水)-1 1,180円	鎌倉煮 (和風豚角煮) 331 特集(水)-1 1,199円	レンジでジューシー 国産若鶏の和風唐揚げ 431 特集(水)-1 1,090円	国産キャベツ・豚肉使用 ロールキャベツ 531 特集(金)-1 1,190円	みんなの 牛カルビ丼 631 特集(土)-1 1,190円

フリーセット

おいしく作るおうちごはん

2~3人用
2日分

まとめて
お買い得

レシピ付で
便利

ヨシケイの
WEBサイトで
参考レシピを
紹介しています。



2/3
月

※消費期限は2/5(水)です。

113 2,390円

2/5
水

※消費期限は2/7(金)です。

313 2,410円



【セット内容】

若鶏モモ肉	360g
豚切り落とし肉	240g
甘塩ざけ(80g)	3切
グリーンリーフ又葉野菜(冷蔵)	適量
キャベツ(冷蔵)	300g
玉葱	小1コ
人参(冷蔵)	小1本
かぼちゃ(冷蔵)	150g
ピーマン(冷蔵)	1コ
胡瓜(冷蔵)	1本
ちくわ	1本
マカロニ	60g

●ちくわ…小麦、卵使用 マカロニ…小麦使用

メニュー例



※写真は、お届けの材料の一部で調理致しました。



【セット内容】

牛コマ	180g
若鶏ムネ肉	180g
骨取りかれいの香味フライ(冷凍)	9切
豆腐	1パック
レタス又葉野菜(冷蔵)	適量
キャベツ(冷蔵)	200g
ほうれん草(冷蔵)	1/3ワ
玉葱	1コ
人参(冷蔵)	小1本
トマト(冷蔵)	1コ
じゃが芋	3コ
ごぼう(冷蔵)	100g
油揚げ	1枚
ビーフン	40g
カレールー(甘口)	90g
ホットスパイス	1袋

●骨取りかれいの香味フライ…小麦、乳使用
カレールー(甘口)…小麦、乳使用

メニュー例



※写真は、お届けの材料の一部で調理致しました。

2/4
火



Y*ディッシュ

213 730円

2種
セット

500W



グリルチキンドリア

●247g(冷凍)

しっかりと焼き上げたジューシーなチキンと濃厚なホワイトソースをトッピングしたコクのあるドリア。

※賞味期限:冷凍6か月

●小麦、乳使用

Ⓔ 445kcal 脂 14.3g 糖 17.5g
炭 53.8g ナ 412mg(食 1.0g)

調理時間:約5分

チーズパナポリタン

●235g(冷凍)

トマトの甘みと酸味が効いたナポリタンスパゲティに、ゴーダチーズとモッツアレラチーズをトッピングしました。

※賞味期限:冷凍6か月

●小麦、乳、卵使用

Ⓔ 531kcal 脂 17.4g 糖 21.5g
炭 62.5g ナ 1563mg(食 4.0g)

調理時間:約4分10秒

2/8
土

お弁当セット

613 1,250円

■本日は
前日お届けです



【セット内容】

① うずら卵を包んだ肉だんご(冷蔵)	70g(2コ)×3	調理	約3分
●小麦、卵、卵使用			
② どんぶり屋 牛カルビ丼の具(110g)(冷蔵)	1袋	加熱	約8分
●小麦使用			
③ 海老と枝豆の彩り焼き(冷蔵)	4コ	フライパンで焼く	
●小麦、卵、えび使用			
④ もちもちミニチヂミ(冷蔵)	4コ	レンジ	4コ:約1分40秒
●小麦、卵、えび使用			
⑤ かぼちゃコロッケ(油揚げ)(冷蔵)	2コ	レンジ	2コ:約1分
●小麦、乳使用			
⑥ 鶏肉と大豆の五目煮(60g)(冷蔵)	1袋	加熱	約5~6分
●小麦使用			
⑦ ほうれん草の白あえ(60g)(冷蔵)	1袋	沸水加熱	
●小麦使用			



〈調理例〉

※生野菜等はご家庭でご用意ください。

YOSHIKEI SELECT



YOSHIKEI
SELECT

3つの約束

- ① 保存料・合成着色料不使用
- ② 安心の国内製造
- ③ お店では買えないヨシケイだけのおいしさ

ラクしたいけど、家族にはちゃんと手の込んだものを食べてもらいたい。ヨシケイセレクトはそんな想いに応える、おいしさにこだわった便利な商品をそろえています。

リニューアル
特別企画

日頃のご愛顧に感謝を込めて

人気商品3品 **100円引き!**

今回限り



〈調理例〉

今回からの
通常価格940円

特別価格
840円

**100円
引き!!**

2/4 火

こんがりジューシー
和風ハンバーグ

両面を鉄板でこんがり焼いて肉汁を閉じ込め、中はふっくらとした食感に仕上げました。ジューシーで食べ応えのある美味しさです。

●150g×3コ(ソース込)(冷凍)

※賞味期限:冷凍6か月

●小麦、乳、卵使用 ●1コあたり290kcal

233
コレド
(火)-5

840円

3コ



お客様の
声

- ・ジューシーで食べ応えのある大きさ!
- ・和風醤油味で家族みんなで食べやすい!

2/5 水

パラッと旨い
直火炙り焼豚炒飯

三元豚の直火炙り焼豚、卵、葱を具材にし、釜炊きの国産米をパラッと香ばしく炒めました。醤油ベースでほんのりと甘みを感じられる味に仕上げました。

333
コレド
(水)-5

1,090円

●200g×5袋(冷凍)

※賞味期限:冷凍6か月

●小麦、乳、卵使用 ●1袋あたり387kcal

5袋



**100円
引き!!**

今回からの
通常価格1,190円

特別価格
1,090円

**100円
引き!!**



お客様の
声

- ・お店の炒飯みたいにパラッとしていて美味しい!!
- ・具材が大きくて、葱もシャキッとしている!



〈調理例〉

今回からの
通常価格1,000円

特別価格
900円

**100円
引き!!**

2/6 木

骨までおいしい
国産さばの味噌煮

脂ののった国産さばに、昆布だしをブレンドした味噌タレを合わせ、骨までやわらかく仕上げました。生姜の風味と甘さが絶妙なバランスで、ごはんがすすみます。

●2コ×2パック(冷凍)

※賞味期限:冷凍6か月

●小麦、乳使用 ●100gあたり225kcal

433
コレド
(木)-5

900円



お客様の
声

- ・いやな魚の臭いが少なく食べやすかったです
- ・湯煎するだけで簡単なので忙しい日の夕食に助かります!

2/4 火

ヨシケイオリジナル
和風万能調味料●500ml
※賞味期限:常温75日 ●小麦使用
●100mlあたり178kcal221
コレド
(火)-2 640円

- 日本有数のかつお水揚げ量を誇る「読津産かつお節」を使用。
- 凍結粉碎製法により封じ込めた、削りたての香り。
- 日高産昆布のエキスを加え、かつお節との相乗効果で旨みをアップ。
- 本みりんをさらに熟成させた「黒みりん」でコクに深みをプラス。



毎週販売! 人気の定番商品

2/5 水

ビフィズス菌SP株
カプセルヨーグルト

●100g×8コ(冷蔵)

カプセルに入ったビフィズス菌SP株が、生きて腸まで届くプロバイオティクスヨーグルト。ビフィズス菌の栄養となるガラクトオリゴ糖入りです。

※賞味期限:お届け日を含め冷蔵10日

●乳使用

●1コあたり81kcal

321
コレド
(水)-2 900円甘めの照り焼きチキンと
海苔の相性抜群

2/4 火

和風照り焼きチキンのピザ

●408g(3枚)(直径約18cm)(冷凍)

薄焼きタイプのピザクラストに、醤油を加えたマヨネーズ風ソース、照り焼きチキン、3種の野菜、刻み海苔をトッピングしました。

※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、乳、卵使用

●1枚あたり393kcal

230
コレド
(火)-4 1,090円オーブン
トースター

カンタン! ベンリ! オススメ! コレド! どれど?

木津醸造所
明治23年、味噌として創業。醤油や味噌の仕込みも手掛け、時代に応じながらも、心と技をしっかりと守り続けている。

2/4 火

《調理例》

魚沼天然醸造味噌の
やわらかポーク

●375g(タレ込)(冷凍)

新潟県魚沼の老舗味噌屋で作られたこだわりの味噌をベースに、生姜、砂糖等を加えたタレを使用。国産の豚モモ肉をスライスして漬け込みました。

※賞味期限:冷凍6か月

●100gあたり221kcal

222
コレド
(火)-3 1,000円1コから
温められる
個包装ちよつと一品
困ったときにぴったり

2/5 水

《調理例》

ホタテと玉ねぎの絹寄せ

●520g(8コ)(冷凍)

玉葱、白身魚のすり身、ホタテ、卵を使用した「しんじょう」に、四国産のすじ青のりを入れたあんを合わせました。優しい食感と上品な味わいをお楽しみください。

※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、卵使用

●100gあたり184kcal

322
コレド
(水)-3 990円紹興酒・中国酢で
味に深みをプラス

2/5 水

オイスターソース香る上海風焼そば

●795g(265g×3食)(冷凍)

なめらかな口当たりのストレート麺に、チキンとポークの旨みをベースにオイスターソース、あさりエキスを加えたソースを合わせました。海老、チンゲン菜、人参、きくらげの具材入り。

※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、えび使用

●1食あたり312kcal

330
コレド
(水)-4 1,080円

レンジ

中華街
横浜大飯店

2/6 木

《調理例》

横浜大飯店監修 酢豚

●240g(豚肉140g、タレ50g×2)×2袋(冷凍)

まろやかな酸味と香りが特徴の酢豚です。横浜中華街人気の名店「横浜大飯店」監修の味をご家庭で!

※賞味期限:冷凍3か月 ●小麦使用

●豚肉:スペイン産 ●100gあたり290kcal

※野菜、片栗粉はお届け商品に含まれません。※1袋は2人前です。

421
コレド
(木)-2 1,190円

パナソニックの ☆Bistro を使えばもっと手軽に! レシピはこちら▶



様々なジャンルから
手軽で便利な一品を選びすぐりました。



本場イタリアの
スパゲッティを使用！

2/6 木

明太子クリームスパゲッティ

●234g×4食(刻みのり付)(冷凍)

明太子の辛みと旨みが溶け込んだ、口あたりまろやかなコクのあるソースに仕上げました。レンジで簡単、刻みのり付きです。

※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、乳使用

●1食あたり357kcal

422
コレド
(木)-3 1,190円



2/6 木

広島産殻付きかき(加熱用)

●10コ(冷凍)

広島産のかきを水揚げ直後に生きたまま殻を外して凍結しました。よく加熱してお召し上がりください。

※賞味期限:冷凍1年
●100gあたり60kcal

430
コレド
(木)-4 1,600円

ふりっぶりの
広島県産牡蠣を
使用

磯の香りと素材の
旨みをご堪能ください

〈調理例〉



1コあたり
約58円!

〈調理例〉

2/7 金

ムースシュー

●445g(15コ)(冷凍)

香ばしいシュー皮の中に、ムース食感のクリームを入れました。凍ったままシューアイスとしてもお召し上がりいただけます。

※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、乳、卵使用
●1コあたり82kcal

522
コレド
(金)-3 864円



自然解凍でもOK!!

2/7 金

おかずえびフライ

●10尾(150g)×2袋(冷凍)

夕食のおかずやお弁当に便利なえびフライ。レンジで温めても、そのまま解凍するだけでも食べられる便利な一品です。

※賞味期限:冷凍9か月 ●小麦、えび使用
●えび:タイ 原産国:タイ
●100gあたり273kcal

521
コレド
(金)-2 1,160円



新NEW!

2/7(金)

リンガーハットの 食べる野菜スープ

塩

お客さまの“声”から生まれた
リンガーハットのヘルシーメニュー!
コクはあるのにあっさりしている
塩味スープに、国産野菜5種を含む
9種類の具材を合わせました。

特製しょうが
ドレッシングで
さらにさっぱりした
味わい

麺がなくても
食べごたえ満点!!
国産野菜1食あたり187g!!

●512g(256g×2食)(冷凍)

※賞味期限:冷凍6か月
●小麦、乳、えび使用
●1食(256g)あたり214kcal
※こちらの商品に麺は含まれません。

530
コレド
(金)-4 950円



コレdo!の 人気セクション

コレdo!で人気の高い商品をそろえました。



前回
好評

自然解凍・流水解凍でも
食べられます

2/5
(水)

〈調理例〉

骨とり秋鮭塩焼き

●200g(10切) (冷凍)

日本近海で漁獲された天然の秋鮭を、ていねいに骨を取りのぞき、ふっくらと焼き上げました。

※賞味期限: 冷凍6か月

●原産国: タイ

●1切目安(20g)あたり24kcal

320
コレdo
(水)-1 950円



赤ワイン入りのトマトソースと
ホワイトソースの相性抜群!

2/7
(金)



完熟トマトのミートソースグラタン

●200g×4コ (冷凍)

クリーミーなベシャメルソースにペンネを合わせ、牛肉入りのトマトソースをトッピングしました。

※賞味期限: 冷凍6か月

●小麦、乳使用

●1コあたり223kcal

520
コレdo
(金)-1 1,190円



サクッと美味しい♪
食欲そそる味わいです

2/4
(火)

〈調理例〉

国産あじのカレーフライ

●200g×2袋 (冷凍)

国産の真あじにカレー粉入りのパン粉で衣を付けました。多めの油で揚げ焼いてお召し上がりください。

※賞味期限: 冷凍6か月 ●小麦使用

●100gあたり149kcal

220
コレdo
(火)-1 910円



杵つき餅入り!

前回
好評

2/6
(木)

〈調理例〉

芽吹き屋 おしるこ

●160g×4袋 (冷凍)

北海道産の小豆で仕上げたおしるこに、国産水稲のもち米を原料とした杵つき餅を入れました。合成保存料、合成着色料は一切使用しておりません。

※賞味期限: 冷凍6か月

●100gあたり175kcal

420
コレdo
(木)-1 1,050円



1食
約212円☆

2/8
(土)

〈調理例〉

お徳用 野菜タンメン

●1305g(5食) (冷凍)

国産小麦を使用した細麺に、豚肉と3種の野菜(キャベツ、玉葱、人参)、あっさり塩味のスープを合わせました。

※賞味期限: 冷凍6か月

●小麦、卵使用

●1食(261g)あたり343kcal

※葱はお届け商品に含まれません。

620
コレdo
(土)-1 1,056円





シューtring
ポテト・ほうれん草・
コーン・人参入り☆

新NEW!



2/4 紙包み ローストチキンの ガリバタ醤油

231
特集
(火)-1 1,180円

●435g (145g×3食) (冷凍)
※賞味期限:冷凍3か月
●小麦、乳使用 ●ローストチキン・タイ製造
●100gあたり133kcal

やわらかいモモ肉のローストチキンに、野菜を添え、
ニンニク風味のバター醤油ソースを合わせました。



明治33年
創業
老舗の味

〈調理例〉

2/5 鎌倉煮 (和風豚角煮)

331
特集
(水)-1 1,199円

●180g×2袋
※賞味期限:常温3か月
●小麦、乳、卵使用 ●100gあたり237kcal

豚バラ肉を醤油ベースの特製だれで柔らかく煮込みまし
た。大根やゆで卵を加えて煮たり、ラーメンのトッピング
にしたり、色々な料理にアレンジできます。

※ゆで卵、卵はお届け商品に含まれません。

鎌倉ハム富岡商会
明治33年創業「鎌倉ハム」の伝統
の製法を受け継ぎ、ハムの美味し
さを提供し続けています。



2/6 レンジでジューシー 国産若鶏の和風唐揚げ

431
特集
(木)-1 1,090円

●500g (冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月
●小麦使用 ●100gあたり205kcal

程よい脂がのり、噛みごたえがある希少部位
「背肉」を使用した唐揚げです。甘みのある
醤油をベースに生姜等でアクセントをつけ、
玉葱エキスで旨みを加えました。

〈背肉〉
鶏肉のムネ肉の内、背中の
部分で、1羽から採れる量
が限られている希少部位



特集

2/9は肉の日

肉



そのまま
煮込めばOK!

コンソメスープや
トマトソースで
どうぞ!

2/7 国産キャベツ・豚肉使用 ロールキャベツ

531
特集
(金)-1 1,190円

●320g (4コ)×2袋 (冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月
●小麦、乳、卵使用 ●100gあたり113kcal

国産の豚肉、玉葱、豚脂、卵を使用した、国産具材に
こだわったロールキャベツ。お好みのスープで煮込ん
でお召し上がりください。



濃厚な
味わい☆

2/8 みんなの牛カルビ丼

631
特集
(土)-1 1,190円

●125g×4袋 (冷凍)
※賞味期限:冷凍3か月
●小麦使用 ●牛肉:アメリカ ●100gあたり227kcal

果物、野菜、香辛料の旨みと甘みを活かした特製ダレを、具材の
牛肉、春雨、人参に合わせました。牛肉の旨みと春雨のもちもち
食感をお楽しみください。

