

ヨシケイとは

「楽しい食卓・明るい家庭」を理念に掲げ、40年以上も続く夕食食材(ミールキット)宅配のパイオニアであり、最大手。

栄養士が考えた栄養たっぷりのレシピが満載!の「メニューブック」を全国のご家庭にお届けし、お選びいただいたメニューの食材を必要な分だけ、スマイルスタッフが毎日ご自宅へ配達料無料でお届けしています。

全国65のフランチャイズ加盟店、289営業所を有しており、今日も50万世帯のお客様にご利用いただいております。

近年では介護施設への食材宅配も行っています。



ヨシケイはこんなシステムです



スマイルレディが全国のご家庭にメニューブックをお届け。



毎週届けられるメニューブックの中から夕飯にしたいメニューをチョイス。



スマイルスタッフが毎日ご自宅に配達料無料で使い切り食材をお届けします。



地元の生鮮品など新鮮な食材が必要なだけお手元に。



メニューブックのレシピを見ながら、あとは作るだけ。



栄養たっぷりの美味しいごはんが簡単に作れます。



ヨシケイと鍋

2017の冬(2016-2017年)の「鍋」導入回数はなんと合計80回! いろんな料理を提案している中、鍋メニューだけで出荷数合計400万食を記録し、導入1回当たり平均5万食が全国のご家庭で食べられている計算になります。

メニュー掲載イメージはこんな感じになります。



こちらがメニューブック。
毎週お客様の元に
届けられるご注文用の
カタログになります。
セットが届いてから、
料理を作る際の
レシピにもなっています。
発行部数は毎週50万部！



11/7 (水) 家康鷹狩り鍋

消費期限11/9(木)

調理時間
約35分



下ごしらえ

- くずりー熱湯でゆでる

作り方

- ①ふなしめじ・小羽に分ける
白菜・水菜・きく切り
大根・輪切りに
人参・輪切りに
豆腐・水気をきり、食べやすく切る
- ②ひき肉に◎を加えて混ぜる。
- ③フライパンにごま油を熱して鶏肉を焦げ目がつく程度に焼く。
- ④鍋に◎、◎を加えて火にかけて、煮立ってきたら◎をスプーンですくって落とすし入れ、豚肉、◎、◎、なめこ、◎を加えて煮、ごま油を回し入れる。

みそはご家庭のものでOKですが、「東金黒豆みそ」を合わせて調理すれば風味が増します。

(写真は3人用の量です)

材 料

●家康鷹狩り鍋			
豚切り落とし肉	100g	150g	200g
煮豚モモ肉 (一口カット)	100g	150g	200g
◎ごま油	大1/2	大2/3	大1
鶏ひき肉	100g	150g	200g
◎	少々	少々	少々
◎酒	大1/2	大2/3	大1
◎片栗粉	大1/2	大2/3	大1
◎お好みで おろし生薑	少々	少々	少々
豆腐	1/1パック	1/1パック	1/2パック
ふなしめじ(冷蔵)	12/1パック	1/1パック	1/1パック
なめこ(冷蔵)	1/2袋	1袋	1袋
白菜(冷蔵)	200g	300g	400g
大根(冷蔵)	1/2本	1本	1本
人参(冷蔵)	40g	60g	80g
水菜(冷蔵)	1/4/1	1/3/1	1/2/1
くずきり	20g	30g	40g
白ごま	大1/2	大2/3	大1
◎鶏がらスープの素	大1/3	大2	大2/3
だし汁	800ml	1200ml	1600ml
◎しょうゆ	大1/2	大2/3	大1
みりん	大2	大3	大4
みそ	大1/2	大2/3	大3/4
◎ごま油	大1	大1/2	大2

←こうして
ご自慢の鍋が
掲載されます！



ご当地鍋のつくれる
食材セットを全国のご家庭に！
日本のすてきな食文化を
広めましょう♪

11/7(水) 定番が登場！「家康鷹狩り鍋」

ニッポン全国 鍋グランプリ 2016年度の優勝は 1/27(土) 白(水) 孝宏

この優勝品を再現しよう！

東金の魅力

東金の魅力

東金の魅力

東金の魅力

ヨシケイ公式SNSや
表4の広告枠などで、
鍋グランプリの広告、
ご自慢の鍋や
ご当地の「うんちく」を
ご紹介することも
可能です！

ヨシケイ Facebook


