

(株)グリーンフーズよしだ 惣菜通信5月号



新緑の候、皆々様にはお健やかにお過ごしのこととお慶び申し上げます。日頃は弊社商品をご愛顧いただき心より御礼申し上げます。

さて、本号では初夏向けメニュー、5月のおすすめメニューを掲載しました。

商品の詳細につきましては、【営業担当】大沼090-8423-0288、曳地080-1664-0303【事務担当】増井、大槻024-534-2168までご連絡下さいようお願い申し上げます。

□ 竹輪ときゅうりの甘辛和え □

5月21日切り替え



きゅうりになってリニューアル

規格: 1200g
「竹輪と薩摩芋の甘辛和え」リニューアル商品です。
きゅうりになって季節感UP。

□ ゴーヤチャンプルー □

期間限定



フレッシュゴーヤ使用

規格: 1525g
期間限定商品です。生のゴーヤを使用し、半熟玉子をトッピングすることで綺麗な彩りに仕上がります。

□ ジャージャー麺 □

新商品



やみつきになる美味しさ

規格: 2330g
豚肉を混ぜ込んだ特製だれと、中太モチモチ食感の麺の相性はばっちりです。

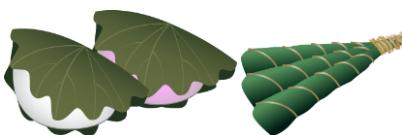
□ えのきと小松菜の酢味噌和え □

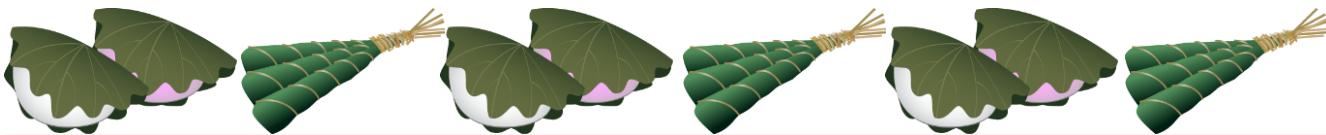
期間限定



販売期間残りわずか!

規格: 1200g
7月18日までの期間限定商品です。さっぱり酢味噌で暑い夏を乗り切りましょう。





5月21日店着分より

白菜からキャベツに変更となります

5月21日店着分から9月中旬を目安に、白菜使用商品は、キャベツに原料変更となります。

対象商品【中華屋さんの八宝菜】【10品目の本格中華丼】

- ニラとぶなしめじの玉子とじ ほうれん草と蒸し鶏の胡麻和え



ニラをたっぷりと使用しました

規格: 692g

フレッシュ野菜にこだわりました。小なべでの炒め調理品になります。

- 干し海老香る塩焼きそば



素干し海老でおいしさUP

規格: 2265g ※販促シール付き

もやしと万能ねぎは店舗様でご準備お願い致します。

- ほうれん草と蒸し鶏の胡麻和え



簡単調理

規格: 760g

生のほうれん草をたっぷりと使用しました。加熱済みですの簡単に調理できます。

- 太麺ソース焼きそば



行楽シーズンにおすすめ

規格: 2630g

単品、セット販売にもご利用頂ける米飯の定番アイテム。中太麺のモチモチ食感です。

