



おしゃもじ通信



おたのしみ
献立

マイシィ謹製

コープ産地指定

北海道産 とかち鹿追牛を使った



牛すき煮重

ご注文期間: 12月4日(月)～12月8日(金)

※12/4(月)にお配りする「おうちでもう逸品注文書」にご記入ください。
お電話では受付けておりません。

お届け日 : 12月28日(木)

毎年ちょっとのぜいたく、
楽しみにしています。また来年も
よろしくお願いします。
(昨年ご利用組合員の声より)



とてもおいしかったです。
夫と2才の子と、3人で二つを
分け合って食べました。
(昨年ご利用組合員の声より)

毎年たくさんの方にご好評いただいている、
マイシィ謹製の牛すき煮重です！
「今年も待っていました！」という方も、
「はじめまして」の方も、年の瀬のごちそうに、特別な夜ごはんをご堪能ください♪

1,480円 (本体1,371円)

12/28(木)は通常メニューの他「牛すき煮重」も
お選びいただけます。通常週3日コースの方もご注文できます。



マイシィご案内役
りこちゃん

ミスターM0の「牛すき煮重」にほればなし

気づけば、師走に入っているのでしょうか。

世間を観ると“感染症への恐れ感、がどンドン薄れゆく感じが受けられ、何か“気のゆるみ、とも想え、職務柄も気を引き締め直すこの頃なのです。

いよいよ寒さも本格的になってきました、今年も年末特別企画品の紹介です。

Maici謹製「四季のおたのしみ献立」の冬バージョンは『牛すき煮重』。

年の瀬に特別なごちそうを、皆様の食卓へお届けすべく、ご注文を承ります。

主食材お肉のブランドは、「とかち鹿追牛(しかおいぎゅう)」と言い、

国産牛と黒毛和牛の交配で生まれ“それぞれの肉質の良さ、を合わせもった牛さんたち。

その食味は、基本赤身肉ながらも、程よく脂肪も混ざり合う特徴を持っていて、
滋味深い味わいと、その食べ応えも好評な、コブ自慢の産地指定牛です。

Maici謹製『牛すき煮重』は、一般的な牛丼等より入っている肉量が多いので、
味変えて飽きず“色々なおいしい、が楽しめる様、盛り合わせ副菜を工夫して
います。今年も、原料食材や生産に関する費用の高騰が続き、正直大変な仕立て
だったのですが、そこは一年の締めくり！“謹製、の名に恥じぬ様、食材を
厳選し仕上げました。

ご用意いただいた皆様の食数分だけ、特別に生産してお届けするお食事です。

マイシィご利用の皆様だけが味わうことが叶う、謹製「牛すき煮重」、
年に一度っきりのこの機会に、是非ご賞味くださればと想います。

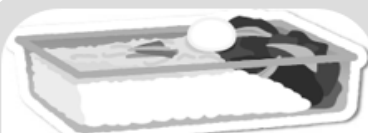
なんと！約1.3倍！！



マイシィ南立を食ひ
マイン「ミスターM0(モー)
こいぞれまろ



WOW!



お肉は底までぎっしり!

牛すき煮重 具の量

・一般的な牛丼 75~90g前後

・マイシィ謹製
牛すき煮重 120g前後

大切なご案内 (年末年始の休業日)



年内は **12/29(金)まで** お届けします



新年は **1/8(月)から** お届けします

誠に勝手ながら、年末年始は土日以外に休業日をいただきます。

ご不便をおかけし申し訳ございませんが、**12/30(土)~1/7(日)**は、夕食のお届けをお休みいたします。

何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。



ご感想、マイシィでよかったこと、近況など何でもお寄せ下さい。(※献立に関することは献立表下部カードにご記入ください)

「おしゃもじ通信」ご感想&投稿用紙

きりとりせん

宅配センター→配食サービス課行(12月号)

◆「おしゃもじ通信」「ユーコープ・夕食宅配マイシィの発行物」に掲載してもいいですか(どちらかに○)

掲載してよい(ペンネーム:)

)・掲載しないでもいい

※どちらにも印がない場合、掲載させていただきます。

お名前

組合員コード