

夕食宅配マイシィご利用のみなさんにお届けする  
「夕食が楽しくなる」月刊誌



# おしゃもじ通信

お届け日  
**7/18**  
(金)

マイシィ謹製 おたのしみ献立



※たれ・さんしょう小袋付き。写真はイメージです。

**2,880**円(本体2,667円)

**注文期間：6/30(月)～7/4(金)**

※6/30(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。電話注文では受付けておりません。  
お届け日の7/18(金)は通常メニューの他に「うなぎ蒲焼き重」もお選びいただけます。  
週3日コースの方もご注文いただけます。

う  
な  
ぎ  
蒲  
焼  
き  
重

うなぎ1尾分！

まるっと



毎年多くの方にご好評をいただいている  
うなぎ蒲焼き重♡今年もどんと!!うなぎ  
1尾分を使っています♪ふわりふわの糸糸玉子  
とのバランスも良く、うなぎも存分に楽しめます!!

えがお  
つながる

co-op  
ユークス



夏土用は、Maici 謹製『うなぎ重』で、心身満ち満ち



マイシィ献立を創る職人

おまちかね、四季の『おたのしみ献立（夏）』は、時節最大級のイベント！  
土用丑 鰻(うなぎ)蒲焼き、お重仕立てごはんのご案内です。  
今年も、鹿児島県産の鰻でつくられた長蒲焼きをMaici用に確保しました。  
大隅半島の清浄な水質に恵まれた環境で、シラス～幼魚～成魚へ養育された鰻です。

蒲焼にする工程では、先に 〆白焼き、してから一旦 〆ふっくら蒸しあげ、ます。  
その後、甘辛のタレを絡めながら、炭火の温熱効果で優しく包み込むように丹念に焼き上げますが、  
なんと！その回数は 〆専門店の技法でもある4度焼き!!、蒸し～数回の焼き上げにより 〆表面芳ばしく、  
肉厚なのにやわらかい、のが魅力。

さらに、マイシィ謹製『うなぎ蒲焼重』仕立てとするにあたり、この鰻蒲焼きの芳ばしい風味を最良に引き立てられる  
造りを深慮、「錦糸玉子」をごはん上に敷き詰め、併せ盛りにする仕様に引き着きました。

なにせ1食につき、長蒲焼き1尾分を 〆ど～ん、と天盛りしますので、甘辛いタレの味を強く、永く感じ続ける食事と  
なりがちです。ですが、〆玉子のやさしい風味とふんわり食感が相まったごはん」と一緒にと単味感とはらぎ

〆鰻が持ち合せている滋味、もより深く感じられます。日本古来の伝統時節でもある 〆夏土用、のこの時期に、  
マイシィご利用中の皆様だけにご案内できる、注文限定生産の商品です。今季は何かと話題の「ごはん」も、変わらず  
〆ずっしり感で、盛付けています。〆芳ばしい鰻の蒲焼きを、お重仕立としておなかいっぱいにお食す、

・ ・ この見映えも嬉しい満足感覚を、ぜひ、ご堪能くださればと想います。

ミスターMOの  
うなぎ蒲焼き重  
こぼればなし



## ◇ 大切なご案内 ◇

### 【8月夏季休業日のお知らせ】

誠に勝手ながら、マイシィでは土・日曜以外に  
夏季休業日をいただきます。

下記5日間は夕食のお届けをお休みいたします。

**休業日：8/11(月)～8/15(金)**

ご不便をおかけして申し訳ございません。  
何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。

⚠ 上記期間は「数量変更・お休みお申し込みカード」  
の回収も行っておりませんので、お早めのご提出  
をお願いいたします。

### 【予告】マイ週おいシィ応募券

5倍ウィーク開催！！

毎週お配りしている献立表に付いている応募券。  
集めて応募すると点数に応じてお食事が値引き  
されます。通常は1週分の献立表につき1点分  
の応募券ですが、なんと！！

8/18(月)の週と8/25(月)週にご利用された方は  
応募券が5倍にポイントアップ！！

対象の2週ご利用で10点をゲットできちゃう  
お得なキャンペーン、今まで応募されたことの  
ない方もぜひこの機会に集めてみてください！！



こちらの応募台紙  
が無い方は必ず  
スタッフへお声掛け  
ください😊

キ リ ト リ

＼感想、マイシィでよかったこと、近況など／  
「おしゃもじ通信」 ご感想 & 投稿用紙

宅配センター→配食サービス課行（7月号）

お名前(ペンネーム可)

組合員コード

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 掲載してよい・掲載しないでほしい（一方に○）

次号発行は7月28日(月)予定です。お楽しみに！