

夕食宅配マイシイ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



マイシイ
謹製

甘鯛と若鶏の 春菜桜ごはん



桜がふんわり♡
香る混ぜこみごはん

ほどよい甘辛さの
若鶏の照り焼き

春を感じる食材
(たけのこ、アスパラ、菜の花)

身がほろりと
ほどける
やさしい味わい!
甘鯛の塩焼き

ふわふわの
錦糸玉子

1,680円
(本体 1,556円)

注文期間：3月23日(月)～3月27日(金)

本日3月23日(月)にお配りする「おうちでもう逸品」注文書で
ご注文ください。電話注文では受け付けておりません。

お届け日：4月9日(木)



4月9日(木)は通常メニューの他に「春菜桜ごはん」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。

フタを開けた瞬間に桜の香りが広がって気分はいいしん♡
甘鯛と若鶏はボリュームがあり、しっかり口味が付いているので
ごはんがどんどん進みます! この時季ならではの特別な食事
ぜひご賞味ください! 😊

えがお
つながる



COOP
ユ-コース

【ゴールデンウィーク休業のお知らせ】

誠に勝手ながら、夕食宅配マイシィでは土・日曜以外に
ゴールデンウィーク休業をいただきます。
下記5日間は夕食のお届けをお休みいたします。

休業日：5/2(土)～5/6(水)

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。

お願いします！



⚠ 上記期間は「数量変更・お休みお申し込みカード」の回収も行いませんので、5/11(月)～5/15(金)お届け分の変更はお早めのご提出をお願いいたします。

【ミスターMOの献立開発雑感】

ようやくの「爛漫さ、



「ソメイヨシノ」開花中でしょうか。盛春の季節を近くに感じます。

今季の冬は、ようやく季節の変わり目に差し掛かって、終末の悪足掻きの、に寒の戻りが幾度も訪れ、けっこうな気象変化には堪えましたね。

このあたりの時期、Maiciのお食事には、早春に芽吹く「山菜」や「早場野菜」、水温むと出まわる「海産物」など季節の到来を感じさせてくれる食材達を、おかずの端々に取りこんでいける様意識して献立を創りこんでいます。この春のウララカさは、予想外に速く過ぎてゆきそうな感がありますので、爛漫のひと時、季節の訪れも伺えるようなお食事、をお楽しみください。

☆マイシィ謹製「甘鯛と若鶏の春菜桜ごはん」☆ご注文受付開始しました☆

こだわりの食材を調達し、調整減の試作を重ねて創りあげています。

※今回の「アマダイ(切身)」は、大ぶり・肉厚、な食味がなんとも愉しいですから・・・

春の息吹の雰囲気、をも感じて頂ける特別なお食事です、ぜひご注文下さい。

マイシィ献立を創る
職人「ミスターMO(モー)」



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（4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4月20日(月)予定です。お楽しみに！