

Fondée en 1970
Cuisine Francaise Maison de Yoshida

YOSHIDA

メゾン・ド・ヨシダ
おとりよせ メニューリスト



メゾン・ド・ヨシダの美味しいフレンチ 詰め合わせ

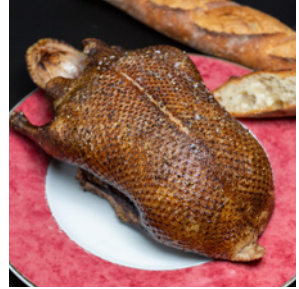
無添加 ボーンブロス ジュレ、鴨モモ肉のコンフィ、フランスの味 ビーフカレー、ブルゴーニュ風 ビーフシチュー、ムッシュの塩胡椒 (フルール ド セル) のヨシダの人気5品の詰め合わせ

半世紀の歴史を持つフレンチレストラン、メゾン・ド・ヨシダの手作りフレンチの詰め合わせ
 まずは、LA・NY のセレブたちに話題の食べるコラーゲン、現代人に不足する栄養素を補うスーパーフードとして注目されているボーンブロスは、大自然の栄養分だけを豊富に蓄えた「鹿」の骨を使用した無添加、カラダが喜ぶ逸品です。二品目は、フランスの鴨モモ肉のコンフィ、ラード油で6時間煮込み、表面はカリッと香ばしく塩味が絶妙です。次は、ヨシダ大人気のカレー、赤ワインで100gの牛の塊肉をじっくり煮込んだバターがきいたフレンチスタイルのカレー、次は、100gの牛の塊肉をブルゴーニュ風ビーフシチューに、最後は、フルール・ド・セル とミニヨネットでカリッとした歯ごたえと香りのムッシュの塩コショウ。





盛り付けイメージ



鴨のロースト 1羽

ヨシダのスペシャリテ。

フランス パルバリー種の鴨まるごと炭火でロティ。一羽まるごとだからこそのおいしさを是非味わってください。

ご注文から発送までに日数がかかりますので、ご希望の日程がございましたらお早めにお問合せください。



盛り付けイメージ



仔羊のロースト 400g

仔羊を炭火でロティ。ヨシダ風に味付けました。

ご注文から発送までに日数がかかりますので、ご希望の日程がございましたらお早めにお問合せください。



ローストビーフ 500g

九州産黒毛和牛を炭火でロティ 弱火でゆっくりと時間をかけて焼き上げました。
ご注文から発送までに日数がかかりますので、ご希望の日程がございましたらお早めにお問合せください。



無添加 ボーンブロス ジュレ 200g

LA・NY のセレブたちに流行の美容と健康のスーパージュレ 食べるコラーゲン。
ボーンブロスは、現代人に不足する栄養素を補う「スーパーフード」として注目されています。
メゾン・ド・ヨシダでは、大自然の栄養だけを豊富に蓄えた「鹿」の骨を使用。臭みも無く無添加、また余分な材料を一切使用していない、大自然そのままの恵みをコラーゲンで包み込んだ、カラダが喜ぶ逸品です。そして50年以上、福岡の地で舌の肥えた多くの著名人達を魅了してきたヨシダにしか出せない美味しさです。

【お召し上がり方】ジュレで召し上がるのがおすすめ。

鍋に水を沸騰させ、パックのまま中火で約10分程度温めて、そのままスープでも召し上がれますが、湯せん後に冷蔵庫で冷やして、是非ジュレとしてもお楽しみください。

【賞味期限】冷凍保存で60日くこちらの商品は冷凍でお届けいたします>

解凍後は、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。一度解凍したものを再冷凍すると味・品質が落ちますのでご注意ください。

【原材料】鹿骨(国産)、野菜(国産)(たまねぎ、トマト、人参、白ねぎ、セロリ、にんにく、ピーマン)、鹿肉、卵白、西洋ももぎ酢漬、ローリエ、クローブ、ブラックペッパー、ナツメグ、塩、(一部に卵を含む)

【栄養成分表示(100gあたり)】エネルギー/18kcal 炭水化物/0.3g
タンパク質/3.9g 食塩相当量/0.213g 脂質/0.1g ※この値は推定目安です



南仏の魚料理 ブイヤベース 270g

博多の魚介類とサフラン、香りの決め手となるリキュール「ベルノ」を使用したブイヤベース。旨味が凝縮！メルパトースト（アイオリソース）付。

【お召し上がり方】

凍ったまま、袋ごと沸騰したお湯に入れて中火で25分程度熱々になるまで温めてください。

【賞味期限】 冷凍保存で60日<こちらの商品は冷凍でお届けいたします>

解凍後は、賞味期限にかかわらず、すぐにお召し上がりください。

一度解凍したものを再冷凍すると味・品質が落ちますのでご注意ください。

【原材料】 野菜（国産）（こかぶ、じゃがいも、人参、おくら、芽キャベツ、たまねぎ、ポロネギ、いんげん、にんにく）、フォメドポアソン（舌平目骨、鯛骨、たまねぎ、その他）、アイオリソース（食用オリーブ油、卵黄、その他）、鯛、帆立貝柱、ブラックタイガーえび、食用オリーブ油、リキュール、塩、胡椒、サフラン/酸化防止剤（亜硫酸塩）、黄色4号、香料、酸味料、（一部に卵、えびを含む）

【栄養成分表示（100gあたり）】 エネルギー /24kcal 炭水化物 /21g
 タンパク質 /2.4g 食塩相当量 /0.521g 脂質 /0.7g ※この値は推定目安です



四季の野菜 ポトフ ヨシダ風 570g

季節の野菜や鶏モモ肉、ベーコン、ソーセージをゆっくりと煮込んだスープ。
 具材にしっかり味がしみ込んで、最後まで大満足の一品です。

【お召し上がり方】凍ったまま、袋ごと沸騰したお湯に入れて中火で25分程度熱々になるまで温めてください。

【賞味期限】冷凍保存で60日<こちらの商品は冷凍でお届けいたします>
 解凍後は、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。一度解凍したものを再冷凍すると味・品質が落ちますのでご注意ください。

【原材料】骨付き鶏モモ肉（アメリカ産）、野菜（国産）（たまねぎ、じゃがいも、小かぶ、スナップエンドウ、オクラ、キャベツ、インゲン）、フランクフルトソーセージ（豚肉、鶏肉、豚脂肪、結着材料（粗ゼラチン、植物性たん白、卵たん白、でん粉、乳たん白）、その他）、生ベーコン（豚ばら肉、食塩、その他）、塩、唐辛子、チキンコンソメ、ローリエ、ブラックペッパー、クローブ、ナツメグ、ホワイトペッパー／調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、リン酸塩（Na、K）、酸化防止剤（ビタミンC）、pH調整剤、保存料（ソルビン酸、ソルビン酸K）、増粘多糖類、カゼインNa、発色剤（亜硝酸Na、硝酸K）、くん液、着色料（カラメル、クチナシ、カカオ、コチニール、アナトー）、キシロース、酢酸（Na）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む）

【栄養成分表示（100gあたり）】エネルギー/126kcal 炭水化物/3.7g
 タンパク質/11.1g 食塩相当量/0.6g 脂質/7.4g ※この値は推定目安です



旨味塩のオイル炊き 鴨モモ肉のコンフィ 440g

フランスの鴨モモ肉のコンフィ

80℃のラード油でゆっくり6時間煮込み、表面はカリッと香ばしく塩味が絶妙です。

【お召し上がり方】

凍ったまま、袋ごと沸騰したお湯に入れて中火で25分程度熱々になるまで温めてください。
 袋の中のラードを少量だけフライパンに入れ、鴨のみをソテーして軽く焦げ目をつけ、
 袋内の野菜を添えてお召し上がりください。

【賞味期限】 冷凍保存で60日くこちらの商品は冷凍でお届けいたします>

解凍後は、賞味期限にかかわらず、すぐにお召し上がりください。
 一度解凍したものを再冷凍すると味・品質が落ちますのでご注意ください。

【原材料】 鴨モモ肉（フランス産）、調整ラード（豚脂、食用動物油脂、食用植物油、食用精製加工油脂）、
 野菜（国産）（じゃがいも、人参、ブロッコリー）、生ベーコン（豚ばら肉、食塩、その他）、ソミュール/
 酸化防止剤（V、E）、製造用剤（シリコーン）、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸K）、リン酸塩（Na）、
 酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（硝酸K、亜硝酸Na）、（一部に豚肉を含む）

【栄養成分表示（100gあたり）】 エネルギー /345kcal 炭水化物 /2.1g
 タンパク質 /15.5g 食塩相当量 /1.1g 脂質 /30.5g ※この値は推定目安です



ブルゴーニュ風 ビーフシチュー 280g

100gの牛の塊肉を赤ワインでじっくり煮込んだフレンチスタイル！
お一人でふんだんに頂いてもお二人でわけても楽しめます。

【お召し上がり方】凍ったまま、袋ごと沸騰したお湯に入れて中火で25分程度熱々になるまで温めてください。

【賞味期限】冷凍保存で60日<こちらの商品は冷凍でお届けいたします>
解凍後は、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。一度解凍したものを再冷凍すると味・品質が落ちますのでご注意ください。

【原材料】牛肉（オーストラリア産）、野菜（人参、じゃがいも、たまねぎ、マッシュルーム、プチオニオン、インゲン、セロリ、にんにく）、赤ワイン、フォンドボー（仔牛骨、野菜（たまねぎ、人参、セロリ、にんにく）、その他）、生クリーム、トマトペースト、小麦粉、バター、オリーブ油、食塩、こしょう、（一部に小麦、乳成分、牛肉を含む）

【栄養成分表示（100gあたり）】エネルギー/285kcal 炭水化物/5.8g
タンパク質/10.2g 食塩相当量/0.3g 脂質/24.6g ※この値は推定目安です



ブルゴーニュ風 ビーフシチュー 280g

赤ワインでじっくり煮込んだ 100g の牛の塊肉とたっぷり野菜のフレンチスタイルのカレー
 お一人でふんだんに頂いてもお二人でわけても楽しめます。

【お召し上がり方】

凍ったまま、袋ごと沸騰したお湯に入れて中火で25分程度熱々になるまで温めてください。

【賞味期限】 冷凍保存で60日<こちらの商品は冷凍でお届けいたします>

解凍後は、賞味期限にかかわらず、すぐにお召し上がりください。

一度解凍したものを再冷凍すると味・品質が落ちますのでご注意ください。

【原材料】 牛肉（オーストラリア産）、野菜（人参、じゃがいも、たまねぎ、マッシュルーム、プチオニオン、インゲン、セロリ、にんにく）、赤ワイン、フォンドボー（仔牛骨、野菜（たまねぎ、人参、セロリ、にんにく）、その他）、生クリーム、トマトペースト、小麦粉、バター、オリーブ油、食塩、こしょう、（一部に小麦、乳成分、牛肉を含む）

【栄養成分表示（100gあたり）】 エネルギー /285kcal 炭水化物 /5.8g
 タンパク質 /10.2g 食塩相当量 /0.3g 脂質 /24.6g ※この値は推定目安です



ムツシュの塩胡椒 (フルール ド セル)150g

絶品の美味しさに味を整えるムツシュの特製塩コショウは、大粒の塩 Fleur de sel(フルール・ド・セル、塩の花)とミニョネットでカリッとした歯ごたえのおだやかな塩味と粗挽きコショウの香りをお楽しみください。肉・魚料理などのトッピングにどうぞ。

ハーブオイルとセットでご贈答としても

ムツシュのハーブオイル 300g

香り豊かなムツシュのハーブオイル。

パンにサラダ、温野菜にどうぞおすすめです。楽しい美味しい食卓にこの1本

塩コショウとセットでご贈答としても


食は文化、料理は心の表現
美味しくもないものを食べてる時間はありません

La Vie Maison de Yoshida

「食べる」をプロデュース

半世紀のキャリア経験で「食べる」をプロデュースいたします。

我々は生きてるかぎり
「豊かな食文化、より豊かな食生活」を
追求・挑戦しなければいけない。
我々の子供たちの為に



吉田 安政 Profile

1963年にヨーロッパに渡りスイスでホテル & レストラン学をまなび帰国。
東京ホテルオークラを経て、博多に九州初の本格フレンチレストラン「花の木」
をオープン後、メゾン・ド・ヨシダをスタート。博多食文化の会など食を通じ
文化貢献・社会貢献も精力的に行う。

受賞歴・所属団体 / histoire décerné / Organisation d'affiliation

Association Des Nourriture Culture HAKATA / 博多食文化の会
黄綬褒章 受賞

「現代の名工」卓越技能章 厚生労働省 受章
FOR FOOD AND CULTURE RESEARCH FOUNDATION / 食生活文化賞
Chevalier de L'ordre du Mérite Agricole
Membre de l'Ordre du Mérite agricole au Japon (MOMAJ)
Grand Conseil du Vin de Bordeaux Commanderie de Bordeaux
Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs / Académie Culinaire de France

Fondée en 1970

Cuisine Française Maison de Yoshida

YOSHIDA

La Vie メゾン・ド・ヨシダ

〒810-0042 福岡県福岡市中央区赤坂2-5-32-402
mobile 090-8764-1855

atelier enfant [工房]
TEL・FAX 092-271-3020



<https://md-yoshida.jp>
info@md-yoshida.jp

web shop <https://mdyoshida.thebase.in>