



8/31 は  
野菜の日



アンケートは



こちらから



アンケートご回答者様  
全員に選べるプレゼント！





# 8/31 は野菜の日!表紙のQRからアンケートにお答えください!!!

こんにちは  
ゆうきやです

日頃より定期便で野菜をモリモリ召し上がっているご利用者様には、毎日が野菜の日です!  
なんてお声もチラホラ・・・ですが、ゆうきやはご利用者様の野菜コンシェルジュとして、  
もっともっともっと ×100 ご満足していただきたい!

ご利用者様のお声から、現在の定期便事情を理解して、  
毎回のご提案をより素敵なものにするために、  
**野菜の日記念アンケートを実施いたします!**

通信表紙のQRコードを読みこみ、サクサクッと**お答え頂いたご利用者様全員に、**  
**ゆうきや商品、選べる5種のプレゼントをご用意しました!**

- ①**茹で落花生** 旬の新鮮生落花生を茹でてホクホクでお届けします。
- ②**合わせ味噌** 山万味噌の定番商品。味噌汁はもちろん、調味料として利用できる万能味噌です。
- ③**コシカカリ1kg** 一生飽きが来ないお米を目指して作られた無農薬品です。
- ④**果物セット** 旬の果物セットをお届けします。りんご、極早生みかんなど・・・何になるかはお楽しみ!
- ⑤**根菜セット** 迷ったらこのセットにしてください^^ 色々詰め合わせてお届けします。

注1) アンケート期間(8/29~9/11)終了後、9月12日~の定期便に併せてお渡ししていきます。

注2) 野菜、果物に関しては生育状況や天候などにより変更する可能性がありますのでご了承ください。

注3) プレゼント内容の変更は出来かねます。

注4) 定期便ご利用者を対象とし、プレゼントは定期便ご利用者ご本人へのお届けのみになります。  
皆様のアンケートへのご参加、楽しみにしております。

## 今週は生落花生がやってくる!!!

炒り落花生は日頃良く口にしますが、  
掘り立ての落花生を塩茹でしたものは格別!  
やめられない、止まらない、ヤミツキ間違いなし!  
落花生といえば千葉県。地元では塩茹で落花生の方が  
食べられているそうです。  
最近ではスーパーでも旬の時期は並ぶ事が  
多くなりましたが、ゆうきやではこの時期の定番です。  
房総半島の菅谷農園より直送で届く、  
鮮度抜群のホクホクの白い実、ほんのりした甘さが  
絶品な生落花生をご自宅でご賞味ください。

## 生落花生の茹で方

1. 殻ごと水洗い(泥や汚れを落とす)
2. 鍋にたっぷりの水と約3%の塩を入れ、  
洗った生落花生を加えて、落としぶたをし、  
中火にかける。生落花生 250g に対し、  
水 1.5L、塩 30g が目安
3. ふつふつと沸騰してきたら弱火にして約30分  
ゆで、火を止める。そのまま約10分おき、  
余熱で火を通す。粒の大きさによって火が通る  
時間かわるので、余熱中に試食して時間を調整する。
4. ザルに上げ、粗熱がとれたら召し上がれ

### POINT①

塩気を効かせたい場合は茹でる前に塩をふっておく。  
茹でていると落花生が浮いてくるので、それを抑えながら  
まんべんなく水に浸かるように落とし蓋をする。

### POINT②

余熱で火を通すと温度が下がる過程で塩気が染み込むため、  
旨みがアップします。

