

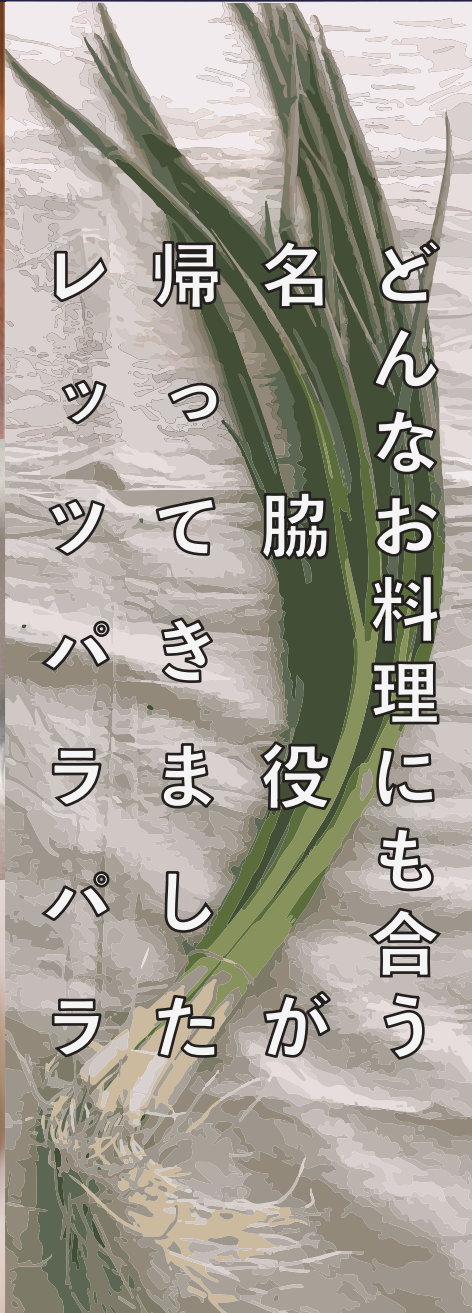


好評販売中！！  
 煎り落花生・お豆腐などの  
 追加注文はこちらから>>



ゆうきや通信

vol.94.2023.2.第4号



Instagramは  
 こちらから。△

商品一覧はこちらから。▽  
 メニューの“産地直送仕入れ情報”へ



ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1

☎ 03-5801-0880

mail : y.hongo@y-yuki.com

煎り落花生の追加ご注文は  
こちらから▷▷▷

※豆腐やお米、その他調味料もぜひ!



こんにちは  
ゆうきやです

## 新玉ねぎが、とっても美味しいですね。

先週のゆうきや通信、久しぶりにスタッフ荒井が手書きしたシン・ウルトラマン風な  
シン・タマネギの絵、および新玉ねぎはいかがでしたか?

私たちも食しましたが、優しい玉ねぎの香り、味、食感、みずみずしさは正に絶品でした!

カラーレシピはパスタをご提案しましたが、まずはサラダかステーキの方が多かったのではないのでしょうか。

4月くらいまで入荷しますので色々なお料理でお楽しみください。

## 復活!!安心安定の2品!!

さて今週は、料理の仕上げにあると便利で美味しい小ネギが再スタートです。

スタッフの食卓でもとにかくパラパラ・・・ごま並に温冷関係なくばらばらよく登場するお野菜です。

味、香り、彩りを一手に担ってくれます。市販のものとは香りや食感が全然違います。

小口切りシジプロックなどにキッチンペーパー敷いて平らに冷凍することで、

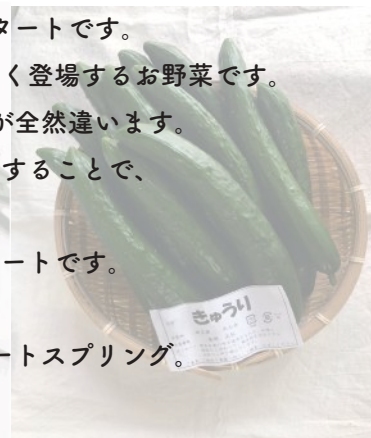
いつでもパラパラできる優れものです。

そしてゆうきやのお野菜の中でも根強い人気のきゅうりも再スタートです。

久しぶりにあのみずみずしさを味わえますね。

柑橘は今まで主張強めな?!柑橘たちが続いたので、安定の味のスイートスプリング。

美味しくなって再びやってきてくれますよ。



## まだまだアツいぞ?!椿き屋豆腐

先週の通信でご紹介したケールと木綿豆腐のサラダに引き続き、  
今回も椿き屋木綿豆腐を使用したレシピをご紹介します。

### 「新玉ねぎの肉豆腐」(2人分)

新たまねぎ1~2玉は8等分のくし形に切る。

牛肉切り落とし150gは5cm幅くらいに切る。

しょうが一片は千切りする。木綿豆腐半丁は軽く水切りする。

鍋にサラダ油大さじ1/2を熱し、中火で牛肉をいためる。

肉の色が変わったら、新たまねぎを加える。全体に油が回ったら、

醤油・酒各大1みりん大0.5、砂糖ひとつまみをからめ、

出汁カップ0.5を加え、水切りした豆腐を食べやすい大きさに切り、

煮汁がグツグツと煮立つくらいの火加減で煮る。

新玉ねぎが柔らかく煮えたら、しょうがを加えざっと混ぜ、味を整えて出来上がり。

\*新玉ねぎが甘いので砂糖はお好みで。(入れると甘さのコクが増します。)

\*食べる時七味や黒胡椒、山椒をかけても。

\*煮汁が残ったら再度新玉ねぎを投入して卵とじにしても美味しいです。(お弁当に最高!)



## 連絡事項 / メモ

いつもご利用いただきありがとうございます!

次のお届けは

を予定しています。