

待ちに待った新米
自然と生まれる笑顔
いつもよりちょっと丁寧に
「いただきます」



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



新米の
追加注文はこちらから。△



ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1

☎ 03-5801-0880

mail : y.hongo@y-yuki.com



新米の追加注文はこちらから!!! ▶



こんにちは
ゆうきやです

ごぼう、長ネギ入荷開始!!

気付けばもう11月…今年も残り僅かですね、早い、早い、早すぎる!!

今週はごぼう、長ねぎが入荷。

長ねぎを待ち侘びていたご利用者様が沢山いらっしゃるの重々承知の上で、
レシピ担当山口はごぼう推しです。

なぜなら調理が簡単、テクニック不要、お弁当に合う、冷凍出来る、
そして皮をこそげ取るだけで良いのもラクチン♪

そして腸活の味方です!

きんぴら、しぐれ煮、たたきごぼう、豚汁、ひらひらごぼうが美味しいきりたんぽ。

大好きです。ですが・・・お店でごぼうを袋詰めしながら

「ごぼうのパリパリごぼうチップスを作ろう!」と思っているのに、
未だ作ることが出来ていないので、今回こそは!と思っています。

作ったらInstagramにアップしますね!

ゆうきやInstagramでもお野菜のetcをご紹介します。

投稿、ストーリーをチェックしてみてください。



Instagramは
こちらから。△

新米が驚くほど旨い!!

表紙の写真は、新米を楽しむプレートを撮影したものです。

炊き立ての美味しい新米、食べたくなりませんでしたか?

左の写真は、長野県佐久市で「生きもの田んぼのお米」
を作っている市川ライスセンターのInstagramの写真です。

育苗をして、しろかきをし、成苗に育て、実り、収穫して、倉庫へ!

浅間山の麓の、素晴らしい自然の中で育ったことが
写真からも伝わります。

農薬も、化学肥料も、除草剤も使わずに育てるのは、
正に言うは易く行うは難し。

手間はもちろんのこと、情熱がなければできません。

この美味しいお米を、この素晴らしい田んぼを広げていく。

もう一度蛍が飛び交う原風景を取り戻す。

そういう気持ちで市川さんとその仲間たちが作ったお米です。

日本の歴史や文化そのものである稲作。

その中でも最高の生産者が育てた、最高品質のお米を
お届けできること、大変嬉しく思います。

お米定期継続購入特典、始めます!

ゆうきや自慢の生きもの田んぼお米をご利用頂いた方々に、お米定期継続購入特典サービスをスタートします。

**【特典内容】お米 (コシヒカリ・いのちの巻) 5kg を 1 ポイント、2kg を 0.5 ポイントとして
5 ポイントで 1kg のお米
10 ポイントで 2kg のお米**

の増量サービスとなります。沢山食べる時はご自宅で、ちょっとした贈答用などにもご利用頂けるよう、

別パッケージでのお届けです。特典の有効期限は初回購入より2年間となります。

さらにいい!今年の新米(2022年10月31日から12月31日迄)をお買い上げいただいた方には

初回購入 W ポイントを付与いたします。今年もゆうきやオリジナルブランド、「生きもの田んぼのお米」をお楽しみください!