

# ゆうきや通信

vol.37.2021.12.4号/2022.1.1号.合併号



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。  
HPには過去の通信やレンジも  
掲載しています。



新米、焼き芋、  
調味料等の  
追加注文は  
こちらから。

# こんにちは ゆうきやです

当日のお昼頃までの連絡でも、  
焼きもの追加注文間に合います！  
お電話でも承りますので是非！！

2021年も格別のご愛顧誠にありがとうございました。  
そして、沢山の年末商品のご注文もありがとうございました。  
2021年最終のお届けです。スタッフ一同馬車馬のように働き？！  
燃え尽きたいと思っています！！  
(何末年始の)合併号なので、2022年、今年最初のお届けの方、  
今年もゆうきやをどうぞよろしく願いいたします。

今回は、お正月には欠かせないお餅を使ったアレンジレシピをご紹介します。  
スタンダードに食べるのも、餅ろん美味しいですが、  
ちょっと違うお味でお餅を食べたい時には是非ご参考ください！

## 焼きもち納豆おろし和え

## ゆず風味明太あもちのスープ

## カリカリじゃが & むねこんチーズもち

切り餅を4等分に切り、トーストまたはフライパンで焼く。  
大根は葉をみじん切りにし、塩で軽く揉み水けを切る。  
根はおろして軽く汁けを切る。  
焼いた餅の上に大根おろしと葉、納豆を盛り付け、ポン  
酢醤油をかけて出来上がり。

\*大根おろしをかぶおろしに、焼いた油揚げを加えても  
美味しいです。  
\*お好みで七味唐辛子をバラバラしても◎

切り餅は横半分切りトースターまたはフライパンで焼く。  
鍋に水、鶏ガラスープの素、ネギ、かぶを入れて中火にかける。  
煮たって野菜が柔らかくなったら、明太子を細かくちぎって加え、  
明太子の色が変わったら水溶き片栗粉を加えとろみをつける。  
焼いた餅を加えてさっと煮、器に盛り付け下茹でした  
青菜(写真は華花)とゆずの皮を加えて出来上がり。  
\*青菜は小松菜、ほうれん草、水菜などお好みで。  
\*ネギ、かぶを大根やカリフラワーに変えても美味しいです。

じゃがいも、むねこんは皮をむき千切りにする。  
餅は水に浸し千切りにする。  
じゃがいも、むねこん、餅、とろけるチーズ、塩、こしょう少々を加え  
ざっくり混ぜ合わせる。  
フライパンを熱して材料を広げ入れ、  
こんがりきつね色になるまで両面を焼いて出来上がり。  
\*チーズは好みのものを使用してください。  
\*じゃがいも、むねこん、どちらかだけでもOK。  
\*薄めに焼くとパリッとし、普通ならばモチモチで  
食べ応えがあるものに仕上がります。  
\*写真はルッコラを添えました。ルッコラのピリッとした味が  
プラスされるのでオススメです。  
\*お好みでケチャップ、クバスコを付けても◎

レシピ担当山口の渾身の3つのレシピです！！

餅は餅屋…ではなく、ゆうきやにとっておきの美味しいお餅がありますよ！！

今年お買い求めがなかった方も、2022年は是非とも！！

**2021年も、変わらぬご愛顧、誠にありがとうございました！**

**2022年もよろしく願います！！**

**※年末は30日まで、年始は6日より営業します！！**

次回配達日は

です。