



好評販売中！！
お米・お豆腐・調味料などの
追加注文はこちらから>>



ゆうきや通信

vol.107.2023.6.第1号



埼玉県深谷
野村農園は実りの季節！
お野菜続々入荷中！



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



お客様の Instagram より、矢作さんのアスパラガスを使った美味しそうな乗っけトースト。幸せな朝食の様子が目に浮かびます。好きなものを好きなだけオーダーメイドで注文できるページです。定期便のご利用以外に、単発でのご注文や贈り物に便利にお使いいただけます！ご注文ページはこちらから▶



こんにちは
ゆうきやです

夏を感じましたね！！

先週より入荷の極早生枝豆、美味しかったですね～。
とにかく早く食べてみたくて気が急ぐゆうきやスタッフは、到着後、店でレンチンしてすぐに食べることに。
うまい！！まだふんわりと枝豆の香りが漂っている店内では、枝豆をどんな風に食べるのが好きかという話題で盛り上がりました。その中から、先日新しい味が入荷したひろめ堂のひじきふりかけを使ったチョー簡単！枝豆ご飯を簡単にご紹介します。

梅・らっきょう
絶賛販売中!



レシピ担当山口のおすすめ！枝豆ご飯（炊き込みご飯）

お米2合を洗い、2合分の水を入れ30～1時間浸水する。
枝豆150～200gはさやごと1分ほど、熱湯で茹でるか、耐熱容器に入れて600W1分ほど加熱する。

（事前加熱する事で豆が取り出しやすくなります。）

粗熱が取れたらさやからだす。

浸水後のお米に小1くらいの塩を入れ優しくかき混ぜ、塩を溶かし、枝豆を散らして炊飯し

蒸らしたらふりかけを適量かけて出来上がり。

※炊きたてはもちろん、お弁当やおにぎりでも美味しいです。

好みの具材をプラスして（じゃこ、人参、梅干し、油揚げなど）

様々なアレンジも楽しめますので是非お試しください。



野村農園より続々新入荷！そして、いよいよとうもろこしがスタート！

先週入荷の「赤玉ねぎ」「玉ねぎ」「ケール」、そして今週は「赤かぶ」と「赤大根」。

玉ねぎ、かぶ、大根はみずみずしく、味や香りが濃厚なのでサラダやマリネ、浅漬けなどのシンプルなお料理が作りたくなります。

この3種はすりおろすのもおすすめ。かぶ、大根、かぶはすり流し、おろしポン酢で豚しゃぶや冷たい麺にさっぱりとした口触りと彩りが楽しめます。

玉ねぎはすりおろし入りふわふわハンバーグ、カレー、生姜焼きなど。（鬼おろしでは是非。すりおろしが好きなら買って損はない調理器具です）

もちろん、とうもろこしも忘れてはいけません！！

まずは埼玉から（平山農園からのとうもろこしはもう少しお待ちください。）

毎年恒例の店内での採れたてとうもろこしの蒸し焼きの販売はもちろん、

温冷様々なとうもろこしレシピもレシピカードやInstagramにアップしていきますので楽しみに！



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。