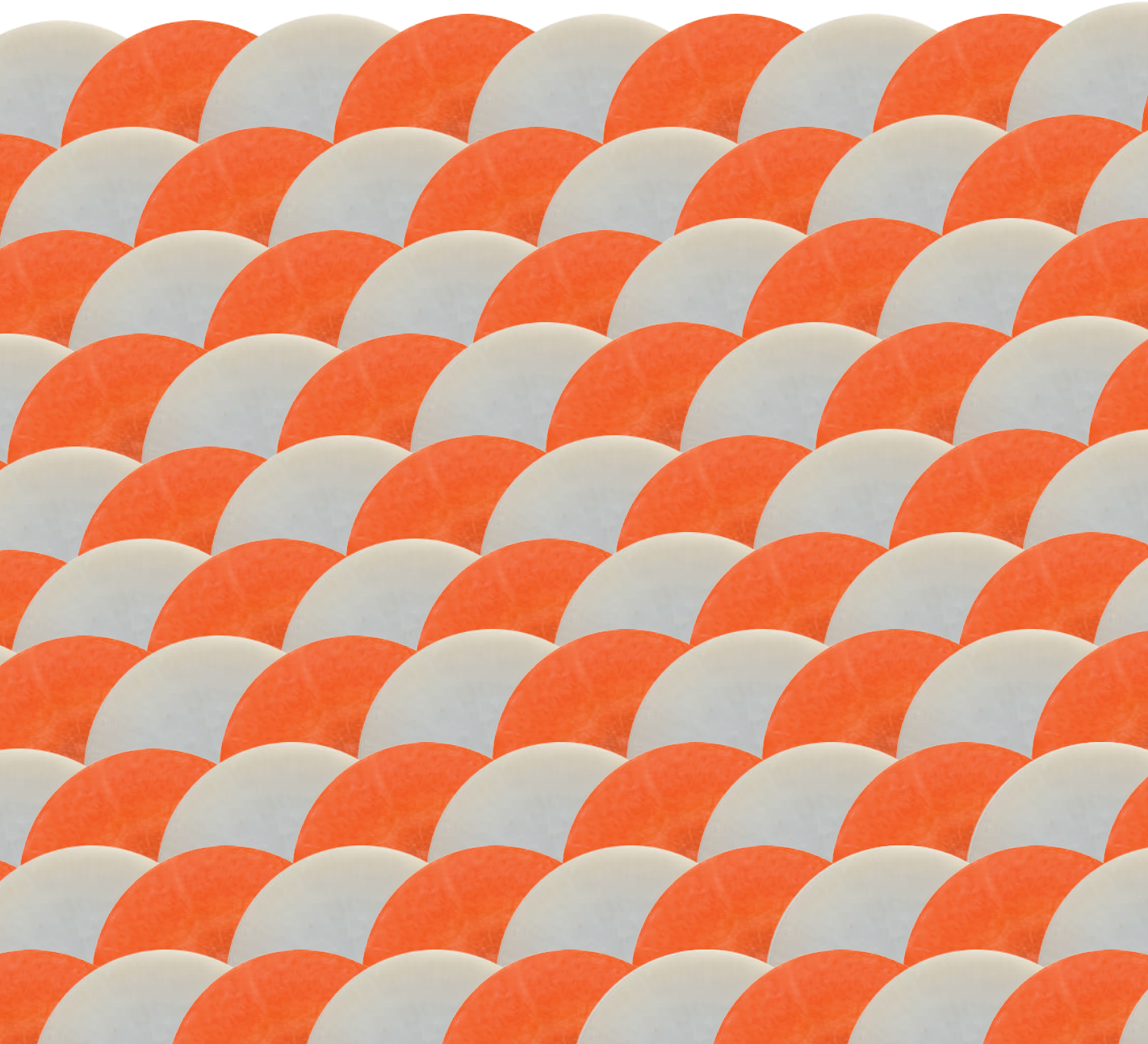


# ゆうきや通信

vol.38.2022.1.第2号



YUKIYA888

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  
過去の通信も掲載しています。



お米、焼き芋、調味料などの  
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

当日のお昼頃までの連絡でも、  
焼きい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！！

こんにちは  
ゆうきやです

改めまして、2022年もゆうきやをよろしくお願ひ致します。

ゆうきやは先週木曜日から営業をスタートしました。その日は、皆様ご存じの通り大雪！！  
トラックが到着したお昼過ぎからチラチラ・・・そろそろ配達に、なんて時刻には積もり始めてる？！  
自転車での配達事には、お会いした皆様、お電話やメールでお気遣いの声を頂きました。

ありがとうございました！

また、農家の皆さんにも心配で電話をすると、  
「雪に埋もれたちぢみほうれん草を探して収穫しているよ！」や、  
「深谷の方は降ってないよ！（あ…そうだったんだ…）」でも、干してある大根にツララができていたよ…！」  
などと笑いあいながらお話しし、スタッフは正月呆けもどこへやら、  
ハイテンション気味での良いスタートができました！

さて、1、2月は野菜の端境期となります。

お正月美味しいお料理を沢山頂き、胃腸は少しお疲れ気味かも・・・  
そして台所仕事もなかなか大変な時期ですね。  
そうは言っても毎日の食事は身体を作るモト。大切な時間です。  
今週は様々な調理法があり、かつ胃腸を整える働きをサポート  
してくれる大根をピックアップします。

ゆうきやの大根はとにかく凄いが沢山！

白く、ツヤがあり、まっすぐで、持った時の  
重量感、葉が綺麗な緑色、そしてどこを食べても  
水分量や甘さがしっかりある事。

大根は部位によって味や食感が違うと言われています。

首は甘くややかため、中央はい柔らかく、先端は辛みが強いの、  
それぞれの部位に合った

沢山の料理も皆様ご存じかと思ひます。

そして美味しい時期も長い大根。

冬の大根はおろし鍋や煮物、様々なお漬物に。

春の大根はやや辛みが強くなるので薬味や甘辛の炒めもの  
なども美味しいですね。

一本あれば、茹で、炒め、生、干す（うまみと栄養価がグッと  
高まる）とコスパも良い大根。

色んなお料理で沢山お楽しみください！！



今週は果肉はやわらかくて甘味がある黄色人参、早生八朔が入荷予定です。  
まだまだ寒さが続きます。身体を温め、巡りを良く、免疫力を落とさないよう、  
美味しい野菜生活、いや、ゆうきや生活をお過ごしください！

