



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.99.2023.4.第1号



Hello! April!
Hello! Asparagus!



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



アスパラガス、100g じゃ足りない！
 モリモリ食べたい方は追加のご注文をぜひ！
 お米や豆腐、調味料などの追加は
 こちらからどうぞ！▶



こんにちは
 ゆうきやです

HELLO! APRIL!

今年は桜を楽しむ時間が短かったですね・・・あ、桜よ・・・儂さも美しい。なんて思う今日この頃です。
 新年度4月は、何かを新しく始めてみたり、今までやっていたことをさらにレベルアップしてみたりと、
 何かをスタートするにはタイミングの良い月ですね。

そんな4月に、ゆうきやではスタッフがおすすめする「これは!やらないと損です!!」

と思うくらいお得なキャンペーンを行っています。

新生活応援キャンペーンと題し、新規のお客様に向けて

お得なお試しセットを販売しています。

お知り合いの方で、ゆうきやの定期便に興味がありそうな方がいましたら、

この機会に是非ご紹介いただけますと嬉しいです！

新生活応援キャンペーン!!
 お試し2回分が、60%OFF!!



△△【新生活応援キャンペーン ご注文ページ】



矢作さんご夫妻



矢作農場のアスパラガスがスタート!

採れたてを北海道津別、矢作農場から取り寄せるゆうきや自慢の一品です。

アスパラガスは生命力が旺盛なチカラ強い野菜で、

アスパラギン酸というエネルギー源となる栄養がたっぷり!!

土を押し上げて伸びてくる様子(写真下)が矢作さんから届きました。

良いアスパラガスの特徴は、緑が濃く、茎が太くまっすぐで、

はかま(茎に付いている△)が茎に張り付き、穂先がキュッとしまっているものです。

新鮮なものなら生食も可能ですが、加熱すると香りが引き立ち、美味しく食べられます。

最も(多分)簡単で美味しいアスパラガスの食べ方は「茹で」より「焼き」です。

ひと口大にしたアスパラガスの茎の部分を油を引いたフライパンに入れ、
 中火にかけます。しばらくそのまま放置し、色が鮮やかになり香りが立ってきたら裏返し、

水を大きじ2~3杯加えます。そうすることで一気に中心に熱が入り、
 うまみを閉じ込め美味しくなります。(水を出汁や鶏ガラスープなどにしてもOK)

穂先を加えたら、フライパンをゆすって水気を飛ばし、塩をふります。

美味しい!いくらでも食べられちゃう!!!ビックリ!マークがとまりません。

春から初夏が旬でどんな素材とでも相性抜群。

ちょっとずつ毎週楽しむ?大人買いしてモリモリ食す?お友達や家族にお裾分けしちゃう?

久しぶりにおもてなし料理しちゃう?楽しみ方も色々です。

華やかなアスパラガスを是非ご賞味ください。

あなたはパクチスト??

空前の大ブームで認知された野菜、パクチー。定期便ご利用者様にも「パクチスト」さんが多くいらっしゃいます。
 日本においては、英語由来のコリアンダーのほか、タイ語由来のパクチー、中国語由来のジャンツァイ(香菜)などと
 呼ばれています。薬味として添えるのはもちろんですが、葉よりも香りが強い茎と根は、加熱調理にも向いています。

葉は刻むまたはちぎってドレッシング、和え物、彩りも兼ねた薬味に。

茎は細かく刻んでトッピング、炒めもの、汁物の風味づけなどに。

根は軽くつぶしてスープやカレーなどの煮込み料理に。

もちろん山盛りサラダもたまらんっ!ですね。

ちなみにゆうきや男性スタッフ達は、パクチーが入荷すると

とびっきり辛いラーメンに山盛りに入れて食べるのが恒例行事?!

だそうです。



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。