

ゆうきや通信

vol.40.2022.1.第4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
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

こんにちは
ゆうきやです

1月20日の大寒が過ぎ、あと2週間後の2月4日立春。

季節は春に向かっていきます。

冷たい土の中には春の野菜達が糖度を高めながらゆっくり成長している事でしょう。

先週よりこの時期恒例の柑橘類がスタートしました。

艶やかなオレンジ色のみはや、爽やかな香りのスイートスプリングに

春の兆しを感じる1週間でしたね。次の柑橘リレーはポンカンです。

そして、今週はこの時期だけのお楽しみ。シンプルに美味しい！！葉付き玉ねぎがスタートです！。



葉付き玉ねぎとは、玉ねぎを成長過程のまま葉付きで収穫するもの。

ネギとして利用できる部分と、玉ねぎとして利用できる部分があり、まさに一石二鳥のマルチ野菜です！

葉の部分はきれいな緑色で、玉の部分は、直径5cmくらいで小さめの球形です。

葉付き玉ねぎの玉の部分は、辛味や香りが少なく甘味があり、みずみずしいので生のまま食べてもOK。

葉の部分もやわらかく甘味を含んでいます。肉厚な柔らかな食感が特徴です。

栄養面でみると、収穫時期の違いだけで元々同じ品種から育つ玉ねぎと葉付き玉ねぎでは、

白い玉ねぎ部分の栄養価に大きな違いはありません。

ですが葉付き玉ねぎの色の濃い緑の葉部分には、

カルシウム、β-カロテン、ビタミンC、葉酸などが豊富に含まれています。

葉まで食べられる葉付き玉ねぎは、玉ねぎよりもビタミン、ミネラルを多く含む食材と言えます。

通常、玉ねぎは日もちをよくするために、

収穫してから1ヶ月くらい風にあてて乾燥させてから流通させています。

新玉ねぎの入荷は、この時期の僅かな間だけ。是非旬をお楽しみください！



▲ゆうきやの玉ねぎ色々 左から赤玉ねぎ、葉付き玉ねぎ、新玉ねぎ、玉ねぎ

ゆうきやのHPにある、**ゆうきやインフォ-ゆうきやからのお知らせ**をご存じですか??

お野菜と一緒に同封している毎週のゆうきや通信も今週でVOL40。

お野菜や産地情報はもちろん、レシピも掲載し、

ゆうきやのお野菜生活をより楽しんでいただけるようになりました。

ゆうきや通信やレシピのバックナンバーが見れるといいなあ

という嬉しいご意見が度々寄せられます。

実はゆうきやインフォ内で今までの通信、レシピが見れるんです!

いつか、冊子や本になったりして・・・なんて思いで作っているのです是非見てみてください。

