



好評販売中！！

煎り落花生・お豆腐などの
追加注文はこちらから>>



ゆうきや通信

vol.91.2023.2.第1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



ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1

☎ 03-5801-0880

mail : y.hongo@y-yuki.com



煎り落花生の追加ご注文は
こちらから▷▷▷

※豆腐やお米、その他調味料もぜひ！



こんにちは
ゆうきやです

菅谷さんの煎り落花生が、キター!!!!

先週の火曜日、千葉から到着したトラックから煎り落花生を荷下ろすやいなや。

我先にと味見をし、あまりの美味しさで歓喜に湧いたゆうきやのスタッフ達。

控えめに言って、「旨すぎる!」「ヤミツキ間違いなし!」です。

9月頃収穫した落花生を自然乾燥させ、丁寧に洗い、焙煎しています。

そもそも生落花生が衝撃的な美味しさでしたよね。

それを煎るわけですから、ここまで美味しいのも納得です。

生産者の菅谷さんは、ゆうきやが始まって依頼のお付き合いで、有機肥料にこだわり、落花生、さつまいも、人参、ごぼう、里芋などの根菜類を中心に生産しています。ゆうきやの焼き芋も、菅谷さんのさつまいもですよ!

研究熱心で、新しい情報やお客様のお声をとても大事にしている素晴らしい生産者です。

左の写真は7年ほど前の会食中の様子。コロナ禍前までは毎年集まっていたのですが、

しばらく伺っていません。また会いに行きたいなあ。

とうもろこしでお馴染みの平山さん(ほうれん草や小松菜を入荷中)や、

泥人参とちぢみほうれん草を入荷中の土屋さんも写っていますね。

写真を見て感慨に浸りつつ、落花生を食べる手が止まりません…!



レモンじゃないよ、「はるか」だよ♪

「柑橘類で何が好き?」という話題、ゆうきやではよく盛り上がるのですが、

荒井は「はるか」が好きです。タイプと真ん中です。

日向夏とニューサマーオレンジの交配種で、

レモンのような酸っぱそうな見た目とは裏腹に、爽やかな甘さ!

そのギャップがたまりません。

日向夏と同じように雑にカットして白皮が残っても問題なく食べられます。

残った白皮のほんのりとした苦味を、上品な甘さと一緒に楽しむのもまた乙です!



嬉しいお声がたくさん届いて紹介せずにはいられない…のでそのほんの一部をご紹介します!

- ・前回の人参さんは甘くて美味しかったので殆ど娘が1人で食べてしまいました!最近、人参を残すようになっていたので驚きました。本当に有難う御座いました。(そう言えば…きゅうりとトマトは、その日のうちに娘が美味しいと言って殆ど1人で食べてしまいました!)
- ・ゴボウが、今まで食べたことがないくらいなめらかで、ビックリしました。カブはいつも安定の美味さで、ただ切って、ポン酢と麵つゆ同量と、少々鷹の爪の輪切りと共にジップロックに入れておくと、無限に食べます。
- ・焼き芋のプレゼントありがとうございました!毎回野菜が届くと息子も一緒に中身を確認しがります。今日は焼き芋を発見して、幸せそうにむしゃむしゃ食べてました~

産直八百屋冥利に尽きるお言葉の数々、ありがとうございます。

私たちの原動力です。これからもどうぞよろしく願っています!

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。