



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.108.2023.6.第2号



万願寺唐辛子

新入荷続々！



ゆうき

大葉



やの夏

空芯菜



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、今年の梅仕事！
もう、既に、「美味しい」が想像できます。
今年はスパイス入りシロップにも挑戦とのこと！素敵です！
梅の追加はご相談ください。らっきょうはまだありますよ！
ご注文ページはこちらから(オーダーメイド商品)▶

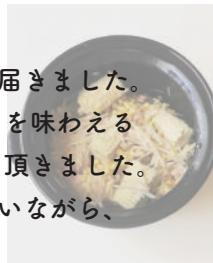


こんにちは
ゆうきやです

夏野菜と梅雨でも元気元気！

梅雨入りとともに美味しい夏野菜が続々と始まりました。

枝豆は大豆の味がしっかりとあつという間に一袋分平らげた！というお声が届きました。
さらに、生で食べても強い甘味、茹でて食べればよりいっそうの甘味とジューシーさを味わえる
とうもろこし「味来(みらい)」も蒸しゆでにして、速攻！食べました。というお声も頂きました。
すっきりしない天気が続きますが、夏の新鮮野菜でエネルギーを補給し元気をもらいながら、
「今日は何、食べる？」と言える食いしん坊全開の心で楽しみましょう！



夏の青菜炒めに大活躍の「空芯菜」

空芯菜は下茹で不要で、お好みの香味野菜やお肉や厚揚げなどと一緒にサッと炒める。
とにかく「サッ」とが基本のお野菜です。中華風のおひたしも美味しいので是非！



エメラルドに輝く極上品「万願寺唐辛子」

ゆうきやが取り扱う**万願寺とうがらし**は、単身京都に移住して新しく農業を始めた、
添田潤さんが作る京野菜です。添田さんは、最高級の万願寺唐辛子を作りながら、
万願寺唐辛子の部会をまとめる立場。万願寺とうがらしトップオブトップなのです。
甘みがあって肉厚で食べ応えのある食感でえぐみが無く、生で食べても美味しいです。
加熱するとグッと甘みが増し、香りが際立つので、どのような調理にも合います。
添田さんの万願寺とうがらしは色、味、姿、香り良しでとても元気をくれる存在です。
レシピ担当山口は夏のお弁当作りに欠かせなくなっており納品が待ち遠しいです。



◀万願寺とうがらしのサイト
万願寺食堂へようこそこのページの料理は
全部試してみたくります！

ジャパニーズハーブ、「大葉」

さらに平山農園の**大葉**もこの季節にはぴったりな野菜。
私たちは香りが良いものを愛さずにはいられない！豆腐、サラダ、冷やし和麺やパスタ、
肉や魚にたっぷり使用しても飽きる事なくさっぱりと食べるのはもちろん、
醤油や味噌漬け、ジェノベーゼ、ドレッシング、ふりかけ・・・もはや主役級の食材です。
茎の部分のみ水につけて冷蔵保存し、3日に1回程度水を交換しながら冷蔵保存、
または刻んでポリ袋にいれ冷凍も可能なのでちょっとまとめて購入する事もおすすめです。



こんな食べたいに決まってるじゃないか、「えだまめ豆腐」

大好評の椿き屋お豆腐にえだまめ豆腐が仲間入り！

こちらは国産丸大豆、北海道産枝豆、にがりだけで仕上げた9月までの限定販売です。
ご利用者様はもちろん、毎週豆腐目当てに来店される方もいるゆうきやの定番になってきています。
どんな時でも美味しい豆腐があれば大丈夫！なんて少し大袈裟ですが、江戸、古くから奈良時代から
食されている豆腐は日本人ならしっかり食べたい食材の一つですね。



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。