



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.105.2023.5.第3号



熊本県大矢野産

かわちばんかん  
河内晩柑

好評入荷中



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



出産でお引越されのお客様から素敵なメッセージカードをいただきました。元気な赤ちゃんが産まれますように！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

### ねぎぬたって、作ったことありますか？



「ぬた」とは、んにんにく味噌や酢を混ぜてつくる高知県の伝統的な調味料です。

先週の野村農園のシャキーン!!と音がしそうな分けネギ、いかがでしたか？ネギは冬のものというイメージがありますが、実は耐寒性、耐暑性がともに強いので、酷寒のシベリアでも越冬し、熱帯にも生育する品種があります。

春～初夏にかけて出荷される野村さんの分けネギは、青い部分を食べる品種で、冬より収穫期間も短めです。分けネギは一つの株からいくつも分かれて増えていくことが名前の由来で、青い葉の部分を食べる品種です。

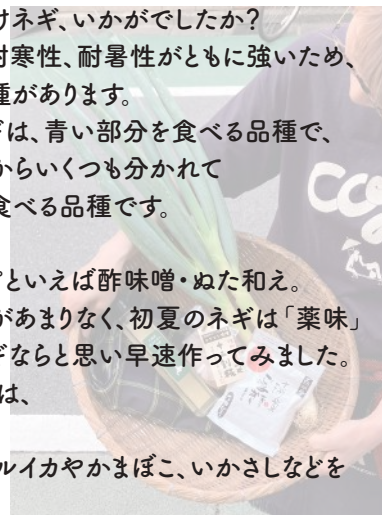
柔らかく辛みが少なく香りがよいのが特徴です。

この特徴を活かし、ネギの美味しさを活かすレシピといえば酢味噌・ぬた和え。

レシピ担当山口、「酢味噌和え」を家で作る機会があまりなく、初夏のネギは「薬味」という先入観があったのですが、野村さんのネギならと思い早速作ってみました。

ネギの風味と酸味の効いた酢味噌の組み合わせは、爽やかでありつつ深みがあり驚きの美味しさ!!

我が家の定番メニューになりそうです。今後はホタルイカやかまぼこ、いかさしなどをプラスして主役級のおかずにしていこうと思います。



### 今週新入荷はロメインレタスと白玉ねぎ、おすすめの果物は河内晩柑！

今週は結球しない白菜型のレタスで、パリッとした食感、シーザーサラダには欠かせないロメインレタスと、極早生種や早生種の皮が薄く水分を多く含んでいて果肉がやわらかく、真っ白な白玉ねぎがスタートです。どちらもシンプルな食材なので生食向きですが、サッと加熱する汁物、卵や豚肉などと炒めても美味しいです。

また、河内晩柑が旬を迎えています。果肉がやわらかく、果汁たっぷりなので喉越しも最高です!

先週のような暑い日や気分をリフレッシュしたい時には特に最適で、その豊かな果汁が喉を潤し、爽やかな酸味が口の中で広がります。

フルーツとして朝食に取り入れると、一日の始まりを爽やかな気分で迎えることができます。

ビタミンCや食物繊維も豊富に含まれているので、健康にも◎

美味しさと健康効果を兼ね備えた河内晩柑をお楽しみください。



### 今年もやってきました！初夏の手仕事といえば！

梅しごと、らっきょう漬けの季節が近づいてきました!

この季節は雑貨店やスーパーなどで氷砂糖や密封瓶、リカーなどの材料が販売されます。

さらに、素敵なガラスやガラスの食器、カレー皿なども並びます。

今年こそは梅しごとやらっきょう漬けを始めてみようと思っている方も多いでしょう。

ゆうきやの梅やらっきょうを使って、初夏の季節だけ楽しめる手仕事を始めてみては

いかがでしょうか。どちらも最高級品質で、素材は間違いありません。

自分で漬けた梅やらっきょうは、自分好みの味付けができて特別な味わいがありますし、

自分の手で作ったものを食べる喜びも格別です。

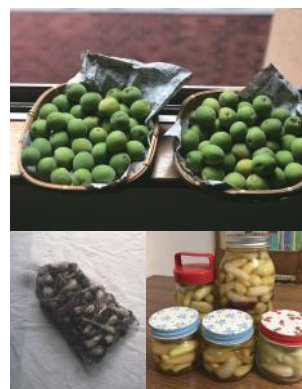
手仕事の醍醐味を味わいながら、

美味しい自家製の漬物を楽しんでみてください。



◀ご注文フォーム

※電話やメール、店頭でも承ります。



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。