

ゆうきや

農産物、お米や焼き芋、調味料など、
全ての商品から、好きなものを
好きなだけ注文できる便利な
オーダーメイド注文はこちらから>>



ゆうきや通信

vol.122.2023.9.第4号

生で齧ってみてほしい。驚きの甘さだよ。
葉も柔らかくて、サラダにすると、
きつと株が上がるよ。



色づくとお医者さんが青くなるの。
風邪予防や美容効果に的面よ。
サラダにされるのも嫌じゃないわ。



包丁で切られるのは苦手なんです。
わかりやすく顔に出ます。
茶色くなっちゃいます。



Instagramは
こちらから。△

X(旧Twitter)は
こちらから。▽



商品一覧はこちらから(公式HP)。▽
メニューの“産地直送仕入れ情報”へ

定期便に追加の注文は
こちらから。△

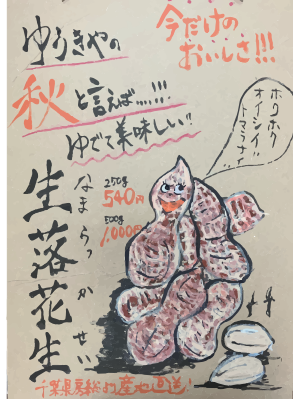


ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1

☎ 03-5801-0880

mail : y.hongo@y-yuki.com



今年もヤマツキになるお客様多数！生落花生がまさに旬です。
 看板のラッカセイ君も近頃とてもいい顔をしています。
 季節の変わり目（ようやく！？）で、体調を崩されている方が
 多いです。農産物からたっぷり美味しく栄養をもらいましょう！
 便利なオーダーメイド注文はこちらから！▶▶▶▶▶▶



こんにちは
 ゆうきやです

人参がない八百屋なんてあり得ない…のですが、 ですが！！

9月も最終週ですね。配達でよく通る本郷通りや春日通りでも銀杏の香りがちらほら。
 お届けする野菜や果物の顔ぶれも秋めいてきました。

食欲の秋、ゆうきやの定期便を存分にお楽しみください！ところで、
 「人参」が欠品中でご不便をおかけしています。

例年ですと、この時期は北海道津別の矢作農場の有機人参がとっても美味しい時期なのですが、
 今年は夏の酷暑に加え、極度の雨不足により、出荷できる状態に育ちませんでした。

道内の他の産地や、東北地方の産地、矢作さんのお知り合いにもお声がけいただきましたが、
 どこも似たような状況で、無理に仕入れたとしても、お客様に自信を持っておすすめできる
 ゆうきやクオリティの人参をご提供できるのは現状難しいという結論に至りました。

引き続き良い人参を探すことは継続しますが、千葉県や埼玉県の信頼できる農家から
 仕入れられる10月後半まで、欠品が続く可能性がございます。

どうかご理解いただけますと幸いです。

秋の味覚、続々とスタートです！！

レタス

この夏、お問合せの多かった野菜、レタス・・・お待たせしました！

ゆうきやのレンピは加熱をおすすめすることが多いですが、サッと食べれる良さ、
 新鮮なレタスのパリッとした食感は格別。サラダ野菜の代表ですね。

レタスは冷涼で乾燥した気候を好み、気温20度前後でもっともよく育ちます。

暑い時期によく食べるので、夏のイメージが強いですが、関東地区の旬は春と秋から冬にかけて。

収穫は深夜から早朝に行い、予冷されたトラックでやってくるレタス。

美味しい旬の時期に大好きな食べ方で思う存分味わってください。

柿

家庭果樹としても人気で一軒家が立ち並ぶ住宅街に柿の木は秋の風景素そのもの・・・

日本で最も古くから食される果物で、歴史は奈良時代までさかのぼります。

日本語のカキということばがそのまま学名にもなるほど実に日本らしい果物

（学名はDiospyros kakiといいます）

そのまま食べても美味しいですが、サラダやなます、焼いてバルサミコ酢マリネに。

スイーツも、タルトやパウンドケーキ、りんごとのタルトは「秋の果物の宝石箱や〜」です。

かぶ

ゆうきやのかぶはキメが細かく、生で齧ると甘みが凄くて、かぶに対するイメージが変わります。

葉っぱも緑黄色野菜で、無駄なく全て美味しく食べられます。

久しぶりの「白い」野菜。お楽しみください。

X (旧 Twitter) 始めました！ぜひフォローをお願いします！

ところで…、X(旧Twitter)を始めました！

たくさんのお客様にフォローしていただいているInstagramとは少し趣向を変え、
 ゆうきやの荒井が、農家のことはもちろん、産直八百屋を運営するにあたっての
 喜び、楽しみ、苦労など、リアルな日常を発信していきたいと思えます。ワクワクしています！

フォロ-はこちらから▶▶



いつもご利用いただきありがとうございます！

連絡事項 / メモ

次のお届けは を予定しています。