

白菜づくし



YUKIYA888

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。



新米、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



焼きいも言っっ!!
のその瞬間

当日のお昼頃までの連絡でも、
焼きいもの追加注文間に合います!
お電話でも承りますので是非!!

ゆきや専属モデル 0ちゃん
私もモデルになりたい! 万歳集中!

こんにちは
ゆうきやです

ゆうきやの12月が本格的にスタートし始めました。師走感ムンムンです。

風通しが良く涼しい(ひたすら寒い...)店内には、**ポリュームな冬野菜と焼いているお羊が甘ーく香る**毎日です。

先週は年末恒例の野村さんのお漬物のサンプルも届き、試食、依頼を済ませていざ年末へ!!と身を引き締めたスタッフです。

さて今週は、その埼玉県深谷市野村農園から、葉付き大根、深谷ねぎに続くBIG3の1つ!白菜がスタートです。

冬の鍋ものに欠かせない野菜と言えば、白菜ですね。白菜の外側と内側では味わいが異なり、特に野村さんの育てた白菜の内側の黄色い葉は、甘みが強く、やわらかで、お、お、お、美味しい!!

そんな白菜を長持ちさせたいなら、カットしたものよりも、断然丸ごと買いがおすすです。丸ごと買いのほうが傷みにくく、しっかり保存をすれば約3~4週間は保存が利く優れもの。

そしてカットしたものより割安ですし、料理をあまり選ばず使えるのも嬉しいですね。

この白菜の鮮度をキープする、正しい保存方法をご紹介します。



カットされているものは芯があると葉が生長を続けて、鮮度が落ちてしまいます。

芯の両端から斜めに切り込みを入れ、三角錐の形に切り落としましょう。

芯を取るのが難しければ、包丁かナイフで芯に切り込みを入れるだけでもOK。

1玉の場合は芯は取らず、

丸ごとキッチンペーパーで包んでから、新聞紙で全体を包みます。

寒い時期には、冷蔵庫の野菜室でなくても、

玄関やベランダなどの涼しい場所で保存できます。

ゆうきやでは、新鮮な白菜をお届け直前にカットしていますが、

何より大きさもある白菜なので、

以上の保存を参考にして、美味しい旬の白菜をお楽しみください。

最近ますますセンスが光って光って眩しい!
スタッフ山口の白菜料理レシピ集!!!



「白菜とブロッコリーと鮭のクリーム煮」



「白菜の和風サラダ」



白菜の内側の部分を使用。

莖側は5mm、葉は1cm幅に切り、

水に5分ほど漬けてパリッとさせる。

油揚げをトースターまたはフライパンでカリとするまで

焼き1cm幅位にきる。白菜は水けを切っておく。

ボウルにオリーブオイル、黒酢または酢、醤油、

塩、砂糖を混ぜドレッシングを作る。

器に白菜、油揚げを盛り付けドレッシングをかけ、

その上に鰹節、胡麻を上にとちらして出来上がり。

*酸っぱいのがお好みなら、黒酢があススメ。

オリーブオイルにポン酢でドレッシングを作っても時短になります。

「白菜とりんごのコールスロー」



白菜は縦半分にして千切りにし、

塩をふって10分から15分おき、

水分が出たら水けをしっかりと絞る。

りんごは皮つきのまま千切りにする。

ボウルにオリーブオイル、マヨネーズ、塩、

酢またはレモン果汁を入れよく混ぜ、

白菜とりんごを加えてあえて出来上がり。

*食感をいかすなら、

白菜やりんごはざっくりカットでも大丈夫です。

白菜はざく切り、ブロッコリーは軽く茹でておく。

深めのフライパンに鮭、好みできのこ類などを入れ酒をふり、

蓋をして5分ほど蒸し焼きにする。

皮や骨を取り除き、白菜、ブロッコリーを入れ

鶏がらスープの素と水を入れ蓋をして弱火で10分ほど煮る。

牛乳を入れ煮立ったら、水溶性片栗粉をいれ、

ざっくり混ぜとろみを付ける。塩、コショウで味を整えて出来上がり。

*自然なとろみと、甘みをプラスするなら

すりおろし蓮根を加えても美味しいです。

*鮭を蒸し焼きする時、塩麹を加えても美味しいです。

年末商品のご案内は、別紙にてご覧ください。ご予約はこちらから→

