

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.127.2023.10.第5号

大根こ元
千両役者



Instagramは
こちらから。△

X(旧Twitter)は
こちらから。▽



定期便に追加の注文は
こちらから。△

商品一覧はこちらから(公式HP)。▽
メニュー“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



直近の店頭看板3枚。なかなかいい活躍をしてくれています！
 産地や農家の情報はもちろん、スタッフ山口のお弁当や
 自転車配達中のホットスポットなど、産直八百屋の日々を綴る
 ゆうきやのX(エックス)はこちらから▶▶▶▶▶

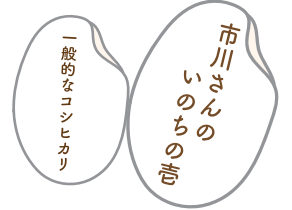


こんにちは
 ゆうきやです

11月6日から「いのちの壺」の新米入荷開始です。

ゆうきやの10月は野菜も果物も新入荷ラッシュであつという間に過ぎていきました。さらに先週から新米がスタートし、本格的な日本の秋をご堪能した方も多かったかと思ひます。来週からは定期便継続特典でおなじみ、いのちの壺の新米もスタートします。「いのちの壺」は米粒の大きさが一般的なコシヒカリの1.5倍ほどで、ひと目見てわかる大粒、炊きあがりの香りや食べたときのモチモチ感、甘みが最大の特徴です。非常に大きい米粒で、生長過程も穂高で風害の影響を受けやすいため、栽培が難しいです。そんな「いのちの壺」を、農薬、化学肥料、除草剤不使用で育てた「市川さんのいのちの壺」は、まさにキングオブお米と言えるのではないのでしょうか。日々の食卓はもちろん、お弁当やおにぎりでも新米が食べれる幸せなランチタイム。おいしいってなんて幸せなんだろう〜と、笑顔が増える11月になりそうですね(^_^)

お米の大きさ
 約1.5



**10月17日までにお米を
 ご注文のお客様に、
 函館ひとめ堂の
 無添加ふりかけをプレゼント!**



お待たせしました！葉付き大根のスタートです。

野村農園の葉付き大根は、葉も含め大変立派で、仕分け作業の中でも重労働野菜ベスト3に入ります。その見た目からは想像できないほどの繊細な味、きめ細かさみずみずしさは本当に素晴らしく、煮ても、焼いても、おろしても、そのままでも美味しい。もっと言えば皮まで美味しいです。(皮は千切りし、ポン酢につけてポリポリ漬物にすると美味しく簡単、病みつきですよ！)
 大根は収穫までに間引きをし、間引き後は土寄せをし、収穫は丁寧に引き抜く全工程ほぼ手作業です。さらに葉がついていると機械で洗えないこと、葉が根の水分を吸収してしまい鮮度維持が難しいこと、規格の箱に入らないことなどにかく非効率。市場に葉付き大根が少ないのはそれが主な理由です。大根の葉は、白い部分よりも栄養価が豊富。ビタミンやミネラルがたっぷりとれます。新鮮なうちに下茹でして和物やサラダに、炒めてふりかけにしてご飯や卵焼き、パスタなどの麺ものの具材にしてお召し上がりください。

鶏手羽と大根の煮物



大根1本を厚さ2cmに半月切りし、やや厚めに皮をむく。煮崩れないように面取りをする。
 手羽10本は塩小1をふり、手で全体になじませ、酒をひたひたにかけて10~20分おく。
 大きな鍋にたっぷりの水と米ひとつかみ又はとぎ汁、大根を入れて火にかける。
 沸騰したら中火にして柔らかくなるまで煮る。流水で大根の表面に付いたアクを丁寧に洗い流す。
 鍋に大根、その上手羽、手羽の漬け汁を入れ、出汁をヒタヒタになるくらい加えて弱火にかける。
 沸騰したら丁寧にアクをすくい、酒100ml、みりん80mlを加える。再び沸騰したら、更にアクをすくい、アルコールを十分飛ばしたら、塩小0.5、しょう油小1を加える。
 落とし蓋をし、弱火で30~60分ほど煮込む。
 味を調整し、半日~1日冷まし、食べる時に温めて召し上がれ。
 *煮た大根をアクを洗い流すことでえぐみが取れ、だしが染み込みやすくなります。
 *煮込み料理はゆっくり丁寧に下準備をしましょう。落とし蓋も忘れず。

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。