ゆうきや

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.119.2023.9.第1号

インスタグラムは
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

お客様からの嬉しい投稿♪バターナッツカボチャのグラタン、 玄米粉のスコーンです。 よだれが出ます…

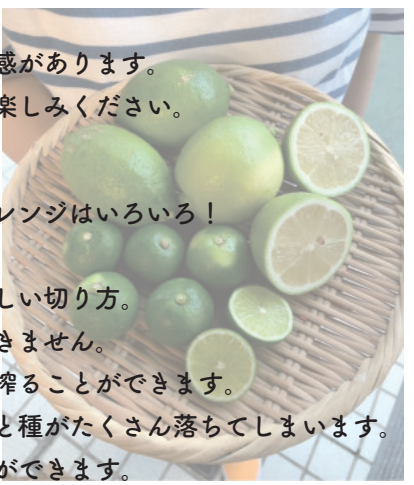
オーダーメイド商品から
好きなものを好きなだけご注文できます！
ぜひご利用ください！！
オーダーメイド注文ページ▶▶▶▶▶▶▶

こんにちは
ゆうきやです

Hello September！

９月になりました！「涼しさが訪れること以外には何も望むことはありません！」
ゆうきやでは収穫したての生落花生がやってきて変わらない美味しさを堪能中です。
ちなみに、国内の落花生流通量は９割が外国産。国内産はわずか１割で、その内８割が千葉県産だそうです。
さらに落花生（ピーナッツ）はナッツではありません。ナッツとはアーモンドなど、
かたい殻に包まれた果実や種子のことを指しますが、脂質含有が高いピーナッツはマメ科の植物に分類されます。
生落花生は収穫してそのままの状態のもの。鮮度が命です。到着後すぐに塩ゆでしてお召し上がりください。
ゆでておけば、冷凍保存で１ヶ月～半年ほど日持ちします（自然解凍でお召し上がりください）。

香酸柑橘類（こうさんかんきつるい）ファンの皆様、お待たせしました！



和歌山県紀ノ川産の「グリーンレモン」と「すだち」がスタートです。
早生のグリーンレモンは、酸っぱそうな見た目に反して甘さもあり抜群の清涼感があります。
皮も薄いため果肉たっぷり。ジュース、サラダ、レモンハチミツ漬けなどでお楽しみください。

すだちはレモンを上回る豊富なビタミンＣを含んでいます。
果汁はもちろん、果皮をすりおろしたり細かく刻んで薬味などに使うなど‥アレンジはいろいろ！
あまり知られていませんが、実は正しい"切り方"と"搾り方"があるんです。
すだちをカットする際は、ヘタの部分が横にくるようにしてカットするのが正しい切り方。
ヘタを縦にしてカットすると、中の薄皮が邪魔して果汁が十分に搾ることができません。
横にしてカットすることで、房の断面がきれいに出るので余すことなく果汁を搾ることができます。
また、絞る際はカットした断面を下に向けて搾ることが多いですが、そうすると種がたくさん落ちてしまいます。
上に向けて搾ると皮の栄養や風味も搾ることが出来、より美味しく味わうことができます。

ご回答いただいた方、ありがとうございます！
まだの方、ぜひアンケートにお答えください!!!

アンケートはこちらから

毎回のご提案をより素敵なものにするために、野菜の日記念アンケートを実施中！
QR コードを読みこみ、サクサクッとお答え頂いたご利用者様全員に、
ゆうきや商品、選べる３種のプレゼントをご用意しました！

①茹で落花生　旬の新鮮生落花生を茹でたてホクホクでお届けします。
②野村農園のスイカチップス　野村農園のスイカをそのままチップスに。なんと、皮もタネも食べられます！
③野村農園の野菜チップス　野村農園の美味しい野菜を楽しめるチップス。お子様にもおすすめです。

注 1) アンケート期間 (8/28~9/10) 終了後、９月 11 日～の定期便に併せてお渡ししていきます。
注 2) プレゼント内容の変更は出来かねます。

※野村農園の野菜チップスは、野村農園の無農薬の野菜をそのまま素焼きしたもので、味付け一切なし、素材のおいしさをお楽しみいただけます。

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。