ゆうきや通信
vol.101
2023.4
第3号

葉付大根

入荷開始

ゆうきや

インスタグラムは
こちらから。

お米、焼きいも、調味料などの
追加注文はこちらから。

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
Tel: 03-5801-0880

アスパラガス、100g じゃ足りない！
モリモリ食べたい方は追加のご注文をぜひ！
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

将来は編集長!?!?

見てください！なんということでしょう・・・。
先週の100号通信をミニブックに仕立ててくれるとは！
ご利用者様の9歳のお子様が手作りしたということで、
写真が送られてきました。本当に素晴らしいアイデアに、感激しました。
ページ構成にも細かなこだわりがあるそうです。
200号も楽しみにしていてね。リカちゃんもとっても嬉しそう！
また、配達先のお宅に到着した時、
玄関には菜の花が飾られていました。
配達時にこんなにも嬉しい癒しをいただき
本当に感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございます！

春大根スタート!!!

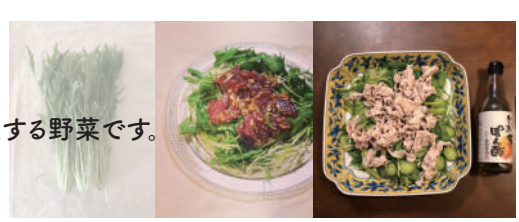
葉付き大根の場合、右の写真のような機械では葉が絡まってしまいます。

さて、先週水曜日から、野村農園の春の葉付き大根がスタートしました。
野村農園では、ゆうきやへ出荷する葉付大根をわざわざ手洗いしてくれています。
葉付大根の出荷は、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、非効率なことだらけです。
しかし、せっかくの美味しい春の大根を葉っぱまで美味しく食べてもらいたいという
「野村さんの想い」で、手間暇をかけてくれています。
1本が大きくて保存や調理に困ってしまうかもしれませんが、
大根本来の魅力が1本に凝縮されています。
葉っぱはふりかけやお味噌汁、パスタや焼きそばでシンプルに。
根は春大根ならサラダや大根おろし、焼き浸しなどがおススメです。
もちろん煮物も冬大根より味が染み込みやすく、さっぱりとした仕上がりになります。
保存は葉っぱと根（白い部分）を切り離して2等分、
または根を半分にして3等分にして保存してください。
まずはぜひ1本で春大根の味わいをお楽しみください。

新入荷は、水菜、カラマンダリン!!

水菜

その爽やかな風味や独特のシャキシャキ食感から、
料理にアクセントを与えてくれる素敵なお野菜です。
手軽で扱いやすいので、ささっと料理したい時にはとても重宝する野菜です。
さらに見た目も美しく、彩り豊かなサラダやスムージー、
スープなどの料理には欠かせない存在です。



カラマンダリン

温州みかんにキングタンゴールドを交配させた柑橘です。
大きさも温州みかんに似ており、春に食べられるみかんとしても知られています。
樹上熟成期間が長いことでうまみが凝縮した、濃厚なお味が特徴です。

5月3日（水）4日（木）はG・Wでお休みです。
定期便の日と重なる方は、振替を受け付けますのでぜひお申し付けください。

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。