



好評販売中

お豆腐の追加はこちらから



ゆうきや通信

vol.90.2023.1.第4号



生姜にはありません。
天然のイソスリン
菊芋です。



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



ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1

☎ 03-5801-0880

mail : y.hongo@y-yuki.com



豆腐屋お米の追加ご注文は
こちらから▶▶▶



こんにちは
ゆうきやです

まさに大寒波!!でしたね!!

先週は悪天候による影響で、一部商品の変更や
配達が遅くなりご迷惑をおかけいたしました。

今回のような事態はどうしようもないとはいえ、事前にお届けの内容を決めていた

ゆうきや側はセットやレシピをご提案し食べて頂く気マンマン!

ご利用者様側は作る気、食べる気マンマン!!はがゆい・・・です。が、自然には勝てませんね。

厳しい環境で作業してくれている農家に感謝しながら、

また、それを運んでくれている方への感謝も忘れてはいけな、とあらためて思いました。

さて、先週の**葉付き玉ねぎ**はいかがでしたか? トロトロな甘い香りがじんわりと沁みる美味しさでしたね。

もうしばらくは入荷がありますので、次回はレシピカードと一緒にご提案出来ればと思います。

大好評だったみかんも遂に終了、それに替わり様々なかけ合わせで生まれた柑橘類が充実しています。

先週の**おりあげ**は、食べてびっくり!!なんじゃこりゃ!!!の美味しさでした。

今週の**みはや**も楽しみです。春の訪れを知らせる農産物の収穫もはじまり、

季節の移ろいや旬をゆうきやの農産物で感じていただけたら嬉しいです。

今、芋が、旨い!! (ima.imoga.umai!!)

ここ最近いつも会社のお昼休みに焼き芋を買いに来てくれるお客様に

「焼き芋おいしくなってます。」とお声がけいただきました。

そうなんです! 去年収穫した紅はるかの貯蔵追熟期間が1月で約半年経過した今、

甘味が増し、野菜なの? スイーツなの? 絶妙な味で私たちをうならせます。

ゆうきやの焼き芋には千葉県房総で有機肥料にこだわり抜いた菅谷さんの「**へこはるか**」を使用しています。

それを低温からゆっくり100分かけて焼いて完成します。素材、焼き方に最大限こだわっていますよ!

そして今週は野村農園の**菊芋**もおすすめ。

いつも美味しく、ダイナミックで、採れたてを届けてくれる野村さんのお野菜。

菊芋もダイナミックなお姿! 見た目は無骨なお野菜ですが、
血糖値の上昇をおだやかにし糖の吸収を抑え、腸の調子を整えてくれるスーパーフードです。
生食できるので、皮付きでもOKですが、気になるようならタワシ洗い、皮をむいてもOK。

レシピ担当、山口のおすすめは薄くスライスまたは千切りしてケールと和え、
雄武の山わさびドレッシング、または山田製油のごまだれでいただくサラダ。

ケールの柔らかい食感とほろ苦さと菊芋が絶妙にマッチします。

そして菊芋の土っぽい香りと優しい甘味、食感を活かした小松菜とのお味噌汁。

どんな野菜も受け止めてくれるお味噌汁は偉大です。是非お味噌は山万味噌でどうぞ!

止まらない美味しさ!! 炒り落花生、 近日入荷決定!! ご予約はお早めに!!!

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。

