

ゆうきや通信

vol.87.2023.01.第1号



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



お米や調味料の
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



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

こんにちは! 2023年!

新年、明けましておめでとうございます。
今年もどうぞよろしく願いいたします。

ゆうきやは、卯年にちなみ、ピョン!ピョン!と飛躍し続ける年にしたいと思います!

新年最初の通信は、去年の最終号と合併号の予定でしたが、

スタッフ皆の「それでいいの…?’感により、予定を変更しました。

新年のご挨拶も兼ねて、少量ですが、市川さんの餅米をセットにお付けします。

おこわ、お赤飯、おはぎ、イカ飯などでお楽しみください。

年末に案内したお餅が今年も大好評でした。全部食べきってしまいましたか?

レシピ担当山口の、お餅のアレンジレシピを掲載しますので、

まだお餅がある方はぜひ参考にしてみてください!



大好評!「いのちの巻」!!
おめでたい味がします!!

「焼きもち納豆おろし和え」



切り餅を4等分に切りトーストまたはフライパンで焼く。
大根は葉をみじん切りにし、塩で軽く揉み水けを切る。
根はおろして軽く汁けを切る。
焼いた餅の上に大根おろしと葉、納豆を盛り付け、ポン酢醤油をかけて出来上がり。

*大根おろしをかぶおろしに、焼いた油揚げを加えても美味しいです。
*お好みで七味唐辛子をバラバラしても◎

「ゆず風味明太おもちのスープ」



切り餅は横半分に切りトースター
またはフライパンで焼く。

鍋に水、鶏ガラスープの素、ネギ、かぶを入れて中火にかける。

煮たって野菜が柔らかくなったら、明太子を細かくちぎって加え、
明太子の色が変わったら水溶き片栗粉を加えとろみをつける。

焼いた餅を加えてさっと煮、器に盛り付け下茹でした青菜(写真は菜花)と
ゆずの皮を加えて出来上がり。

*青菜は小松菜、ほうれん草、水菜などお好みで。

*ネギ、かぶを大根やカリフラワーに変えても美味しいです。

読んでいただき、ありがとうございました!!

2023年より、ゆうきや通信にお付けしていたお手紙を廃止することとなりましたのでお知らせします。

おかげさまで利用者様の数も増え、1通1通、心を込めてお手紙を書く時間がなくなってきました。

お客様の顔や食卓を思い浮かべ、レシピをご提案したり、質問してみたり、ふざけてみたり…

1通1通書くたびにお客様と向き合った時間は、私たちの宝物です。

今後はお手紙以外の様々なサービスで、もっともっと×100お客様に満足していただきたいと考えています。

これまで、拙文をお読みいただき、誠にありがとうございました!!*連絡事項や簡単なお知らせは今後も行っていきます。

今後とも、何卒どうぞよろしくお願いいたします。

連絡事項 / X