

「おれはかまきり」
の詩を思い出しました。



赤キャベツ
葉の色も、やはり赤なんですわ!



野村農園の冬野菜、順調に生育中!
11月後半に「野村さんセット」企画します!!

大根
いよいよ今週から
葉付き大根がスタート!



キャベツ
順調です!

もうすぐハロウィン!
フリンキーは飾りにもピッタリ!



ミニ白菜
少しづつ巻いてきています!



ブロッコリー
これから大きくなりますよ!



丸芋
もはや貫禄すら感じます!



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

インスタグラムは
こちらから。△



お米や調味料、焼き芋などの
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



葉付きの大根、そういえばスーパーで見かけないのはなんで…?



野村農園より葉付き大根の入荷が始まりました!

9月に種植えをしてから、草取りや間引きを繰り返し、順調に育ちました。

間引き菜(うる抜き)もとっても美味しかったですね!

大根葉が大好物という方、ゆうきやのお客様にもたくさんいらっしゃいますが、

スーパーなどでは「葉付き大根」はあまり見かけませんか?

「葉付き大根」が出回らない大きな理由は、鮮度維持のためです。

「葉付き」のまま保管すると、葉が大根の養分をどんどん吸ってしまい、大根の品質が落ちてしまうのです。

また、収穫後に大根についた泥を洗い流したりする際も、葉は邪魔になります。

野村農園では、せっかく美味しい「葉」も楽しんでもらいたいと、

手間をかけて葉付きのまま洗って出荷してくれます。

①収穫したての大根を直接集荷に伺う

②野村農園の心意気

のおかげで、「葉付き大根」を皆様にお届けできるわけなのです!

葉付きの大根がご自宅に届きましたら、すぐに調理しない場合でも、

まずは葉を切り落として別々に保存してください。

それだけで、それぞれ長持ちしますよ!葉はふりかけやお味噌汁に、皮はパイパリお漬物やきんぴらも美味!

また、大根は切り方によって食感が変わります。食感を残す時(サラダ、お漬物)は繊維に沿って、柔らかく煮たいなら繊維を断ち切るのがポイントです。

皆様お待ちかねの「長ねぎ」も、まもなく始まります。

先日は長ねぎ畑の草取りをほんの少しだけお手伝いさせていただきました。

「外来種らしい…」という棘のある雑草が元気に育っていて、

「荒井君を待っていたよ」と言ってもらえました。チクチクした棘と格闘しながらとってもいい汗をかきました。

11月には野村農園の野菜がたくさん出揃うので、5~6種の野村農園だけの

「野村農園の野菜セット」を企画しています。どうぞご期待ください!

かぶ、入荷開始!!冬は白い野菜が美味しいですね!!

真っ白、むっちり、なめらかで、とろっと煮ると悶絶!ですが、収穫したては是非サラダを推したいです!

冬野菜と冬果物の出合いサラダ2種、かぶ×りんご・柿のサラダは絶品、くせになる美味しさです。

さらに、新入荷の雄武の恵ドレッシング山わさび味なら

スライスしたかぶと刻んで軽く塩揉みした葉にかけるだけ~♪

合わせる食材や調味料によって様々な味が楽しめるのもかぶの良さですね。



InstagramやHPで
レシピを公開しています!
ぜひご覧ください!

