



# Happy Valentine's Day!!



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  
過去の通信も掲載しています。



お米、焼き芋、調味料などの  
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



こんにちば  
ゆうきやです

今週は **HAPPY VALENTINE'S WEEK!** ということで、

ゆうきやスイーツ、紅はるかの焼き芋を定期便ご利用者様にプレゼント!

寒さと自粛が続く中、甘い焼き芋ホッコリしてもらえればいいなあ〜という愛を込めて・・・

どうぞ召し上がりください。この紅はるかや大好評の煎り落花生は、

有機肥料の配合、適切な貯蔵に並々ならないこだわりをもった千葉県房総の菅谷さんのもの。

そしてゆうきやでは焼き芋専用機でじっくりと焼いています。

去年から店頭販売も再スタートし、老若男女問わず人気の一品です。



### 焼き芋のアレンジレシピをご紹介します!

ゆうきやではレシピ担当山口的の朝ご飯や在宅ワークのお供!

朝ご飯はペーストしてトーストにのせたり在宅ワークではお餅と合わせて焼き芋餅にしたり、

アイスと混ぜて簡単スイーツポテトにしてアレンジしたりしております♪

簡単なのでぜひお試しください。

### 焼き芋トースト



焼き芋の皮をむいてペースト状にし、

食パンの上にペーストと

カマンベールチーズをのせて

トースターで焼く。

好みに黒胡椒、胡麻、ルッコラや

ほうれん草、ソーセージやベーコンなどを

プラスでトッピングしても美味しいです。

※写真は焼き芋ペーストに

砕いた落花生を入れました。贅沢!!

### 焼き芋餅



断熱皿に餅と餅が浸るくらいに水を入れ、

電子レンジ600Wで4分程加熱し柔らかくする。

焼き芋は皮をむいて適当な大きさにカットする。

お湯を捨てて焼き芋を加え、再度600Wで

40秒ほど再加熱する。←焼き芋が冷めていたら。

熱いうちに餅と芋をむらなく混ぜ合わせて、

手を濡らしながら一口大に丸め、

きな粉を付けて出来上がり。

おススメはナッツ系のトッピングです。

写真はもちろん!煎り落花生!!

### 今週の pickup

担当:ここにきて?!

ケールとゴーヤが好きになった山口

・山田製油のごま塩 (35g) 324円



胡麻と塩が一体化したごま塩です。  
塩水に漬けた胡麻を丁寧に炒り上げ、  
ふっくらと香ばしいお味です。  
サラダ、ナムル、お浸しに、  
そして焼き芋やトーストにも  
甘じょっぱいがヤミツキです。



今週は久しぶりに **玉レタス** が入荷 します。

サラダ野菜のイメージが強いですが、この時期は加熱調理もおススメです。

しゃぶしゃぶやロールレタス、チャーハンや塩ラーメンの具材も美味しいです。

ゆうきや Instagram、ゆうきやインフォのレシピページでレタスのしゃぶしゃぶをご紹介します。

よかったらぜひ覗いてみてください♪

レタスは芯から傷んでいきます。長く保存したいときは、芯を手でもぎとるようになりぬいてから、

ラップか湿らせたキッチンペーパーに包み、芯の方を下にして冷蔵庫の野菜室で保存して下さい。



こんな感じで  
載ってますよ♪