

ゆうきや通信
vol.71.2022.9.第2号



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

Instagramは
こちらから。△



生/茹で落花生、お米、調味料
などの追加注文はこちらから。△

生(茹で)落花生の追加注文はこちらから▶



こんにちは
ゆうきやです

「野菜の日」アンケートイベントにご参加いただき、ありがとうございました



たくさんのご利用者様の「今」を知ることができました。

ご意見やご要望を、ご利用者様の満足に活かせるよう努めて参ります！

そしてプレゼントも準備してお届けしますので、お楽しみに！！

さて、今週通信の表紙を飾った熊本の極早生みかん。綺麗ね～の声、出ちゃいました！よね？？

ゆうきやにみかんがやってくると、スタッフは味見と称してmy作業スペースでモグモグ・・・

この手軽さがみかんの良さですね。みかんは収穫時期により酸味と甘味のバランスが異なります。

極早生(ごくわせ)はちょっと酸味が強めで、じょうのう(みかんの袋)が薄く食べやすいのが特徴です。

さらに今週はやや地味め?!ではありますが新入荷がたくさんです。

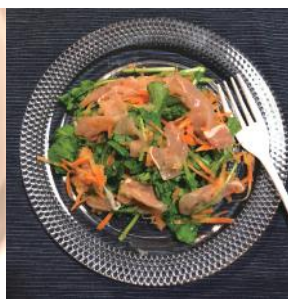
パクチー・・・地中海沿岸原産の香味野菜、コリアンダーとも呼ばれ、独特の強い香りが特徴

ルッコラ・・・久々に復活です(トマトも戻ってきて欲しいとベタに思います・・・もう少々お待ちを！)

すだち・・・香りや酸味が料理を引き立て、焼き魚に抜群！(贅沢すだちサワーも最高です♪)

みょうが・・・薬味にしておくのはもったいない！(日本でしか食べられていないそうです)

大葉、茄子、ゴーヤ、おくらなど、相性抜群の夏野菜と一緒に食卓へぜひ！！



ちなみに「薬味」という字の中には、「薬」という字が入っています。何故、「薬」という文字が使われているのかは、諸説あるそうですが、お料理の消化を助けてくれたり、体の熱をとってくれるといった薬膳的な意味合いを持つ食材を使うことが多かったため、そうした呼び名が用いられるようになったとも言われているそうですよ。



一緒に稲刈り体験してみませんか??

参加申し込みはこちらから▶▶▶▶
お電話やメールでも受け付けます！



9月18日(日)に、埼玉県杉戸の網本さんの田んぼで、稲刈りが開催されます！

皆さんも、ぜひ一緒に稲刈り体験してみませんか？

農薬や化学肥料に頼らず、力強く育った稲やその田んぼから、たくさんのエネルギーをもらえますよ！！

参加フォームより申し込み頂いた方に、詳細お知らせいたします！

※網本さんは、農薬・除草剤不使用、無化学肥料でお米を育てています。

ゆうきやで取り扱っている市川さんのお米も、網本農法を元に完成したものです。

※杉戸町才羽1288-1の網本家に、現地集合・現地解散です。

※10時～15時くらいを予定し、参加費は1人1000円です。(小学生6年生までは無料)

