ゆうきや通信

vol.46.2022.3.第1号

春めいてまいりました。

インスタグラムは
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

こんにちは
ゆうきやです

Hello March ！！

３月は身の回りに春を感じる月ですね。
梅やミモザが咲き始め、日中は暖かくマフラーはもういりません！
綺麗な春らしい色のお洋服や生活雑貨、春限定のお菓子も沢山あり、楽しい季節です。
そんな中、秋と初冬、春が旬のかぶが再入荷です。
その他、クセになるお味の**わさび菜**、
マリネやサラダが一段と華やかになる**紅芯大根**がやってきます。
春のお野菜は寒い冬を耐え抜いて旬を迎えるため、栄養をたっぷりと蓄えています。
また、特有のクセになる苦味も特徴で、その苦味成分は「植物性アルカロイド」といい、
害虫から身を守るためのものです。この苦み成分が老廃物の排出や新陳代謝の促進に役立ちます。
そして土の中で育つ大根やかぶ、人参なども冬はじっくり育つので甘みが強いのが特徴ですが、
春は気温が高くなるため生育スピードが早まり、やわらかく育ちます。
ちなみにですが、かぶの玉の部分は実は「茎」です。
かぶは土の上にちょこんと座ったような姿で生育します。
デリケートな野菜なので、栽培に手間がかかります。かぶも紅芯大根も基本は生食がおススメ。
サラダ、マリネ、浅漬けなど、新玉ねぎの自家製ドレッシングやレモンなどの
柑橘類と合わせて爽やかに、ごまやきくらげと合わせて中華風にするのも良いですね。
かぶはボイルしたり、蒸し焼きにするとグッと甘味が増して毎日だって楽しめますよ！
海の向こうでは紛争が起こり、また、まだまだ予断を許さないコロナ禍の中にはありますが、
毎日ご飯が食べられる事、マスクはしていてもその中には笑顔がある事、
健康に過ごせている日常とそれを支えてくださる農家に感謝しつつ、
ゆうきやのお野菜で季節の移ろいを楽しんでいきましょう♪

春大根、間引いています！

野村農園では、春大根の出荷に向けて、現在大根の間引き
作業を行なっています。ハウスの中なので、間引く際に
強風でビニールが飛ばされて大変だとのことです。
３月は手伝いに行って少しでもお役に立てたらと思っています！

今週の pickup

・函館ひろめ堂の
ふりかけ 35g(帆立昆布)
540 円

担当：山口
好きな料理家は飯島奈美さん、
冨田ただすけさん、大庭英子さんです。

ふりかけより、浅漬けやサラダに利用する
ことが多いです。
ホタテの旨みが良い仕事をしてくれます。
今週のかぶとも相性ぴったりです！
保存料、化学調味料無添加です。

お楽しみいただいています！定期便継続利用特典のプレゼント！

ご利用 5 回目

ゆうきや定番の
べにはるか焼き芋

ご利用 10 回目

生で美味しい！
康卵６玉

ご利用 15 回目

ゆうきや取り扱いの調味料１品
（商品は選べません）

ご利用 20 回目

市川さんの
いのちの壱白米１キロ分

**大好評!!
菅谷さんの炒り落花生、
残りわずかです!
ご注文はお早めに!!!**