



ゆうきや

好評販売中

お豆腐の追加はこちらから



ゆうきや通信

vol.89.2023.1.第3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



ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1

☎ 03-5801-0880

mail : y.hongo@y-yuki.com



豆腐屋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

## 寒い時こそ!!そして春に向けて…!!



私、実は過去に豆腐の引き売りのバイトをしていました。豆腐の味にはちょっとうさいいのですが、感動の美味さでした。おすすめですよ!!

冷たく乾いた外気、身体、カラッカラ～。さすが大寒!シバれる～!!

ゆうきやスタッフも万全の防寒対策をしているとはいえ、身体の芯まで冷え、店内の焼き芋機に擦り寄ってみたり、食べてみたり。そんな毎日です。

今の時期は帰宅してからの夕飯は本当に幸せ。

鍋や煮物、味噌汁やスープなどの汁気の多い物が美味しく、身体も潤い温まりますね。

畑では少しずつ春に向けて動き出しています。

深谷の野村農園では春の収穫に向けてジャガイモや大根の種植えが始まりました。

至極当たり前ですが、種を植えなければ芽は出ず、芽が出なければ育たず、育たなければ実りません。その季節に旬の美味しい農産物を食べられるのは、自然豊かな環境と、農業に従事する方のおかげ。感謝してたくさん食べたいですね。ゆうきやはその時期の「旬」をナイスチョイスでご提案し続けます!

今週は「葉玉ねぎ」と「ありあけ」の入荷が開始です。

どちらも「旬」は短く楽しめる期間は僅かです!逃さず美味しく食べたいですね!

## 葉付き玉ねぎ

ゆうきやスタッフも大好き!柔らかく、甘い玉ねぎとネギが一気に食べれます。

寒いこの時期だけの特別感、美味しく使い切れるのも良いですね。

肉質は新玉ねぎよりも更にみずみずしくて柔らかくて甘く、辛味は穏やかです。

葉の部分は完全に成長した細くて柔らかく、九条ネギと似ていますが

少し肉厚な感じです。ネギ特有の香りはあまり強くなく食べやすいです。

おススメレシピはホイル焼き、薄切りにしておかかポン酢和え、

丸ごとバターソテーなどシンプルに。

ちょっと贅沢ですが白い部分でオニオンスープ、

そして卵丼、または親子丼はやばいです!!さまざま美味しくお召上がりください。



## 木耳(キクラゲ)

キクラゲは食物繊維がごぼうの3倍!

みんな大好き腸活にピッタリなきのこです。ゆうきやの生キクラゲは驚くほどプリプリな食感で、もう、乾燥キクラゲには戻れなくなってしまいかも…

炒め物に使用する際はそのままでも大丈夫ですが、

サラダや酢の物で召し上がる際は熱湯で30秒ほど湯通ししてください。

また使いやすい大きさにカットして冷凍保存もOK

(きのこ類の冷凍保存はかなり便利です)

おススメレシピはトマトと組み合わせたサラダ、卵をプラスした炒め物。

豚肉または鶏胸肉で魚香肉絲(ウィーシャンロース)は必ず作りたい一品です。

## ありあけ

柑橘系では初めての取り扱いです。

ネーブルオレンジとクレメンティン(アフリカや地中海地方産のみかんの仲間)の交配種です。

ネーブルのさわやかな甘さと、クレメンティンの濃いフルーティな甘みと香りが特徴です。

手でむくことが出来て内皮も薄いので、まるごとぱくぱくOKです!

柑橘類はまとめ買い、様々な種類を混ぜたセットなども可能です。

これはどんな味かしら～?なんて言いながら食べ比べたり、

お子様の安心デザートに、お弁当に、気分リフレッシュにもピッタリです。

楽しみ方も色々な柑橘を是非お楽しみください。



ありあけ

ネットより引用画像

## 連絡事項 / メモ

いつもご利用いただきありがとうございます!

次のお届けは

を予定しています。