



農産物、お米や焼き芋、調味料など、
全ての商品から、好きなものを
好きなだけ注文できる便利な
オーダーメイド注文はこちらから>>



ゆうきや通信

vol.126.2023.10.第4号

さあ、新米の季節です。
日本に生まれて、よかった！



Instagramは
こちらから。△

X(旧Twitter)は
こちらから。▽



定期便に追加の注文は
こちらから。△

商品一覧はこちらから(公式HP)。▽
メニュー“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



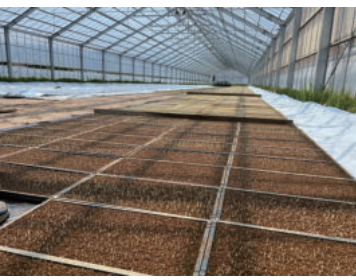
お客様の Instagram より。
 お野菜中心で、バランスの良い食卓に、見るたびに小腹が空きます。定期便の野菜が活躍していて嬉しいです！
 産直八百屋の日々を綴る
 ゆうきやの X (エックス) はこちらから ▶▶▶▶

こんにちは
 ゆうきやです



今週は「こしひかり」、6日から「いのちの苧」の新米入荷開始です。

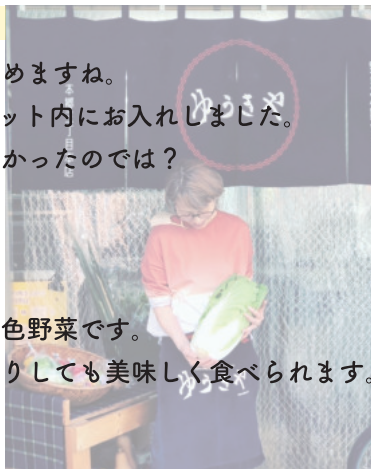
今週から始まる「こしひかり」の新米、たくさんのご予約ありがとうございます。ピカピカの新米を食べる喜びは何にも代えがたく、日本人でよかったとしみじみと思いますね。下の写真は稲が育苗から育つ様子です。食べると思わず「うまっ！」と声に出したくなる、長野県佐久市で市川さんたちが育てた自慢のお米です。
 今週 23日(月)から「こしひかり」、11月6日(月)から「いのちの苧」の入荷を予定しています。定期便会員の方へは、「こしひかり」を会員価格でお買い求めいただけます。今年は、11月17日(金)までに新米をご購入のお客様へ、保存料・化学調味料無添加の「函館ひろめ堂のふりかけ」を特典としてご用意します。ご予約、ご注文、お待ちしております！



先週のサラダ野菜はいかがでしたか？

春菊の Pasta とサラダはお客様の Instagram より。とても美味しそうです！▼

秋冬の緑黄色野菜は、春夏とは異なる苦味や独特の香りが楽しめますね。そして、2週にわたり冬キャベツをほぼ全てのご利用者様のセット内にお入れしました。冬キャベツの甘さが楽しめる季節になり、鍋解禁～！の方も多かったのでは？
 食べながら舌を火傷したり、メガネを曇らせたり・・・暑かったつい先日頃までは考えられないですね ^_^
 さて、今週は食卓に冬がやってくる！みずみずしく低カロリー、コスパも良く、調理用途が幅広い淡色野菜です。ミニ白菜は葉が柔らかいので、サラダや丸ごと蒸したり焼いたりしても美味しく食べられます。先週はサラダだったので、今週は温レシピをご紹介します。



ミニ白菜とカニカマ豆腐の
 とろろあん

ミニ白菜 2分の1を、茎部分は2、3cm幅位に、葉部分はザク切りにする。カニカマ 4、5本は手でさく。深めのフライパンにごま油を熱し、ミニ白菜を炒める。しんなりしてきたら水カップ1弱、鶏がらスープの素大1、醤油小0.5~1、絹豆腐 150g をスプーンですくって入れ、カニカマを入れる。ミニ白菜が柔らかくなったら、塩、胡椒で味を整え、水溶性片栗粉を入れ出来上がり。旨味成分のきのこ類、特にえのきを入れると、とろみが増えてほかほかもアップ！たっぷり作ってフライパンのままドーンっと食卓にいかがですか？

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 〇〇月〇〇日 〇〇時 〇〇分 を予定しています。