ゆうきや通信 2021.5月 vol.3

焼き芋、お米、卵、調味料など
追加注文はこちらから

インスタグラム
はこちらから

商品一覧（仕入れ情報）
はこちらから

ゆうきや本郷店　☎ 03-5801-0880　mail：y.hongo@y-yuki.com

こんにちは
ゆうきやです

表紙の写真は、「和製グレープフルーツ」の異名を持つ「河内晩柑」です！
スタッフ間でも人気が高い柑橘の一つです。他の柑橘の旬が終了する中、
７月までの間お届けできます。是非お楽しみくださいませ。
さて、先週からスタートのチョー短期間限定の出荷のそら豆、如何でしたか？
スタートと同時に増量リクエストも頂き、改めて人気野菜である事を
実感しております。そんなそら豆、皆様はどんな風に調理しますか？
今週はゆうきやレシピ担当のやまぐちがおススメする、そら豆の食べ方を
簡単にご紹介します。

やまぐち

その１
焼きそら豆・・
さやごとグリルやフライパンで。

豆の美味しさを逃さず濃厚に！
シンプルイズスペシャル！

その２
塩、豆板醤ソテー・・
薄皮ごとフライパンで焼く。

豆らしい味と香りとホクホク感が出て、
そこに塩気と辛味が加わり、
後を引くおいしさです。

その３
豆ペンネ・・ペンネと豆を一緒に
茹で、ペンネより早く上げて薄皮をむき
軽く潰してチーズを加え、和える。

白ワインと一緒にどうぞ！

山田製油のごま油

季節柄お浸し、和物、サラダが多くなるこの時期。
香味野菜や青菜との相性も良いので、
レシピ内にごまは多く登場しています。
ごまの成分は 50%が油分、20%がタンパク質、
残りの 30% がビタミン類・ミネラル・食物繊維。
その栄養価は植物性食品でもトップレベル！
山田製油のごま油は一番絞りだけのごま油。
こくのある香りとさっぱりした口当たり。
ゆうきやの新鮮野菜のしっかりした味を
引き立てくれます。さらにいりごま、すりごま、
ごま塩なども、より一層料理に深みと味わいが増します。
この機会に、良質なごまと新鮮野菜のハーモニーを
お試しください。ご注文は表の調味料注文 QR コード、
またはメール、電話でも承ります。

6月4日までに、ごま製品を
1000円以上（1度のご注文）
ご注文お申し込みのお客様に、
焼き芋（300円分）をプレゼント!!
この機会に是非お試しください!!