



好評販売中！！
お米・お豆腐・調味料などの
追加注文はこちらから>>



ゆうきや通信

vol.104.2023.5.第2号

Frying pan
Cooking

ゆうきやの
ピーマンで
Let's

チンジャオロースー

青椒肉絲



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



野村農園の分けねぎが始まりました！
 北海道津別、矢作さんの有機アスパラガスが再開です！
 お米や豆腐、調味料などの追加はこちらからどうぞ！▶



こんにちは
 ゆうきやです

嬉しいインタビュー記事

将来は大物キマスター！？感動しました！

5月2日(水) 本郷三丁目 目きき社様より

はつと大根のほしほしは
 りんごのしほしは
 ひんげいのかんじゆん
 かしまるふ

はつと大根のほしほしは
 りんごのしほしは
 ひんげいのかんじゆん
 かしまるふ

ありがとうございますの気持ちを大切にしています。しんのものなたべて元気になすしてほいでまはははつき大とじよるキマッかおすめです。

八百屋のゆうきやさんでお話しをききました。ゆうきやさんはのめさかりなくせつはとた新介せんやきをていすのかかさんがいんごの子にたてせたらしとママをめてつみたやさいをおききさまにとどけて、やさいをたてたおききさまのかんや老のかかさんとといけることかできるそでです。のかかきもおききさまうれしげなて、みんやか元気なることめさしているそであ

先日、小学生2年生のキュートな常連のお客様から、「色々なお仕事」について調査する宿題でインタビューを受けたゆうきや荒井。「お客様が増えるようにどんなことをしていますか?」「お客さまへの接し方で気をつけていることはなんですか?」「今のおすすめの商品はなんですか?またその理由は何ですか?」などのインタビューを受けました。後日完成した宿題を見せにお店に来てくれました! ゆうきやのシンボルの暖簾、野菜、スタッフのイラストなど、とても上手に描かれていて、その観察力にびっくり! 野菜も大好きとのことで、特になめこが大好きらしく、その話で盛り上がった様子もしっかり描かれています。共通の食べ物の好みがあると老若男女問わず、すぐに打ち解ける事ができたりしますね。お互いのレシピを共有したり、体の健康に気を配ったり、家族の話や子供たちの成長についても気軽に話すことができます。あらためて食の素晴らしさも感じました。



礼儀正しく、真剣な眼差しで、メモをとる姿も様になっていて、荒井の方が緊張しました…!

切り方でそんなに違うの!? やみこきの先駆者! ピーマンスタート!

ピーマンは6~9月頃が旬。実はワタもタネも食べれます。そして切り方によって風味も食感も変わります、**繊維に沿って切る縦切りは細胞が傷つきにくくなるので苦みを最低限に抑えることができます。**また、細胞が傷つかないので口に繊維が残りやすく、加熱してもシャキシャキとした食感を保つことができるのでチンジャオロースや炒め物などの料理に向いています。**乱切りは形が不揃いなので、シャキシャキとした食感をより強く感じる切り方です。**一般的に、酢豚や回鍋肉などの料理に向いている切り方です。炒めたり濃いめの味付けをしてもピーマンの風味や歯ざわりが消えないことからよく中華料理に用いられています。**輪切りはピーマン特有の形を活かした切り方で、見た目がかわいらしいのも特徴です。**食感は強くなく、加熱すると柔らかく仕上がります。細めの輪切りはザ・喫茶店の味! ピザのトッピングやナポリタンにすることがおすすめです。**みじん切りはほかの具材となじみやすいのでピラフやドライカレーなどの料理に向いています。**ひき肉に混ぜてピーマン入りハンバーグにするのもおいしいですよ。ちなみにみじん切りにして苦味をごまかす、というのは実はNG! ピーマンはみじん切りにすることで食感と香りが際立つため、むしろピーマン好きの方におすすめの切り方。意識して使い分けて美味しいピーマンをより美味しく、存分に楽しみましょう。

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 〆を予定しています。