



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>>

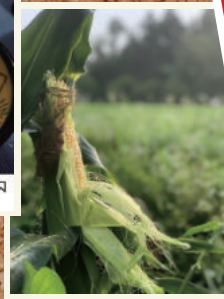
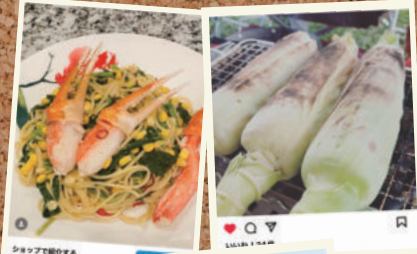


ゆうきや通信

vol.109.2023.6.第3号



笑顔呼ぶ、平山さんの  
「朝どれとうもろし」  
今年も始まりました。



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

Instagram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



お客様の Instagram より、以前も紹介させていただいた白金台 yskitchen のお惣菜パン。美味しそう！ゆうきやの野菜をたっぷり使ったオーガニックプレートやスープも作ってくれたそうです！嬉しい限りです！大切な人に、朝どれとうもろこしや枝豆のプレゼントはいかがですか？ご注文ページはこちらから（オーダーメイド商品）▶



こんにちは  
ゆうきやです

## 「うまい！」が止まらないゆうきやの夏！

先週のジャパニーズ香り野菜、いかがでしたか？

万願寺とうがらしはゆうきやスタッフのランチにも大活躍でご飯にのせて2色弁当や、ラーメンのトッピングにしています。そして大葉は椿き屋のお豆腐に、パスタにパラパラ・



夏野菜はご飯やパスタ、うどんなどに混ぜると香りが食欲を加速させ、暑さで食欲のない時でもしっかり食べれます。加熱の必要も最小限なのが嬉しいですね。

それにしても、先週は主役を完全にとうもろこしに持っていかれましたね・・・

予定より早く朝採れのとうもろこしが平山農園より到着。

外皮の緑色が濃く、頭部のヒゲが縮れて褐色、湿りけもあり、朝採れらしいお姿でした。

蒸し焼き後、皮を剥くとツヤツヤな粒がびっしりっっ！

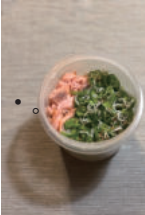
甘い香りが立ち込め、齧った瞬間とうもろこしの旨味が口いっぱいに広がります。

蒸し焼きしたのにシャキシャキとした食感、そして広がる甘みが美味しすぎました。

今までたくさん食べてきたのに、毎年、毎年、感動の美味しさです。

平山さんの朝どれとうもろこしは火・木曜日入荷で、蒸し焼きの販売も行います。

セットへの追加はもちろん、単品での配達、配送も承ります！



## 産地直送ならでは！ 「葉付き人参」

心地よい人参の香り、ふさふさの柔らかい葉と根は手間をかけて育てた証です。

しかもお馴染み、野村さんの無農薬品。（ピーターラビットもメロメロになる事でしょう）

柔らかい葉は、まずはそのまま生でサラダなどにして食べるのがおすすめです。

独特のほろ苦さがありますが、新鮮なのでそれほどクセも感じにくく、美味しく食べられます。

刻んでポテトサラダに入れたり、スープに入れても！（苦味が気になる場合は葉の部分だけが食べやすいです。）

加熱なら天ぷら、かき揚げ、ガレットなども是非お試しください。



## 塩とオリーブオイルで炒めるだけで絶品 「シシリアフルーツ」

イタリアの育種家マウロ氏が育成し、2005年（平成17年）に発売した品種です。

果皮が真っ赤で細長い楕円形をしています。皮はややかためですが果肉はソフトで、程よい酸味が特徴です。そのまま食べても十分美味しいですが、

水分が少ないので加熱するとより深い味わいになるため調理用としても最適。

オリーブオイルとの相性が抜群で、炒めて塩をかけたり、にんにく風味も美味。

オーブンでグリルしたり、パスタと和えたり、パンにのせたりして食べるほか、

魚介類の料理にも使用できます。皮がかたいので湯むきしやすいのを活かして

マリネやカッペリーニで冷製パスタにするのもおすすめです。



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。