# ゆうきや通信

vol.42.2022.2.第2号

スタッフも心待ちにしていた千葉県房総・菅谷さんの炒り落花生。
お配りしたご試食の反響が大きく、嬉しいお声を沢山頂いています。
追加のご注文はこちらから。電話やメールでも承ります。

ゆうきや本郷店　文京区本郷2-28-1
☎ 03-5801-0880　mail：y.hongo@y-yuki.com

# こんにちは
# ゆうきやです

節分を終え、いよいよ暦の上では春ですね。
先週火曜日より配送や配達のお野菜と一緒に煎り落花生の試食をお入れしておりますが、
お味はいかがですか？落花生って、あの柿ピーに入ってたり、
スーパーのお酒コーナーの乾き物だったりするアレですよね・・・。
そう、アレなんですが、菅谷さんの落花生は香りと味の深みが全然違う！
農薬を極力控え、有機肥料のみで育てられた落花生、生も大好評でしたが、
炒ったものもやはり素晴らしいです。産地直送だからこその美味しさ。スタッフ日く
「3粒食べたら、虜になる美味しさ！ヤミツキ必須！これはヤバい！」
罪悪感を抱えながらエンドレス・・一人で食べるのは要注意な美味しさです。
絶品炒り落花生、数量限定、売り切れごめんです。ご注文はお早めに！

**150g 800円　300g 1500円**

房総の農家、菅谷衛さん。
焼き芋に使用しているさつま芋も、
ほとんど全てが菅谷さんの育てたものです♪

さて、若干熱めの落花生のお話の後は、今週入荷の長芋と、大和芋のご紹介です。
長芋、大和芋は、生で食べられる世界でも珍しい芋。
すりおろして「とろろ」にする料理が代表的ですね。
消化酵素であるジアスターゼを含んでいて、でんぷんの一部が分解されるため、生で食べても胃にもたれないのです。
どちらも体内の水分バランスを整えるカリウムや、胃粘膜を守るぬめり成分を含んでいます。
長芋は水分が多く、粘り気は少なめで淡白な味わいなのに対し、大和芋は粘りが強く甘みがあります。
生でもおいしいのはもちろんですが、加熱すると大きな変化が。
主成分であるでんぷんに熱が加わると食感が変わって、味わいがさらに豊かになります。

長芋は火の入れ方によってサクサクからコリコリ、ホクホクと、食感が変わっていき、旨味もプラスされます。
輪切りにしてソテーや炒め煮にするほか、ステーキなどの焼き料理に。
大和芋はすりおろしたものを加熱すると、とろみのある食感がふわふわ、モチモチに変わります。
以前友人に大和芋焼きを振る舞ったら感動して、「またあのパンケーキ食べに行くね！」と言われた事があります。
是非、様々な召し上がり方でお楽しみくださいませ♪

その他、今週も柑橘類が豊富に揃います。
日向夏の自然交雑実生、平成生まれの新品種酸っぱそうな皮の色からは想像できない
上品な甘さで、酸味の少ないぷるっとした食感が人気の**はるか**、
リクエストにお答えして**八朔**も再入荷。
写真はケール、紫からしな、八朔、生ハムのサラダ。チョーおススメ！！
サラダ好きなら八朔はサラダでどうぞ～

## 今週のpickup

**担当：長谷川**
**最近はランニングが日課です!!**

- 今野醸造のハーブビネガー
（ピクルスの素）500cc　880円

ハーブビネガーに野菜を入れて
一晩漬けるだけで美味しいピクルス
になります。カルパッチョやサラダには
ハーブビネガーに
オリーブオイルと
塩と黒コショウを
混ぜて自分好みの
ドレッシングも！！

## 定期便ご利用者様だけに、おいしいと楽しいとうれしいを・・・
## ご利用回数に応じた継続利用特典のプレゼントをご用意します!!!!

ご利用 5 回目

ゆうきや定番の
べにはるか焼き芋 500g

⇨

ご利用 10 回目

生で美味しい！
康卵６玉

⇨

ご利用 15 回目

ゆうきや取り扱いの調味料１品
（商品は選べません）

⇨

ご利用 20 回目

市川さんの
いのちの壱白米１キロ分