ゆうきや

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.102.2023.4.
第4・第5 合併号

インスタグラムは
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

アスパラガス、100g じゃ足りない！
モリモリ食べたい方は追加のご注文をぜひ！
お米や豆腐、調味料などの追加は
こちらからどうぞ！▶

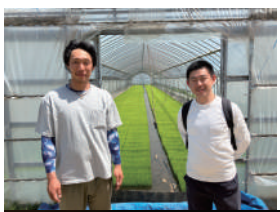
こんにちは
ゆうきやです

5月3日（水）4日（木）はG・Wでお休みです。
定期便の日と重なる方は、振替を受け付けますのでぜひお申し付けください。

立派な大根に大興奮!!

先週は初夏のような陽気でしたね。
葉付き大根の荷下ろしをしながら、
カロリー消費と暑さ慣れ対策に励んでいたゆうきやです。
4月も最終週でGWまでカウントダウンが始まりました。
ゆうきやは5月3日～5日までお休みです。
定期便の日がお休みと重なるご利用様は振替も可能です。
みんなで美味しい野菜を食べながら、
久々にホームパーティーなんていうのも素敵ですよ。

市川さんに会ってきました!!



久しぶりに長野県佐久市の米農家、市川さんに会ってきました！
「生きもの田んぼ」を一緒に始めてから5年、年々レベルアップしている様子に感激しました。
そして、気持ちのいい佐久の空気を吸い、皆さんの顔を見れたことが嬉しかったです。
高齢化にインボイス制度導入もあり、田んぼを手放す農家も増える中
精力的に管理する田んぼを増やしていて、今年は65町にも及ぶそうです。
新しい倉庫も建設予定で大忙しの様子から、たくさん刺激をいただきました！
今は田植え前の「育苗」の真っ最中。
発芽したお米の赤ちゃんが可愛い！(写真下)
市川さん曰く、お米の出来は「育苗」で8割決まるというほど大事な工程だそうです。
人間もそうですが、赤ちゃんの頃がやはり一番手がかかるのですね。
大事に大事に手間暇をかけて育てられ成長し
あのとんでもなく美味しいお米が実るのだなということを再認識しました。
もっともっと多くの人に市川さんのお米を知ってもらい
感動してもらえるようにゆうきやも頑張ります！

今週も新入荷続々!!!

まずはこの時期のアスパラ入荷後に盛り上がる野菜といえば「イエローミニトマト」
フルーツのような優しい甘さと、サラッとした果汁で小さなお子様から大人まで、誰でも美味しく楽しめます。
実は、このミニトマトがきっかけで、トマト嫌いを克服したお子様も多数いるんですよ。
そのままパクパク食べても美味しいですが、湯むきしてトリプル（ミニ2種&トマト）トマトマリネは華やかでおススメです。
また、せり、三つ葉、パセリ、わらびといった香味野菜や山菜も入荷しています。
「大根おろして、小ねぎ刻んで、セリと豆腐と、しゃぶしゃぶにでもしようかな。」とご利用者様からのメッセージに
せりのメニューはこれで決定！と思いました。食べるのが楽しみです。
柑橘系はなつみ。なつみはカラマンダリンオレンジとポンカンを掛け合わせた品種です。
お味はオレンジとポンカンのいいとこどり。最近になって本格的に栽培が始まったので、
まだ一般にはほとんど出回っていないとても希少な柑橘との事。
初夏においしく食べることができるみかんということで、「なつみ（南津海）」と名付けられました。

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。