

# ゆうきや通信

vol.78.2022.10.第5号



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。△



新米の  
追加注文はこちらから。△



## ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1

☎ 03-5801-0880

mail : y.hongo@y-yuki.com

大好評!! **新米**の追加注文はこちらから!!! ▶



こんにちは  
ゆうきやです

### 人気の焼き芋!人気のトマト!スタート!!

本格的な冬野菜のスタートとともに、ゆうきやでは紅はるかの焼き芋の販売が始まりました。収穫して2ヶ月ほどですが、少しほくっとして上品な甘さ、さつま芋らしいお味がします。じっくり時間をかけて焼いているので、店内はいつでもいい香り〜つつい食べたくなる!!です。



そして念願?!のトマトも数量限定で再入荷です。生はもちろんですが、この時期なら新米とまるごと炊き込みご飯、すき焼き、鍋でも美味しいですね。なんとと言ってもおススメは卵とトマトの炒め物。ゆうきやの美味しい卵、康卵との超優良レシピは絶品ですよ。



### 野村農園だけの野菜セット好評承り中!!

野村農園スペシャルお野菜セット今週からスタートです!!

21・23・28・30日の4日間で合計50セット限定の野村農園の旬と真ん中の朝どれ野菜を詰め合わせたセット、続々と予約注文をいただいております。

このセットは野村さんの冬野菜がスタートし、多品目が美味しくご用意できる、まさに今のタイミングで、さらに特典の梅干しにも合うお野菜を選びました。何より、特典を合わせるとかなりお買い得です。定期便として野村セット1,800円に3・4点野菜や新米、加工品から好きなお品物をプラスしてご自身のセット金額にするのもありですよ。

#### ラインナップ野菜をピックアップしてご紹介

泥ネギ・・・野村さんのネギは同業者周辺農家さんが買いに来る一品。

真っ直ぐで立派な大きさですが、味はとて繊細です。

とくに捨ててはならぬ青い部分が最高に美味!ホイル焼き、チヂミ、みんなのご馳走角煮。鍋や温麺には必須です。もし余ったら切って冷凍してもOKです。



白菜・・・鍋や浅漬けはもちろんですが、サラダが最高!油揚げとの和風、胡麻やザーサイの中華風、りんごやみかんとフルーツサラダも新鮮で農薬不使用の白菜なら安心して食べれます。野村さんの白菜なら白菜ワールドが広がります^o^



キャベツ・・・冬の美味しいキャベツはずっしり重いです。正直持ち上げるのしんどいですよね(´▽｀)

野菜を扱う私たちでも野村さんのキャベツは群を抜いて重いです。

ただ持ち帰った自分を褒めたくなるくらい美味しいです。

以前ロールキャベツはゆうきやのキャベツじゃない!というお客様がいらっしゃいました。

納得のおいしさですが、撒くのが面倒なら4等分してコンソメやブイヨンと具材を鍋にいれてトトロに煮込んじゃってください。



大根・・・ゆうきやの大根は野村さんの間引き菜で始まります。まずはふりかけやパスタで堪能し、本番を迎えます。

利用者様ではこの大根で冬場はおでんマスト!なんてお声も。

ちなみにゆうきやレシピ担当山口の野村さんの冬大根を使ったレシピベスト3は、ふろふき大根・ぶり大根・大根の皮のポン酢漬けです。



その他表紙でご紹介している赤かぶ・大根は安心して皮ごと使用できるので、ポタージュ、浅漬け、ピクルス、サラダやマリネで食卓を彩ります。ブロッコリーも今が旬。美味しくお弁当などにも便利です。

お歳暮に、野口農園の蓮根。雄武のドレッシングセット、市川さんの生きもの田んぼのお米 はいかがですか?  
別紙でご案内しますのでぜひともご利用ください!!喜ばれること間違いなしの自慢のラインナップです!!!!