

楽や通信

GAKUYA-TOUSIN Vol.2

寒い冬にはやっぱり鍋
鍋にはやっぱり
『樂やのゆず胡椒』!!

完全限定生産(年間7,000本程しか製造しません)
西原村完熟ゆず100%使用
ゆず胡椒3本セット

送料・手数料無料!!

1,500円(税込)

読まれた方の
お声を大切に
させていただきます!!

(ご注文は別紙のFAXにて)

楽や通信第二弾をお届けします!!

年が明けて2012年を迎えました。みなさんにとって新しい年が幸多き一年になりますように。

こんにちは、最近朝起きの際、毎日布団の中で自分と格闘している江藤です。

いや〜毎日寒いですね。みなさん風邪などひいてないでしょうか？

先日は熊本県のイオンモールにて、地元テレビ局KKT(熊本県民放送)主催のグルメイベント

「てれびたの家」という催事が行われ、楽やも出店させていただきました!

この催事は県内の美味しいお店を集め、定期的に開催しているイベントです。

お客様に試食していただき、「美味しいから買うよ!!」と言っていただけるとやっぱり嬉しいですね♪

落花生どうぶつに醤油だれとゆず胡椒を添えたもの、または落花生どうぶつに胡麻だれをかけたものの試食

が人気でした。お客様のなかには落花生どうぶつに練乳をかけるなど美味しいとおっしゃるお客様もいらっしゃいました。みなさんも自己流の食べ方を探してみてください。



★楽や人物図鑑★

人物ファイル2 中村 ヨシノ(ばあちゃん)

人物図鑑2巻は、ばあちゃんの紹介をします。楽やで忘れてはならない人です。楽やの原点は全てばあちゃんにあるといっても過言ではありません。今年87歳。しかし現在午前5時から第一線で働くスーパーばあちゃん!! ばあちゃんにはいつまでも元気でいてほしいと思います。

ゆずごしょうの豆知識

ゆず胡椒について

楽やの中で人気度が高いゆず胡椒。ゆずごしょうは九州でこそポピュラーな調味料ですがその他の地域では聞き慣れない方も多いのでは? そういうことで今回はゆず胡椒について触れてみたいと思います。そもそもゆず胡椒の「胡椒」とは青唐辛子のことです。九州の一部地域で青唐辛子を胡椒と呼ぶことから名前の由来になっています。ちなみに一般的な胡椒は「洋胡椒」と呼んで区別しています。

楽やのゆず胡椒は柚子、唐辛子共に自家栽培です。また一般的な物と比べてゆずの皮は多めに、塩分は控え目にしていますので、身体にも優しいんです。用途としてはもちろんお鍋、味噌汁、パスタの隠し味など様々なお料理にあいます。1度使い出したら、どの料理にも欲しくなる楽や特製のゆず胡椒です。

ゆず胡椒3本セットのご注文はFAX(別紙にご用意しています)

もしくはお電話でお願いします。その他、落花生どうぶつなどの

ご注文は楽やホームページまたは、電話にてお願いします。

URL <http://www.gakuya-toufu.com/>

もしくはインターネットにて田舎想菜で検索