

創業昭和二十二年
鮮度をお届け！
よめま通信



大阪近郊の農家直送〈野菜〉
〈果物〉〈有機野菜〉〈京野菜〉販売

第2号 令和3年6月



初夏のお楽しみ。季節を感じるこの時期の風物詩

丁寧を楽しむ「2021 梅仕事」

《梅仕事》とは、その年に収穫した梅を使い、梅干しや梅酒・梅ジュースなどの保存食を作ることに、いままで「難しそう」と疎遠にしてきた方も、おうち時間が楽しくなる《梅仕事》を挑戦してみたいか？

梅干しは塩分を調節することができ、梅シロップ・梅ジャム・梅肉エキスは自分好みにアレンジできるのが魅力です。当店では人気の古城梅や不動の人気南高梅など数種類の梅の実をご用意しております。

作り方をお教えいたします。
【おすすめのレシピ】
梅干し/梅シロップ/
梅酒/梅ジャム



店長の厳選！これ逸品



朝イチで市場へ仕入れに行っております。（市場の定休日を除く）。新鮮な野菜や果物をゲットするなら午前中がおすすめ。7時ごろに戻ってきて陳列することが多いので、近くにお立ち寄りの際はぜひ覗いてください。開店前でも臨機応変に対応いたします。

また夕方はカゴ盛セールをしている事があるのでお得ですよ！

店長のひとこと

いつの間にか寒い日がなくなり、汗ばむ日も増えてきましたね。これからの季節は「さくらんぼ」や「ぶどう」が旬を迎えます。不動の人気佐藤錦や甘味が特徴の紅秀峰など人気のブランドを取り揃えてお待ちしております。

木のぬくもりを感じる
人情味あるお店が目印です

- 📡 旬の情報発信
- 📍 憩いスペース
- 📦 新鮮な食材の宝庫

夏バテに強いらっきよ漬けの方法をお教えします



梅と同じく、らっきよもこの時期から漬けこみの時期になってまいります。

らっきよの薬膳効果に、滞った水分代謝を解消（散結(さんけつ)）する働きと、体を温める作用（通陽(つうよう)）があるのでご存知ですか？

酢漬けにすることで、さらに食欲が増進され夏バテを防ぎます。そんな万能ならっきよ漬けをおうちで挑戦してみませんか？当店で鮮度の良いらっきよを仕入れております。

塩漬けや、甘酢漬けなどバリバリの食感を楽しめる簡単な漬け込み方法をお伝えしております。

お店の様子や旬のおすすめを紹介！

今までも、これからも八百屋一筋。

鮮果 錦菜 よめま 吉野本店

●営業時間 10:00～19:00 (定休/日・祝)



☎ 06-6464-2858

飲食 店舗 飲食店主様へ少量お届け

fax.06-6464-2859
〒553-0006 大阪府福島区吉野4-4-26

Twitter Instagram



WEB/yomeshimashoten.co.jp