

Irorino My Gift Set includes

The Farm
KAWAMURA

Collaboration

Special foods



アミノレッド®



アミノレッド®の手づくりトマトジャム



アミノレッド®の手づくりトマトソース



清水手造りフレッシュチーズ



国産小麦のミルクハースブレッド

The Farm **KAWAMURA** X **Irorino**

静岡県清水区三保で12代続く農家「川村農園」では、化学肥料を一切使わず、有機発酵肥料など土づくりにこだわり、天然のアミノ酸をたっぷりと含んだおいしいトマト「アミノレッド®」を作っています。

アミノレッド®

手間と愛情をかけて育てられたアミノレッドは、川村農園でしか作られていない特別な逸品です。甘さと酸味のバランスがよく、旨味・アミノ酸がたっぷりのおいしいトマトです。

アミノレッド®の手づくりトマトジャム

甘さと酸味のバランスのよさを十分に生かしたトマトジャム。トーストにのせたり、ヨーグルトに混ぜたり、いつもと違ったジャムの味を朝食やランチ、デザートに。

アミノレッド®の手づくりトマトソース

ピザソースがわりに使ったり、パスタに和えたりリゾットにしたり、トマトスープやトマト鍋、野菜やハンバーグにかけるソースなど、様々に手軽にお使いいただけます。

清水手造りフレッシュチーズ

チーズ作りが盛んなベール出身のガルシア兄弟が、富士山麓・朝霧高原の良質な生乳で作上げたチーズです。嚙むほどにミルクの風味が広がって、クセになるおいしさです。

国産小麦のミルクハースブレッド

天然酵母と国産小麦、材料にこだわり抜いた静岡のパン屋「nature(ナチュール)」。今回のギフトのために特別なパンを焼いてもらいました。牛乳を使ったミルクイーストの味わいが特徴です。

How to eat

今回のセット内容のおいしい召し上がり方をご紹介します。



ミルクハースブレッドのトマトジャムのせ

ミルクハースブレッドをお好きな厚さにカットします。そのままでも構いませんし、お好みでオープントースターであたためてください。アミノレッド®の手づくりトマトジャムをたっぷりと塗って、お召し上がりください。

アミノレッド®とチーズのカプレーゼ

アミノレッド®を輪切りにし、清水フレッシュチーズをお好きな大きさにスライスします。お皿に盛り付け、オリーブオイルをかけてお好みでトリュフ塩や乾燥パセリなどをふりかけたらできあがりです。

アミノレッド®のトマトソースリゾット

たまねぎとにんにくをみじん切りにし、細かく刻んだベーコンとともに炒めます。トマトソースとコンソメを入れ、少し煮たあと、白かゆを入れて混ぜます。馴染んだら粉チーズをかけて火を止め、ひと混ぜしたらできあがりです。