

Irorino My Gift

APRIL 2016 Second Box



春のベッシユールセット



Irorino
SHIZUOKA

APRIL 2016 Second Box

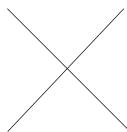
セット内容



1. ペッシュール (サワラ・バジル風味)
2. ペッシュール (シマアジ・ミックスハーブ風味)
3. ペッシュール (サーモン・ディール風味)
4. にんじんバターバンズ
5. 静岡ブラウンマッシュルームとたまねぎのスープ

ベッシューール

Pêcheur



イロリノ

Irorino

静岡県沼津市の干物メーカーのヤマカ水産と、フランス シュバリエ勲章受章シェフがタッグを組み、「特別な日に食べて欲しい」干物を開発しました。今回は、3種類の魚を詰め合わせしたIrorinoだけのセットを用意いたしました。保存料など添加物を使用していないため、お早めにお召し上がりください。

ベッシューール

Pêcheurのこだわり

1. 静岡産の厳選した新鮮な生の魚を使うこと
2. 従来の干物にはないふわとした食感と
ジューシーさを実現、とれたてのおいしさをお届け
3. 保存料や着色料などの添加物は使用しないため、
お子様でも安心
4. フライパンひとつで簡単調理
5. パンにもごはんにも合う味と香り

ベッシューールの商品は中骨を取ってあり、フライパンで手軽に簡単に焼いていただけるのが魅力です。グリルで焼いた時の煙や、骨があることによる生ごみの心配がありません。日本酒や焼酎だけでなく、シャンパンやワインにも相性抜群です。

ベッシューールの干物で特別な日を彩ってみてはいかがでしょうか？



サワラ・バジル風味

「季節のお魚をお客様に。」という、Irorinoのリクエストから作られた特別なペッシュールです。沼津港で水揚げされた天然サワラから、独特の旨味と春の訪れを感じていただきたいと思います。



シマアジ・ ミックスハーブ風味

沼津市内で養殖されたシマアジを干物にした逸品です。味の相性が良いミックスハーブで味付けしています。爽やかなハーブの香りが豊かな、贅沢な一品です。



サーモン・デイル風味

富士山の雪解け水で育てた富士山サーモンをハーブ、デイルを使って風味づけしています。一般的なサーモンとは違い、天然の色素のみで色づき、富士山の雪解け水で育った体に優しいサーモンです。

ペッシュールの保存方法

お召し上がりになるまでは、冷凍保存してください。商品発送日より6日以内にお召し上がりいただければ、ペッシュール本来の味をお楽しみいただけます。

Pêcheurのおいしい調理方法

フライパンひとつで出来る簡単調理法

- 1 干物を適当な大きさに切り、熱していないフライパン（テフロン加工がオススメ）に付属のオリーブオイルを少し多めに入れます。干物の皮目を下にしてフライパンにのせます。

Point.

干物なので水分が少ないため、冷えたフライパンから焼いた方が、簡単で美味しく出来上がります。



- 2 中火で7~8分焼きます。
（時間は魚種により異なります）

Point.

形が崩れないようにフライパンや干物は動かさず、色の変化を見てください。干物が反ってきたら、フライパン返して軽く抑え、焼きムラが出ないようにします。



- 3 表面の外側が白くなったらひっくり返します。
中央部分は少しレアの状態です。

Point.

魚をジューシーに仕上げるために、焼きすぎないように注意してください。



- 4 身の方を中火のまま30秒ほど焼きます。
そのあと、お皿に盛りつければ出来上がりです。





天然酵母のにんじんパンズ

天然酵母と国産小麦を使い、材料にこだわってひとつひとつ大切につくっている、静岡市北安東のパンのお店「nature（ナチュラル）」。その味に魅了され、足繁く通うファンが多数！そんなnatureに、今回のペッシュールと相性抜群のパンを焼いてもらいました。人参の水分だけでこねあげていますので、やさしい甘みがたっぷりと味わえます。このパンだけでおいしさを楽しんでいただけますし、ペッシュールとの相性も抜群ですので、朝食やランチ、ディナーなどいつでもどうぞ。

【お召し上がり方】

冷凍庫から室温に出し解凍後、オーブントースターで3～5分温めていただきますと、焼き立ての状態でお召し上がりいただけます。

天然酵母のにんじんパンズの保存方法

お召し上がりになるまでは、冷凍庫で保存してください。



静岡ブラウンマッシュルームとたまねぎのスープ

静岡県産の最高級のブラウンマッシュルームを贅沢に100%使用したスープです。静岡県産のブラウンマッシュルームはその身が大きく、肉厚でジューシーであることが特徴です。富士山の雪解け水と無農薬栽培で育っているため、傘の繊維がきめ細かく、栄養もたっぷり。厳選したきのこを使い、その細胞壁を壊すことで栄養を吸収しやすく加工したのがこのスープです。芳醇な味わいを楽しみながら、きのこの豊富な栄養素と「キノコキトサン」を効率よく摂取できますので、生活習慣病の予防や美肌・ダイエット効果も期待できます。

【調理方法】 パッケージから帯を外し、沸騰したお湯にそのまま入れ、6分～8分程度あたためたのち、器に注いでお召し上がりください。

静岡ブラウンマッシュルームとたまねぎのスープの保存方法
マイナス18℃以下にて冷凍保存してください。

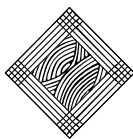
Next Irorino My Gift

MAY 2016 First Box



今回は、「生桜海老&生しらす三昧セット」です。

静岡で獲れた甘みたっぷり新鮮な桜海老としらすに、天然醸造醤油の老舗で作られた特別な醤油をセットでお届けいたします。(5/14頃お届け予定)



Irorino

SHIZUOKA



Irorino Shizuokaは、静岡県のおいしい食材やマルシェ情報、話題のお店など、「静岡のいいもの」を地元民の目で探し、みなさんに紹介するWebメディアです。

<http://irorino.com/shizuoka/>

Irorino (イロリノ)

〒422-8005 静岡県静岡市駿河区池田117-1

TEL : 0120-852-831 FAX : 054-269-5512 Web : <http://irorino.com>