

# Irorino My Gift

MAY 2016 First Box



生桜海老&生しらす三昧セット



Irorino  
SHIZUOKA

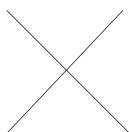
# MAY 2016 First Box

セット内容



1. 駿河湾産 生桜海老（冷凍 3パック）
2. 駿河湾産 生しらす（冷凍 3パック）
3. 天然醸造 栄醤油（200ml 1本）

スマル水産  
Sumaru  
Fisheries



イロリノ  
Irorino

「魚に感謝、海に感謝、地球に感謝」を信条に、地球の恵みを大切にいただくことを目指している静岡県焼津市の鮮魚専門店「スマル水産」。

さかなの街・焼津ならではの魚のうまさと品質にこだわった逸品を取りそろえ、天然物の鮮魚を提供するとともに、骨皮すべてを無駄なくおいしく食べられるよう、魚の可能性を追求・提案し続けています。

そんなスマル水産が自信をもって提供する、駿河湾の“ふたつの宝石”をたっぷりと味わっていただけるよう、Irorino My Giftだけの特別なセットをご用意しました。静岡が生み育んだ天然の「おいしさ」をお召し上がりください。

## 駿河湾の“ふたつの宝石”と、 天然醸造でつくられた醤油。 静岡が生んだ最高のおいしさをお届け。

駿河湾には、ふたつの宝石があると言われています。それは「白い宝石・生しらす」と、「赤い宝石・生桜えび」です。

「桜えび」の日本唯一の漁場である駿河湾と、そこでとれる「しらす」は、どちらも宝石と呼ぶにふさわしい、透き通った身とその中に凝縮された甘み、鮮度抜群のプリプリの食感があります。

さらに引き立てるのは、静岡の老舗で作られた天然醸造醤油。静岡産だからこその生で食べる「生桜海老と生しらす」と、天然醸造醤油の香りと味わい。口いっぱいに広がるおいしさをお楽しみください。



## 生桜海老のこだわり

---

### 目利きが選んだ最高級ランクの 駿河湾産 生桜海老

仕入れの際には、生用・釜揚げ用などにランク付けされた中から、目利きが生用の最高級ランクのものを選び、競り落としています。

身の大きさ、厚さ、鮮度などが抜群で、甘みもたっぷり！目で見ていただいても、口に運んでいただいてもお楽しみいただけること間違いなしです。



### 最新の冷凍技術で

### 「とれたて」のおいしさをそのままお届け



工場ではパック詰めする際は、洗いに自然の海水＝焼津の海洋深層水＋殺菌灯を使用。したがって、原料は桜えび（駿河湾産）のみ。（ここで、食塩水やジアソー等を使用すると添加物として食塩を記載することになってしまいます。）

最新の冷凍技術で急速冷凍しています。解凍後も生のままで美味しくお召し上がりいただけます。

また、ひげや殻のチクチク感もなくやわらかいので、普段桜海老を生で召し上がらないという方にもご好評いただいています。食べやすく、プリッとした肉感を存分にお楽しみいただける逸品です。

# 素材そのものの甘味と食感が特徴。 漁師さん一押しの食べ方は生でそのまま。

自然な甘みと独特の食感があります。わさび醤油・しょうがなどが定番です。天ぷらのかき揚げは絶品。軍艦巻きなどお寿司のネタとして、炒飯の具材としても幅広いお料理にご活用頂けます。

桜えびの栄養価はミネラル・マグネシウムを豊富に含み、カルシウムにいたってはなんと牛乳の7倍も含まれるとされています。



## 解凍方法

桜えびの解凍の目安は、冷蔵庫に移して一晩ほどです。

一層おいしく召し上がって頂くには、氷水に浸けて半解凍（約30分）すると、とろっとした桜えび独特の食感を味わうことができます。

また、お急ぎの場合は流水解凍も可能です。パックに水が入らないように袋で包み、様子を見ながら解凍してください。

解凍後は当日中にお召し上がりください。

# 生しらすのこだわり

## 熟練の目利きにより厳選された生しらす

静岡県は日本有数のしらすの産地。

とれたて新鮮な生しらすを、熟練の目利きが仕入れてすぐに急速冷凍。

しらすは、季節・天候や、何を作るかによって選ぶものが異なります。目利きはどのしらすが、どんなものに適しているか判断しています。ご提供している生しらすは、生専用特別良いものを厳選。良いしらすが揚がらなかった時は競りにも参加していません。



## なぜ駿河湾産はうまいと有名なのか



駿河湾には一級河川大井川が流れ込んでいます。その河口域は、南アルプスから運ばれた良質な餌に恵まれています。だから御前崎から用宗までは良質なしらすの漁場。その豊富な餌を食べたしらすは、プリプリに太っているのです。ツルツルした喉越しと踊り出すようなプリプリ感をお楽しみください。

### 解凍方法

生しらすの解凍の目安は、冷蔵庫に移して3～8時間、常温で1時間程度です。お急ぎの場合は流水解凍も可能です。パックに水が入らないように袋で包み、様子を見ながら解凍してください。解凍後は当日中にお召し上がりください。

# 天然醸造醤油のこだわり

## 無添加でおいしい「天然醸造」醤油



今回の生桜海老・生しらすを、さらにこだわりの醤油につけて召し上がっていたきたい。また、日々の食に密着した「醤油」だからこそ、“いいもの”を知っていただきたい。そんな思いから、静岡県で長年「天然醸造」による無添加の醤油づくりをしている老舗の名品を取り寄せました。

## 静岡の老舗 天然醸造醤油「栄醤油醸造」

江戸時代、寛政7年創業から続く醤油醸造の老舗「栄醤油醸造」。  
かつて城下町として栄えた静岡県掛川市で、200年以上醤油造りを受け継ぎ、昔ながらの木桶造りにこだわっています。「丸大豆・小麦・塩」の原料を活かした天然醸造による醤油造りを今なお続けている貴重な醸造元です。



「天然醸造」とは、1に本醸造であること、2に酵素の添加により酵素の促進を行っていないこと、3に保存料などの食品添加物を使用していないこと、の3点を満たした醤油造りのことを言います。

長い歴史の間にお蔵に棲みついた菌の助けを借りながら、じっくりと時間をかけて熟成させることで、栄醤油特有の「味」・「色」・「香り」が生みだされます。刺身につけるもよし、お料理に使うもよし。無添加で安心の天然醸造ならではの「味」と「香り」を、存分にお楽しみください。

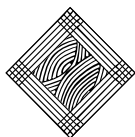
# Next Irorino My Gift

## MAY 2016 Second Box



次回は、「金目鯛しゃぶしゃぶ」です。

静岡県の伊豆下田港で水揚げされた新鮮な金目鯛を、一尾まるごとしゃぶしゃぶに。金目鯛にぴったりのポン酢とだし用昆布もセットでお届けします。(5/28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>