

# Irorino My Gift

JUNE 2016 First Box



餃子好きが作った浜松の餃子セット



Irorino  
SHIZUOKA

# JUNE 2016 First Box

セット内容



1. 餃子 オリジナル味 (12ケ×3パック)
2. 餃子 にんにく味 (12ケ×1パック)
3. 餃子 しいたけ味 (12ケ×1パック)
4. 餃子 チキン味 (12ケ×1パック)
5. 餃子をもっとおいしくするサッパリもやし (2袋)

# 餃子好きが、すべてにこだわって 作りあげた餃子

今回お届けする「餃子好きが作った浜松の餃子」は、その名のとおり、餃子をこよなく愛する浜松の餃子好きが作った餃子です。愛するがゆえ、その“すべて”においてこだわっています。



年間を通して同じ味を提供できるよう、野菜の産地を季節に応じて吟味し、新鮮な地元食材と国内産の野菜を中心に使用しています。お肉は上質な国内産の豚肉、背脂を使用することで、口に入れたときのジューシーさが保たれています。皮には具材とのバランスを考え、極上の薄皮を使って包んでいます。焼きあがると、「パリッ」とした食感に具材の旨味がひろがって、とても美味しく召し上がれます。



一番のこだわりは、食感と味すべてに影響を与える「キャベツ」。新鮮なキャベツの旨みを引き出すために、熟練の職人が丁寧かつ絶妙の具合でひとつひとつの工程を行っています。

シャキシャキのキャベツの甘みと、パリッとした食感のあとにくるモチモチ感。広がる旨みと、ジューシーな肉汁。暑くなってきたこれからの季節にぴったりの餃子を、ぜひお酒のお供に、夕食に、お弁当のおかずにもお召し上がりください。

## 餃子好きが作った浜松の餃子「オリジナル」

---

### シャキシャキキャベツのあふれる甘み

「オリジナル」味は、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、にんにく、しょうがを使用した具のオーソドックスな餃子ですが、「餃子好き」が素材のひとつひとつにこだわりをもって選んでいるので、シャキッとしたキャベツの甘みがしっかりと感じられます。そのため、お子様にもおいしくお召し上がりいただけます。



## 餃子好きが作った浜松の餃子「にんにく」

---

### がっつり味でビールのお供にぴったり



「にんにく」味は、「オリジナル」よりもにんにくを多めに使用し、ニラも入っています。餃子ならではのがっつりとした味わいと旨みは、これからの暑い季節、ビールや冷たいお酒のお供として最高のおつまみに。アツアツの餃子にキーンと冷やしたビールで、ジメジメとした暑さを吹き飛ばしましょう！

## 餃子好きが作った浜松の餃子「しいたけ」

---

### あっさりしたしいたけの風味と菌ごたえ



「しいたけ」味は、にんにくとニラを使わず、地元の契約農家から仕入れた厳選したしいたけがたっぷり入っています。

にんにくやニラの匂いが気になる方や、あっさりとした味がお好みの方におすすめです。お弁当にもぴったり！

しいたけの溢れる旨みと菌ごたえをお楽しみください。

## 餃子好きが作った浜松の餃子「チキン」

---

### 鶏肉でヘルシー、女性にもおすすめ

「チキン」味もにんにくとニラを一切使用しておらず、お肉は豚肉ではなく鶏肉を使用していますので、後味もさっぱり！女性の方にもおすすめの逸品です。

一般的な餃子にはない、ヘルシーな味わいをお楽しみいただけます。もちろん匂いが気にならないので、お弁当にも最適です。



# おいしいお召し上がり方

---

餃子好きが作った浜松の餃子のおいしい調理方法をご紹介します。

1. 餃子の入ったパックを平らな場所で軽く叩いて1個1個にバラします。  
※無理矢理はがしたり強く叩くと餃子が割れてしまうのでご注意ください。

2. フライパンを温め、サラダ油またはごま油を大さじ1杯入れ、餃子を並べます。



3. フライパンを火にかけ、水またはお湯を餃子が1/3以上浸かるまで入れ、フタをして中火で5~6分焼きます。



4. 水分がなくなってきたら弱火にして、少量のサラダ油またはごま油を周りにたらしてフタをします。



5. 表面の焼き色がキツネ色になったら火を止め、大皿を餃子にかぶせてひっくり返します。



6. 「餃子をもっとおいしくするサッパリもやし」をトッピングして完成です！



## 餃子をもっとおいしくするサッパリもやし

もやしのピクルスをつけあわせにする。  
おいしい、餃子の新スタイル。

静岡で収穫されたもやしを、和のだしの旨味に味付けし、素材に合う漬け汁で漬けた「ピクルス」です。酸味を抑えた優しい味になっていて、そのさっぱりとした味わいとシャキッとした食感は餃子のつけあわせにぴったり！  
ただの茹でもやしでいただくのではない、新しい餃子のスタイルをお楽しみください。



漬汁が今話題の「酢コショウ」に変身！  
相性抜群のつけだれに

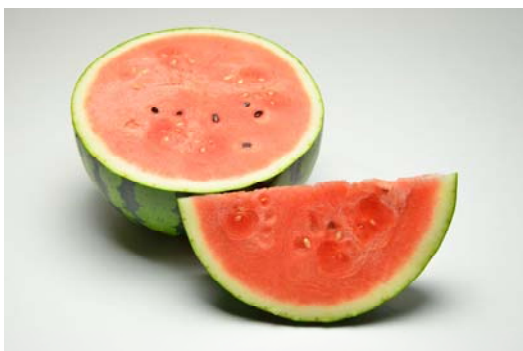


サッパリもやしの汁をお皿に出し、黒コショウを多めにかければ、今話題の餃子のつけだれ「酢コショウ」に大変身！

お酢のさっぱりした味にピリッとした黒コショウが、餃子によく合います。黒コショウの量はお好みで、ぜひお試しください。

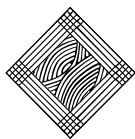
# Next Irorino My Gift

## JUNE 2016 Second Box



今回は、静岡県東部で少数軒でしか生産されていない「函南西瓜」です。

食べ応えのある大玉で、シャリシャリとしたみずみずしい歯ごたえと糖度11度以上の甘みをもつ、完熟した西瓜をお届けします。(6/25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>