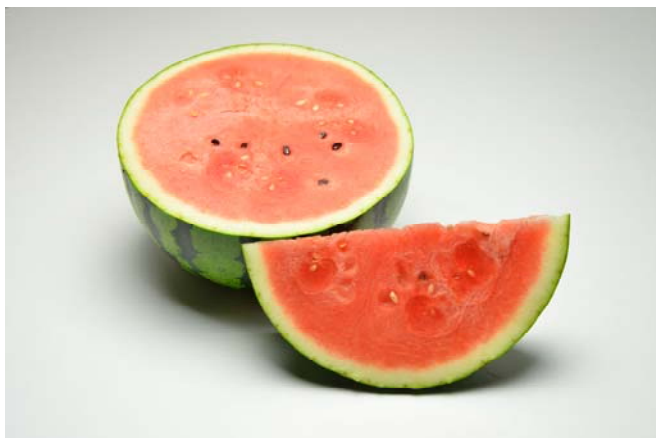


Irorino My Gift

JUNE 2016 Second Box



函南すいか



Irorino
SHIZUOKA

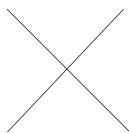
JUNE 2016 Second Box

セット内容



1. 函南すいか（4Lサイズ） 1玉

函南すいか
Kannami
Watermelon



イロリノ
Irorino

今回お届けするのは「函南すいか」です。

まずはじめに、その大きさに驚かれるのではないかと思います。

両手でようやく持ち上げられるほどの巨大なこの西瓜は、ただ大きいだけではありません。

びっくりするほど大きくて、びっくりするほどおいしい。

贅沢なひとときにお召し上がりいただくものとしてふさわしい、こだわりの逸品をお届けします。

栽培方法やこだわりの受け継ぎが 難しいとされる、希少な西瓜

函南すいか（通称：平井のすいか）は、昭和30年頃、函南町平井地区で、地元の有志たちが集って西瓜の栽培研究をスタートさせたのが始まりでした。

現在では、9軒の農家さんが函南すいかの栽培を行っておりますが、重労働な仕事であることにくわえ、栽培方法・こだわりを新しい世代に伝えるのが非常に難しいということから、出荷に携わる方の中では「いつか函南すいかを食べられなくなってしまうのではないか。」という不安の声も上がっています。



函南すいかのこだわり

おいしさの秘密は環境にあり

函南すいかのおいしさの秘密は畑の立地条件にあります。

函南すいかが栽培されている函南町は、火山灰を含んだ肥沃な土壌があり、日中と夜間の気温差が激しいことから、水分を多く含んだ甘い西瓜ができるのです。

1本の苗に1玉だけ。上質な西瓜づくり

一般的な西瓜は、1本の苗から2玉程度の西瓜を収穫しますが、函南すいかの場合は、静岡が誇る高級マスクメロン（クラウンメロンやアローマメロン）と同じように1本の苗から1玉しか収穫しません。

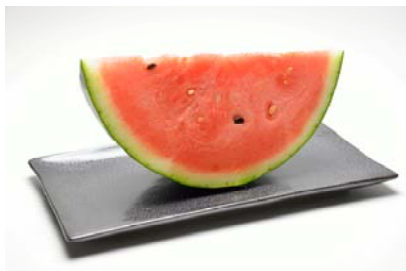
西瓜の実が大きくなる前に摘果し、1玉に栄養を集結することにより、実のつまり・水分量・甘さなど全てにおいて上質な西瓜づくりをしています。

函南すいかは、量より質。「平井のすいか」の呼び名を汚さない品質の良い西瓜だけを世に送り出しています。



厳しい検査をクリアした西瓜だけが 「函南すいか」として届けられる

糖度11度以上の西瓜しか、函南すいかとしては認められません。手塩にかけて育てる西瓜の品質を保つために、必ず週に2回、函南すいかの生産者である9軒の農家が集結し、糖度検査をしています。



最大級の大きさながら、品質も最上級。 西瓜は、大きいほどおいしい



函南すいかの等級は、「秀・優・良」の3等級があります。

今回お届けするものは、糖度はもちろんのこと、実のつまり具合や座りの良さが最上級の「秀」等級。また、最大級の4Lサイズの函南すいかをお届けいたします。

西瓜は「大きければ、大きいほど美味しい。」とされています。大きいからと言って決して大味ではありません。

おいしいお召し上がり方

「函南すいか」をおいしくお召し上がりいただける切り方

西瓜は中心部が1番甘いため、1番甘い部分が平等に行きわたるようにカットします。



1. 中心から半分にカットし、
二分の一サイズにします。



2. 更に半分にし、
四分の一サイズにします。



3. 四分の一サイズにカットした
西瓜の中心部を頂点にし、
放射線状にナイフを入れます。



4. 一番甘い部分が平等に行きわたる
ように、人数分にカット
してお召し上がりください。

※食べる直前に、2時間程度冷やしていただくと、より美味しくお召し上がりいただけます。



お召し上がりになるタイミング

完熟の状態でお届けしておりますので、到着後すぐにお召し上がりいただけます。函南すいかの特長である、しゃりしゃりした食感と滴る果汁を楽しむためには、なるべく早くお召し上がりになることをオススメいたします。

保存方法

西瓜をカットするまでは、常温で保存してください。カットした後は、冷気が当たらないようラップにくるみ、冷蔵庫で保存してください。

お好みで

長時間冷蔵庫に入れますと、水分量の低下により、しゃりしゃりとした食感が損なわれます。その一方で、水分量が低下したことで糖度が凝縮され、より一層甘みを感じることができるという利点もあります。

しゃりしゃり食感の函南すいかだからこそ、楽しめる食べ方です。お好みでお試しくささい。

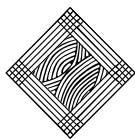
Next Irorino My Gift

JULY 2016 First Box



今回は、「夏のスイーツ野菜セット」です。

暑くなってきたこの季節にぴったりの夏野菜から、甘みたっぷりのものを集めました。
静岡県内のこだわって育てられた野菜をセットでお届けします。(7/9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>