

Irorino My Gift

JULY 2016 Second Box



静岡うなぎの蒲焼



Irorino
SHIZUOKA

JULY 2016 Second Box

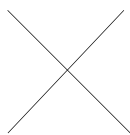
セット内容



1. 静岡うなぎの蒲焼 2枚（賞味期限：お届けから2か月以内）
2. さんしょう、蒲焼のたれ

静岡うなぎ

Shizuoka
Unagi



イロリノ静岡

Irorino
Shizuoka

今回お届けするのは、「静岡うなぎの蒲焼」です。

今年の「土用丑の日」は7月30日。栄養価が高く、夏バテ防止にも効果があるとされるうなぎをおいしく食べて、夏を元気に過ごしましょう。

静岡の美しい水で育った良質なうなぎ

古い歴史により 研ぎ澄まされた品質

静岡県大井川流域のうなぎ養殖の歴史は古く、大正年間から始まり、80数年を経て現在に至っています。

うなぎ養殖の第一条件である「水」。ポンプで汲み上げてそのまま飲み水として利用されているほど良質な“大井川水系”の地下水は、古くから何の手も加えていない、天然の地下水です。この恵まれた水によって、日本一の味と言われるほどの品質の良いうなぎが生産されています。

また、味を大切にしたいうなぎの育て方には時間がかかります。そのため、静岡うなぎは一般各地のうなぎと比べて飼育期間が長くなっています。飼育期間が長くなればその分ストレスを蓄積するリスクも上がりますが、うなぎ自身に規則正しい生活をさせ、遺伝子組換えの原料を使わないことで、ストレスを溜めない健康なうなぎづくりに尽力しています。



徹底した品質管理と熟練の経験による生産工程

静岡うなぎの蒲焼は、静岡の生産工場ですべての工程で徹底した温度管理と品質管理、熟練の目や手による作業で生産・加工されています。

1. ウナギを割き、洗う

うなぎは一昼夜シャワーの下で活締めした後、職人の手によって割られます。地域によって料理法が違うため、うなぎ包丁はいくつか種類がありますが、静岡うなぎで使われる包丁は関東型（江戸型）。開き方も関東型のため、背開きで頭を落としています。1尾のうなぎにかかる時間はほんの数秒という手際。割かれたうなぎは、すぐさま重さごとで仕分け、綺麗な水で十分に洗い流されます。



一般的に、うなぎは動きが早いので生きて状態で割くことが難しいとされています。そのため、氷でしめて少し動きを鈍らせて割くことが多いですが、そうすると焼きムラができたり、ニオイが残ってしまうことがあります。氷じめをしている地域もある中で、生きたまま割いていることが静岡うなぎの蒲焼づくりのこだわりです。活きのいいうなぎを元気なままの状態でも割くので、鮮度がよく、とてもおいしい蒲焼に仕上がります。

2. 白焼き

はじめはたれをつけずに白焼きにします。綺麗に洗われたうなぎをベルトコンベアーに並べ、まずは皮から、遠赤外線バーナーで焼かれます。ベルトコンベアーと鎖で編まれた網に支えられ、焼いたうなぎを天地返しします。およそ10分かけて焼き上げれば、形の整った白焼きが出来上がります。白焼きにしたなら、舌触りが良くなるように熟練の手によって細かな骨などをひとつひとつ丁寧に取り除いていきます。



3. 蒸し

焼かれたうなぎは、次に蒸しの工程に入ります。この工程により、余分な脂が落ちるとともに、ふっくらと柔らかい食感のうなぎになります。



4. たれつけ・あぶり

そしていよいよ、たれをつけて蒲焼きにします。うなぎはベルトに乗ったまま、焼き入れとたれつけを3回繰り返します。

また、その時々気候や気温、うなぎの状態により、焼き加減や蒸し加減を熟練の経験で調節しています。



5. 梱包と検査

焼きあがったうなぎのおいしさを保ったままお客様に届けるため、真空パックにする最終工程に移ります。

静岡うなぎは、工程によって細かく厳しいチェック項目があり、それらをクリアしたものだけが出荷されます。大腸菌等の細菌検査のほか、食味検査なども毎回おこなわれています。また、定期的に外部の検査にも出すことで、徹底した品質管理・安全管理をおこなっています。

“たれ”にもこだわり。無添加だから安心

控えめな甘さと少しの辛みが引き立てる 絶妙な味わい

静岡の美しい水で育ち、新鮮なうちに加工されたうなぎをより一層引き立てるために、無添加のたれを使用しています。

無添加だれはしょうゆ・みりん・砂糖のみを使用し、余分なものは一切使っていないため、安心・安全です。老舗のうなぎ屋のような、甘さが控えめでほんの少し辛みも感じられる、絶妙なお味になっています。



保存方法

加熱前は、冷凍庫で保存してください。（賞味期限：お届けから2か月以内）

加熱後はお早めにお召上がりください。また、加熱方法について詳しくは次のページに記載しています。

静岡うなぎの蒲焼 おいしいお召し上がり方

「蒲焼のたれ」と「山椒」を取り出しておきます。加熱は凍った状態から可能です。あたための方法は下記の3通りですが、1つめの方法がおすすめです。

※電子レンジの機種により加熱時間は加減してください。

おすすめ 電子レンジ+フライパンでひと手間

1. 袋から取り出し皿にのせ、ラップをかけて電子レンジで30秒程度加熱します。



2. フライパンに移して皮目だけ焼くと、カリッとした食感とふんわり食感のハーモニーが、より一層おいしくお召し上がりいただけます。



お手軽 電子レンジで温める場合

袋から取り出し、皿にのせラップをかけ、2分前後加熱してください。

お手軽 湯煎で温める場合

真空包装のまま、熱湯で4~5分間、沸騰させます。

器にごはんを盛り、器にあわせてうなぎをカットして乗せ、「蒲焼のたれ」をかけたら出来上がり！お好みで山椒もどうぞ。

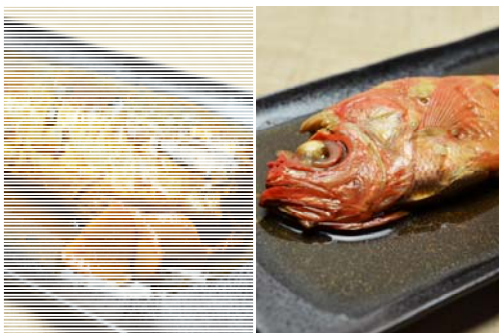
ご注意

「蒲焼のたれ」は約40℃のお湯に浸け、軽く温めてお使いください。ボイルしてしまうと破裂するおそれがありますので、ご注意ください。



Next Irorino My Gift

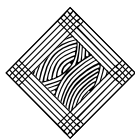
August 2016 First Box



次回は 8/6 (土) 頃のお届けとなります。ご了承ください。

次回は、「鯖&地金目の煮付け」です。

沼津港でとれた脂ののりが良い銀サバと、地元でとれた金目鯛をやわらかな煮付けにしました。お魚そのものの美味しさをお楽しみください。(8/6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>