

Irorino My Gift

AUGUST 2016 Second Box



フジ小シャモ 参鶏湯&富士の鶏 チキンカレーセット



Irorino
SHIZUOKA

AUGUST 2016 Second Box

セット内容



1. 富士の鶏 チキンカレー (2箱)
2. フジ小シャモ 参鶏湯 (1袋)

チキンハウス 青木養鶏場

CHICKEN HOUSE
Aoki Youkeijou

イロリノシズオカ

Irorino
Shizuoka

今回お届けするのは、「フジ小シャモ 参鶏湯&富士の鶏 チキンカレーセット」です。絶妙な歯ごたえとやわらかさを持つ富士の鶏を使ったチキンカレーと旨みたっぷりのフジ小シャモ参鶏湯で、夏の疲れをおいしく癒しましょう。

すべては安心とおいしさのための努力

富士の大地と こだわりが生んだ鶏

「フジ小シャモ参鶏湯」と「富士の鶏チキンカレー」を販売している、株式会社チキンハウス青木養鶏場。同社では、皆様にいつでも安心しておいしく召し上がっていただけるよう、安全な原料を確保し安定的に供給できる体制を確立し、生産飼育から処理、加工、流通までのすべてを自社で一貫して管理運営しています。特に、今回お届けするチキンカレーにも使われている「富士の鶏」は、安心・安全な農産物として「しずおか農水産物認証」を取得している銘柄鶏です。さらに同社では「新しいおいしさ」を実現するため、社員一人ひとりが勉強会や研修会を通して商品開発のための情報を得るなど、積極的な活動をしています。そんな努力から生まれた商品が、今回お届けする2品です。



「富士の鶏」とは

口の中でとろける食感と甘み

富士の鶏は、あえてトウモロコシを使用せず、大豆・マイロ・小麦・米などを使用した穀物で育てています。これにより、鶏油が融点の低い白い油となり、口の中でとろけやすい食感と甘みを実現しています。優秀な発育を遂げた成鳥だけを厳選し、機械等を使わずに1羽1羽を手作業で丁寧に捌いており、工場のライン解体とは違い、鶏肉の細胞組織を壊さずに最高の状態で皆様に届けることができます。

富士の鶏チキンカレーのこだわり

静岡のこだわり食材でできたおいしさ

地域密着型のカレーで美味しさを追求したのが、富士の鶏チキンカレーです。青木養鶏場で育てられた富士の鶏がごろごろと入っており、さらにテレビなどのメディアで紹介されるほど著名な長谷川農産（富士市）の無農薬で育てられたマッシュルーム、富士山高原いではく牛乳を使用しており、素材の甘みを感じるマイルドな味わいに仕上がったカレーです。



富士の鶏チキンカレーの美味しいお召し上がり方

電子レンジで温める場合

電子レンジ対応の容器に移し替え、ラップをかけて500Wで約2分温めてからお召し上がりください。

※電子レンジにより、加熱時間は調節してください



湯せんで温める場合

袋ごと沸騰したお湯の中で、5～7分程温めてお召し上がりください。



あたためるだけで簡単に、こだわりのおいしいカレーをお召し上がりいただけます。

1箱（1袋）で1人前（200g）です。

富士の籠の恵みをふんだんに使った味をお楽しみください。

保存方法

直射日光を避け、常温で保存してください。

開封後は保存できませんので、お早めにお召し上がりください。

「フジ小シャモ」とは

丸ごと料理に最適な大ききながらも あふれるジューシーな旨味

これまでの鶏は、丸ごと料理をしようとする大きすぎて調理しにくかったり、余らせてしまうことがありました。フジ小シャモは、静岡県中小家畜研究センターが開発した、小さな体型と高品質な肉質が特徴の鶏で、丸ごと料理に最適な、他に類を見ない鶏です。飼育にブロイラーの倍以上の日数をかけることで、旨味と適度な歯ごたえを持たせることに成功しており、保水性が高い肉質で、加熱してもジューシー感が損なわれない食味が特徴です。

フジ小シャモ参鶏湯のこだわり

ご自宅で手間なく味わえる薬膳料理

フジ小シャモにもち米、くるみ、松の実、ニンニクや高麗人参等を詰めてじっくり煮込んだ一品です。鶏肉のコクと旨みがたっぷりの塩味ベースで、フジ小シャモを丸ごと味わっていただけます。温めるだけで簡単に召し上がることができるレトルトパックですので、手軽に夏バテ回復のお手伝いができることと思います。



フジ小シャモ参鶏湯の美味しいお召し上がり方

袋ごと、沸騰したお湯の中で10分以上温めてお召し上がりください。

フジ小シャモの鶏肉がまるごと入っていますので、深さのあるお皿に移し替えてお召し上がりいただくのがおすすめです。

一袋でおよそ1～2人前です。



保存方法

直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

また、開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。



Next Irorino My Gift

SEPTEMBER 2016 First Box



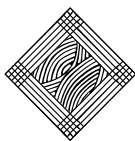
今回は、「紅富士しゃぶしゃぶ」です。
富士山の美しい湧水で育った大々鱒（おおます）は、
きめ細かで引き締まった身質に適度な脂が乗り、
甘味のある芳醇な味わいです。まずはお刺身でお召し
上がりいただきたい逸品です。（9/10頃お届け予定）

Irorino SHIZUOKA イベント出展のお知らせ

9月3日（土）～ 4日（日）、静岡市清水区の「エスパルスドリームプラザ」にて開催の「静岡地ビール祭り」に、Irorino SHIZUOKAが出展いたします！
県内外のブルワリーが大集合するこのイベントで、Irorinoも静岡の「おいしい」を皆さんにお楽しみいただけるよう準備中です。ぜひお越しください！



「静岡地ビール祭り」イベント詳細情報は、
イベント公式フェイスブックページをチェック！

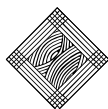


Irorino

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>