

Irorino My Gift

SEPTEMBER 2016 First Box



紅富士しゃぶしゃぶ



Irorino
SHIZUOKA

SEPTEMBER 2016 First Box

セット内容



1. 紅富士しゃぶしゃぶ (3~4人前入り)



Fuji Youson
fishery cooperative

Irorino
Shizuoka

今回お届けするのは、「紅富士しゃぶしゃぶ」です。

富士山の湧水が育てた大々鱒（おおます）は、しっとりと乗った脂と、上品な甘みが絶妙です。静岡ならではの“特別な味”をお楽しみください。

恵まれた環境とプロの手が織り成すおいしさ

養鱒のプロが贈る、 たしかな品質と味

「紅富士（あかふじ）しゃぶしゃぶ」をつくる富士養鱒漁業協同組合は、富士山のふもと、美しい湧水が多く湧き出ることでも有名な、自然あふれる静岡県富士宮市に位置しています。

県下屈指のニジマス生産者を組合員とする養鱒業のプロ組織であり、国立公園の中に最高レベルの品質管理がされた養鱒場を持つこともあって、食の安全・安心においては県の厳しいチェック体制をクリアしています。

すなわち“静岡県が認めた養鱒のプロ組織”と言っても過言ではありません。厳選された種苗、富士山の名に恥じない大きさ、きめ細かな身質、高貴な紅色の身色、脱血と活メの徹底、低温管理での衛生的な取り扱いなど、プロがお届けする安心とおいしさを、どうぞご堪能ください。



「紅富士（あかふじ）」のこだわり ～育成～

静岡県富士宮市は、ニジマスの養殖に必要な湧水や清流が豊富です。

養殖に適した環境に恵まれた富士宮市は、日本一のニジマス生産量を誇ります。

丹念に育て上げられた 高貴な味わい

富士養鱒漁業協同組合の「紅富士（あかふじ）」は、富士山の豊富な湧水で通常よりも長い育成期間（2～3年）を経て、2キロ以上の特大サイズになるまで丹念に育て上げたプレミアムブランドニジマスです。

富士山に降り注いだ雨と雪は、長い歳月をかけ、多くのミネラルを含んだ良質な湧水として、地上に姿を現します。その湧水を使い、じっくりと時間をかけ育成することで、きめ細やかな身質、上品な脂と旨味が凝縮した、高貴な味わいの「紅富士」となります。



「紅富士（あかふじ）」のこだわり ～品質～

静岡県が認めた品質とおいしさを 最高の状態でお届け

「紅富士」は、平成25年に「しずおか食セレクション」に認定され、平成26年には「しずおか農林水産物認証」を取得しています。

どちらも静岡県が定めた基準をクリアした商品や生産者に与えられるものであり、紅富士が県内外で生産・製造されるニジマスとは異なった価値があるということが認められた証です。

飼育段階から皆様の食卓に並ぶまで、最高品質でお届けしています。

輸入サーモンとは段違いの、高貴な紅色の身色・味の濃さを、心ゆくまでご堪能ください。



おいしくお召し上がりいただくために

召し上がる半日前に冷蔵庫に移して解凍していただくと、美味しく召し上がることができます。高鮮度でお届けしておりますので、未開封であれば、解凍後でも冷蔵庫内で3日間、美味しさを保つことができます。



保存方法

お召し上がりになるまでは、冷凍庫で保存してください。

開封後はお早めにお召し上がりください。

また、詳しいお召し上がり方・調理方法については次のページに記載しています。

紅富士しゃぶしゃぶの調理方法

冷水で育成されているため生臭さもなく、鮮度を保ったまま出荷しております。腹身や背肉など異なる部位が入っているので、脂の乗りの違いをお楽しみいただけます。

1. まずはそのままお刺身で

まずは、そのまま醤油や塩をつけてお刺身で、またはお寿司やカルパッチョなどの具材としてお召し上がりください。



2. しゃぶしゃぶで

軽くしゃぶしゃぶして、お好みのぼん酢に大根おろしを添えたつけダレや、胡麻ダレなどでお召し上がりください。



3. 翌日はバターソテーなど、火を通すお料理に

食べきれなかったときは、翌日にバターソテーやステーキ、炒め物などにご使用いただくのもおすすめです。どんなお料理にもお使いいただけます。

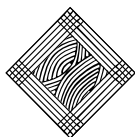
Next Irorino My Gift

SEPTEMBER 2016 Second Box



次回は、「秋のビールと酒の肴セット」です。

静岡のクラフトビール醸造所がつくるオリジナルビールと、
ビールにあう静岡ならではのつまみをセットでお届けします。(9/24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>