

# Irorino My Gift

SEPTEMBER 2016 Second Box



秋のビールと酒の肴セット



Irorino  
SHIZUOKA

# SEPTEMBER 2016 Second Box

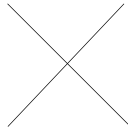
セット内容



1. AOI BEERの飲み比べ (クラフトビール3本)  
(OCHA ALE/GRASS WHEAT ALE/GOLDEN ALE 各1本)
2. サラミの食べ比べ  
(ドライソーセージ 1本、ペパロニソーセージ 2本入り1袋)
3. トマトにあうカツオ (1本)
4. いわし缶の食べ比べ  
(トマト味/カレー味/しょうゆ味 各1ヶ)

秋のビールと酒の肴

Beer and  
side dishes



イロリノ

Irorino



今回は、「秋のビールと酒の肴セット」です。

日々、少しずつ涼しさが感じられるようになりました。

月の綺麗な夜、響く鈴虫の鳴き声に、秋への移ろいを覚えます。

そんな秋の夜長を楽しめるようになってきたこの季節にお届けするべく、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、静岡ならではのつまみをセットにしました。

ゆったりとした晩酌や、ご家族・ご友人との語らいの場を彩る秋のおいしさを、どうぞお楽しみください。

# AOI BEERの飲み比べ (from “AOI BREWING”)



AOI BREWINGは、静岡市で唯一のクラフトビールメーカーです。時には地場の食材を使い、表情豊かなオリジナルビールをつくっています。同社のビール職人の願いは、郷土食がその地域の歴史や伝統文化を伝えてきたように、ビールを通じて静岡の街を伝え、新たな交流が生まれること。静岡を愛する職人がつくったビールをこの季節にお楽しみください。

## zen-infused OCHA ALE

静岡でも有数のお茶の産地、掛川の深蒸し茶葉を使用しています。ほのかなお茶の香りと茶葉の甘み、後味が爽やかに残ります。



## sweet desperation GRASS WHEAT ALE

コリアンダーやナツメグなど5種類のハーブスパイスを用いたベルギータイプのビールです。マイルドな飲み口の小麦エールで、特にレモングラスの爽やかな香りが特徴的です。



## ICE BREAKER GOLEDEN ALE

3種類の麦芽による豊かな味わいを持ちながら、軽快な飲み口のライトエールです。酵母の醸し出すフルーティーさとクリスタル・ホップの豊かな香りが味わえます。



※99%以上の麦芽を使用していますが、酒税法上は発泡酒の分類となります。

※AOI BEERは冷蔵庫で保存し、開栓後はお早めにお召し上がりください。

## トマトにあうカツオ (from “イリタ清水商店”)

---

「お客様の喜ぶ顔が見たい」をモットーに、日々新しい商品の開発に奮闘している有限会社イリタ清水商店。「ご家庭のご飯のお供」「ビールのあて」など、お客様が美味しく楽しく食べられることはもちろん、開発者自身が納得し満足のできる、こだわり抜いて生み出したオリジナル商品をお届けしています。

### 多くの世代においしく召し上がってほしい 焼津の名産品「なまり節」の新しい食べ方

焼津市の名産品であるなまり節は、生姜醤油でお刺身のように食べたり、酢の物や煮物などに調理して食べるのが一般的です。

「トマトにあうカツオ」は、なまり節を知らない世代や馴染みがない方にも召し上がって欲しいという同社の思いからつくられた、新しいなまり節の食べ方です。食べやすい大きさに切り、トマトやレタスなどたくさんの野菜とともに盛り付け、袋に残った調味液をたっぷりかけてお召し上がりください。冷蔵庫で冷やしていただくと、より一層美味しく召し上がることができます。

※トマトにあうカツオは常温保存が可能です。開封後はお早めにお召し上がりください。



## サラミの食べ比べ (from “静岡ハム”)

---

昭和4年に創業し、静岡大火や戦争による食糧難の時代も伝統のドイツ式製法を頑なに守り、消費者のニーズに応じてきた静岡ハム株式会社。現在では、より一層の技術の向上を図り、製品の高品質化と多数の品揃えを実現しています。同社のハムやソーセージの製造ノウハウを生かしてつくられた、おつまみとしてお馴染みのサラミを、ぜひ今回のビールと共に楽しみください。

### ドライソーセージ

豚肉と鶏肉に味付けし、燻煙の後、乾燥と熟成を施したサラミです。塩味の効いた風味と濃厚な脂を感じられる一品でビールのおつまみとしてぴったりです。薄切りにしてお楽しみください。

### ペパロニソーセージ

豚肉のみを原料にしたサラミです。ドライソーセージとは違い、香辛料（ペッパー）をきかせており、粒コショウがとてもスパイシーな味付けです。ドライソーセージとの味比べをお楽しみください。

※ドライソーセージ、ペパロニソーセージ共に、常温保存が可能です。  
開封後はお早めにお召し上がりください。



# いわし缶の食べ比べ (from “スズコー”)

スズコー株式会社は、自然豊かな地元静岡を拠点として、駿河湾を代表するしらすや桜えびなど、海産物の加工品販売をしています。また、静岡県内だけでなく全国多岐にわたる食材情報を敏感にキャッチし、自慢ができる商品の開発に努めています。

## 季節と鮮度、脂の乗りにこだわったいわし缶

使われている真いわしは、鮮魚売り場に出回るような鮮度、サイズのものだけを選んでいます。さらに、真いわしの旬である初夏に国内で獲れたものだけに限定する徹底ぶり。缶詰になる以前の真いわしは、きらきらと光りプリッとあって丸みを帯びた魚体で、新鮮さと程よい脂の乗りが特徴です。

### トマト味

いわしとトマトを使った料理が定番料理の一つである、地中海料理をヒントに作られています。いわしにトマトの酸味と旨みを重ね、自然な甘みと爽やかな風味が食欲をそそる、いわしのトマト煮が完成しました。



### カレー味

青魚である真いわしは、香辛料の効いたカレーと相性抜群です。ダシの効いた蕎麦屋のカレー風に仕上げている、温めてからご飯にかければ、肉を使ったカレーとは一味違う、いわしのカレーライスができあがります。



### しょうゆ味

醤油味が真いわしにしっかりしみ込み、缶詰ならではの美味しさを感じていただける一品です。噛むほどにいわしの旨みと醤油の風味が食欲をそそる、いわし缶の王道の醤油味をお楽しみください。



# Next Irorino My Gift

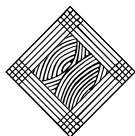
OCTOBER 2016 First Box



今回は、「新米をおいしく食べるカレーセット」です。

静岡県富士市でこだわりの熟成肉を製造する人気精肉店「さの萬」から、

手間を惜しまず作られた自慢のカレーを3種セットでお届けします。(10/15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>