

Irorino My Gift

OCTOBER 2016 First Box



新米をおいしく食べるカレーセット



Irorino
SHIZUOKA

OCTOBER 2016 First Box

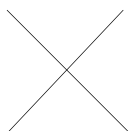
セット内容



1. 萬幻豚ポークカレー (2箱)
2. 富士朝霧牛ビーフカレー (2箱)
3. 萬幻豚スパアリアカレー (1缶)

株式会社さの萬

SANOMAN
Fresh Meat & Delicatessen



イロリノシズオカ

Irorino
Shizuoka

今回お届けするのは、「新米をおいしく食べるカレーセット」です。

静岡県富士宮市で熟成肉のパイオニアとして名高い老舗精肉店「さの萬」がこだわりにこだわりを重ねた「萬幻豚」「富士朝霧牛」のお肉をたっぷりを使ったカレー、3種類をセットにしました。肉の旨み、肉汁、香りすべてを味わえる贅沢なカレーは、きっと皆様笑顔と満足をお届けできると思います。ぜひ、今が旬の新米とともに楽しみください。

大正3年から続く、歴史ある「さの萬」

伝統と進化が連続する 創業百余年の老舗

「さの萬」の創業は大正3年。そこから百余年ものあいだ、技や経験を蓄積して伝統を守りながらも新たな感性を取り入れ、進化を続けてきました。

その中でも一貫してきたことは、「お肉づくりに手間ひまを惜しまない、ぬくもりのある“手づくり”にこだわる」ということです。

さの萬では、加工品の開発にも自然なおいしさを活かすために無添加・低添加の商品づくりに努め、「さの萬で働く社員自身も食べたいもの」を追求し、情熱をもってつくり上げています。

大量生産をせず、ひとつひとつ心を込めて手づくり。富士山のふもと富士宮から「美味しい」の笑顔をお届けしています。



「新米をおいしく食べるカレーセット」とは

自慢のお肉を、最大限に味わう

「お肉の美味しさを最大限に味わえるカレー」を目指し、こだわりのお肉を贅沢に使用した3種類のカレーの食べ比べセットです。温めればすぐに食べられるものだからこそ手間を惜しまずに作られたカレーは、お肉の美味しさと旨みを最大限に味わえるものになっています。今までのレトルトカレーのお肉では満足できなかった方に是非食べていただきたい、さの萬自慢の“お肉屋さんのカレー”です。

富士朝霧牛ビーフカレーのこだわり

ジューシーなのに後味さっぱり牛肉

富士山の西麓、朝霧高原の恵まれた環境で、丹精込めて育て上げた一定規格以上の品質の牛が「富士朝霧牛」です。食肉専門の黒牛で、その肉質はととてもジューシーでありながら後味がさっぱりしていることが特徴です。数種類の野菜と厳選したスパイスで作られた特製カレーソースでじっくりと煮込んだビーフカレーは、まるでドミグラスソースを使ったビーフストロガノフのようにも感じられる一品。素材のコクと旨味が溶け込んだ、富士朝霧牛ビーフカレーをお楽しみください。



「萬幻豚」とは

ため息の出るおいしさを。
百年の思いが生んだ「本物と呼べる豚」



さの萬創業100周年を記念した事業として、生産効率よりもおいしさを追求した「新しい本物の豚」を創りたいとの思いから生まれたお肉が「萬幻豚」です。黒豚づくりの名人を鹿児島から招聘し、幾多の苦勞の末、納得のいく豚が富士朝霧高原の農場で誕生したのでした。

「萬幻豚」は、美容や健康に効果があるとされるオレイン酸がたっぷり含まれた脂が特徴で、肉質はふっくらもちもち。有名銘柄豚に負けることのない豚です。その美味しさの秘密は、一般

的な豚とは異なる飼育方法にあります。短期間で太らせることはせず、旨味のもとになるでんぷん質を多く与えるために、飼料の25%に麦やさつまいもを食べさせており、一般的な養豚の約2倍の費用をかけています。さらに、良質な母豚を厳選することにより、人工的ではなく自然な形でおいしさを追求しています。出荷までに5回もの選別を行うため、「萬幻豚」と呼ばれる豚肉になれるのは、選別前の半分以下の約40%の豚のみと、厳選に厳選を重ねたこだわりの豚肉なのです。

萬幻豚ポークカレーのこだわり

萬幻豚とたっぷり 野菜を味わう

さの萬自慢の「萬幻豚」の厚切りと、静岡県富士市の無農薬・無漂白マッシュルーム（Irorino My Gift 8月第2回目のお届けでも登場した、長谷川農産のマッシュルーム）を入れて仕込んだ、究極のポークカレーです。お肉だけでなく野菜もゴロゴロ。食べ応え抜群です。



萬幻豚スペアリブカレーのこだわり



コラーゲン食感と 甘み・スパイシー さが絶妙な逸品

萬幻豚のバラ軟骨を厳選スパイスと共にじっくり煮込んだ、コラーゲンたっぷりの本格カレーです。とろとろに煮込んだ軟骨の食感と、それにマッチした甘み・スパイシーさのバランスが絶妙なルーとのハーモニーがおいしいと定評があり、3種のカレーの中でも特に人気が高い商品です。さらに、肌にやさしいコラーゲンが女性にも喜ばれています。

おいしいお召し上がり方

富士朝霧牛ビーフカレー・ 萬幻豚ポークカレーの あたため方

鍋で湯を沸騰させたら、箱から取り出し、内袋の封を切らずにそのまま熱湯の中に入れ、5～7分程度温めてお召し上がりください。



萬幻豚スペアリブカレーの あたため方

缶をあけ、鍋に移します。
弱火にかけて、焦げないようにゆっくりとかき混ぜながら加熱してお召し上がりください。

※1缶で約2人前です。



電子レンジでの加熱について

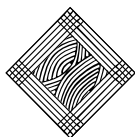
ラップを取り外す際に具やソースがはね、やけどをする恐れがありますので、電子レンジでの加熱はおすすめておりません。電子レンジで温める際には、やけどに十分ご注意の上、耐熱容器に移し替え、ラップを使用して温めてください。

Next Irorino My Gift

OCTOBER 2016 Second Box



今回は、静岡生まれの貴重なフルーツ「レインボーレッド」です。
レインボーレッドは新品種のキウイで、その鮮やかな実の色の珍しさと糖度の高さ、
酸味の少なさが特徴です。どうぞ楽しみにお待ちください。(10/29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>