

# Irorino My Gift

NOVEMBER 2016 First Box



プレミアム スパークリングワイン&チキンセット



Irorino  
SHIZUOKA

# NOVEMBER 2016 First Box

セット内容



1. 太陽チキンスモーク (1羽)
2. ピンク・ブラッシュ 200ml (2本)



今回お届けするのは、「プレミアム スパークリングワイン&チキンセット」です。

日本初上陸、オーストラリアの人気ブティックワイナリーが作る希少なスパークリング・ロゼと、丸ごと楽しめる静岡県産スモークチキンは、特別な日のディナーにぴったりのメニューです。

「そろそろ年末の準備を」と考えていらっしゃる皆様に、クリスマスメニューのご提案になれば幸いです。



## クリスマスチキン、ワインのご予約を受付中！

12/20(火)頃のお届け予定にて、今回の「太陽チキンスモーク」やスパークリングワインのご予約を受け付けております。

同封のFAX用紙にてお申込いただくか、パソコンまたはスマートフォンからIrorino STOREにアクセスしていただき、ご注文いただけます。

(予約でなく通常配送も可能です)

締切は12/13(火)朝9時まで。お早めどうぞ。



<http://irorino.com/store/>

# 国産銘柄鶏「太陽チキン」

## コンテストで最優秀賞を受賞した、たしかな味

東京ビッグサイトで開催された「第41回 食肉産業展2016」は、2日間で4万8千人が来場した食肉の産業活性化を図る大きな展示会です。そんな大盛況な会場で同時開催された「第12回地鶏・銘柄鶏食味コンテスト」において、一般試食審査で多くの票を獲得し、見事最優秀賞を受賞したのが、東富士農産株式会社の「太陽チキンスモーク」です。

多くの方に「美味しい！」と太鼓判を押された「太陽チキン」を生産する同社は、静岡県御殿場市で安心・安全をモットーに養鶏業を営んでいます。



## コクと旨み、菌ごたえのある肉質がやみつきに

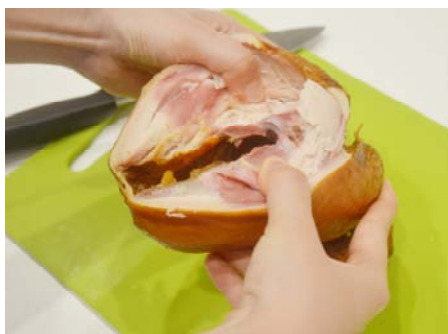
「太陽チキン」は静岡県御殿場市の特産品として研究が重ねられ、一度食べたら忘れられない味に口コミでも人気を集めています。標高600mの御殿場高原で、富士山の雪解け水と澄んだ空気を吸って毎日元気に育っている太陽チキン。飼育期間が通常の1.5倍ある分、他の鶏に比べて大きく菌ごたえがあり、甘みが熟成して旨味もたっぷり。

こだわりが生んだ深い香りとうまみをどうぞお楽しみください。

# 「太陽チキンスモーク」のお召し上がり方

## 骨付きチキン初心者でもカンタン

丸ごと一羽の太陽チキンスモーク。骨付きチキンというと、さばくのが大変、食べるにお皿の上が散乱してしまう…というイメージがあるかもしれませんが、ご安心ください。普段あまり料理をされない方でも、付属の食べ方説明書の通りに切ること、きれいに骨を取り除き、スライスしてお皿にうまく盛りつけることができます。手順はシンプルでとても簡単です。



### 太陽チキンスモークの保存方法

「太陽チキンスモーク」は、冷蔵庫で保存してください。

独自の製法で味付けし、広葉樹のチップを使って丹念にスモークしておりますので、スライスしてそのままお召し上がりください。

お好みにより温めても美味しく召し上がれます。



# 日本初上陸「PETERSON HOUSE」のワイン

## オーストラリアの スパークリングワイン 専門ワイナリー

「Life's flat without bubbles! (泡がなければ、人生はつまらない!)」。今回お届けする「PINK BLUSH」を生産するワイナリー「PETERSON HOUSE」のオーナーの言葉です。ワイン醸造所が150ヶ所以上存在し、200年余りの歴史の中で非常に質の高いワインが産出されているオーストラリアのハンターバレー地域。その中でも大変珍しい、スパークリングワイン専門のワイナリーがPETERSON HOUSEです。冒頭のオーナーの言葉からも伝わるスパークリングワインへのこだわりと情熱。今話題の赤のスパークリングなど、このワイナリーでしか手に入れることができない、希少価値の高いワインを醸造しています。



# スパークリング・ロゼ 「PINK BLUSH」



## パーティのスタート を盛り上げる、 華やかな一本

今では世界最先端となったオーストラリアの醸造技術が生む、繊細かつエレガントなワイン。そんなPETERSON HOUSEのワインを日本国内で販売しているのは、Irorinoだけです。今回は、Irorinoが厳選した3種類のスパークリングワインの中でも、パーティのスタートにぴったりのスパークリング・ロゼをお届けします。ほんのりとしたピンク色と軽い甘味が特徴的で、フルーティですっきりとした味わい。ぜひ、乾杯の場でお召し上がりください。

### スパークリングワインの保存方法

ワインクーラーもしくは冷蔵庫で、ボトルを寝かせて保管するのがベストです。

## 特別な日に。赤のスパークリングもおすすめ

同封のFAX用紙またはIrorino STOREからもご注文いただけます。



NV Shiraz  
ノンビンテージ・  
シラーズ

ほのかな樽の香りと渋味があり、シラーズならではのスパイスさを残しながらも、フルーティーなベリーの味わいが爽やかな後味。

Merlot Chambourcin  
メルロー・  
シャンプルサン

芳ばしい樽の香りと、ミントを思わせるMerlot、果実味豊かなChambourcinのブレンドは、深みのある味わいと余韻を楽しめます。



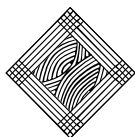
# Next Irorino My Gift

## NOVEMBER 2016 Second Box



今回は、「とろ鰹のたたきと静岡茶焼酎セット」です。

この季節の“戻り鰹”は、脂がのった濃厚な味わい。天然醸造醤油で作ったぽん酢と、静岡茶焼酎「八十八夜」とともに、冬の訪れを感じてください。(11/26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>