

# Irorino My Gift

NOVEMBER 2016 Second Box



静岡茶焼酎とかつおのたたきセット  
～天然醸造醤油ぼん酢付き～



Irorino  
SHIZUOKA

# NOVEMBER 2016 Second Box

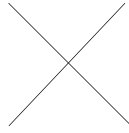
セット内容



1. 静岡茶焼酎「八十八夜」 (720ml×1本)
2. かつおのたたき<冷凍> (2本)
3. 栄醤油醸造 ぽん酢 (200ml×1本)

静岡茶焼酎とかつおのたたきセット

Evening drink  
in winter set



イロリノ

Irorino



朝晩の冷え込みに、冬の訪れを感じる季節となりました。

今回お届けするのは、静岡茶焼酎「八十八夜」とかつおのたたき、天然醸造醤油から造ったぼん酢のセットです。

冷たく澄んだ空気を吸いながら帰った晩にこそ味わっていただきたい逸品を揃えました。

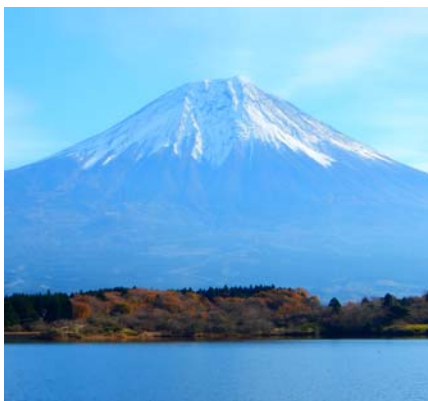
ぜひ、しっかりと飲みたい夜に、静岡の特別な味わいをお楽しみください。

## 静岡茶焼酎「八十八夜」 (from “富士錦酒造”)

### 元禄時代から代々続く 老舗酒造

今回お届けする焼酎「八十八夜」を造るのは、元禄年間（1688～1704）創業で十八代続く、静岡県では最も歴史のある蔵元・富士錦酒造です。

創業以来、富士山の柔らかな湧水を仕込み水として使用し、三百年間培われた伝承技法を駆使してお酒を醸しています。



### 静岡が誇る茶葉で 造る、蒸留酒

焼酎「八十八夜」は、静岡茶の中でも徳川家が愛したと有名な「本山茶」100%の茶葉と、米・米麴を富士山の湧水を使って発酵させ、単式蒸留し、独自の技術で茶葉の風味を加えたお酒です。

煎茶として飲める高級茶葉を使用しており、一口飲めば鼻から抜ける甘みある香りをお楽しみいただけます。ストレートやロックでお召し上がりになるのがおすすめですが、寒い夜にはお湯割りでもおいしく召し上がっていただける1本です。

#### 静岡茶焼酎「八十八夜」の保存方法

直射日光の当たる場所や高温多湿の場所は適しておりません。

特に開栓後は、なるべく早く飲んでいただくことを心掛け、保管する場合は冷蔵庫での保管をおすすめいたします。

## 「かつおのたたき」 (from “スマル水産”)



### 一本釣りの鮮度をそのままに、 天然のおいしさをお届け

「魚に感謝、海に感謝、地球に感謝」を信条に、地球の恵みを大切にいただくことを目指している静岡県焼津市の鮮魚専門店「スマル水産」。さかなの街・焼津ならではのうまさと品質にこだわった逸品を取りそろえ、天然物の鮮魚を提供するとともに骨皮すべてを無駄なくおいしく食べられるよう、魚の可能性を追求・提案し続けています。

そんなスマル水産から今回お届けするのは、焼津港水揚げの一本釣り鰹をB1凍結したかつおのたたきです。

B1凍結とは、“ブライン凍結一級品”の略称で、釣り上げた鰹を生き締めしたまま、-20度のブライン液庫に投入して凍らせることを意味しています。これにより、鮮度と美味しさ、栄養価を閉じ込めるので、身の締まりが格段に良いかつおのたたきになります。さらに炭火でじっくり炙り、鰹の旨味を凝縮しています。

珠玉の味を、どうぞお楽しみください。

# 「かつおのたたき」のお召し上がり方

かつおのたたきは、空気に触れると変色するので、食べる直前に調理するのがオススメです。

1. 解凍は、真空パックのまま流水で行います。（8分～10分）

※個体により解凍時間に差がありますが、芯が少し凍っている半解凍状態の方が切りやすく、切り口もきれいに仕上がります。



2. お好きな厚さにスライスします。



3. 盛り付けの際、生姜、大葉、ニンニク、万能ねぎ、玉ねぎ、みょうがなどの薬味を添えると、より一層美味しくお召し上がりいただけます。



## かつおのたたきの保存方法

冷凍庫で保存してください。また、解凍後はお早目にお召し上がりください。

# 天然醸造醤油「ぽん酢」 (from “栄醤油醸造”)

## 静岡の老舗醸造元 「栄醤油醸造」

江戸時代、寛政7年から続く醤油醸造の老舗「栄醤油醸造」。

かつて城下町として栄えた静岡県掛川市で、200年以上醤油造りを受け継ぎ、昔ながらの木桶造りにこだわっています。「丸大豆・小麦・塩」の原料を活かした天然醸造による醤油造りを今なお続けている、貴重な醸造元です。



## 無添加醤油で作る さっぱりぽん酢

本醸造醤油（栄醤油）に鰹だしを加え、国産の天然柚子果汁を利かせて、さっぱりと仕上げたぽん酢醤油です。瓶の中には、天然柚子の成分が浮いていますが、化学調味料や保存料を使用していない証ですので、安心してお召し上がりください。

かつおのたたきはもちろん、鍋ものや焼肉、生野菜など様々なお料理に合う、キレのある味わいをお楽しみください。

### 天然醸造醤油ぽん酢の保存方法

開栓後は冷蔵庫で保管し、お早めに使ってください。また、天然柚子の成分が浮いていますので、よく振ってからご使用ください。

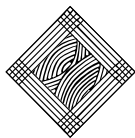
# Next Irorino My Gift

## DECEMBER 2016 First Box



※写真は調理イメージです

今回は、「静岡ブランド豚 金豚王セット」です。  
一口食べれば違いがわかる肉「金豚王」。柔らかくコクのある甘さと良質な脂質が  
味わえる加工品3種をセットでお届けします。(12/10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>