

# Irorino My Gift

DECEMBER 2016 Second Box



自然薯とろろ汁の年越し蕎麦&麦ごはんセット



Irorino  
SHIZUOKA

# DECEMBER 2016 Second Box

セット内容

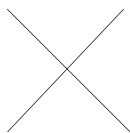


1. 山芋そば (300g×1袋)
2. 山の貴婦人 (300g×2パック)
3. 麦ごはん (300g×1袋)

自然薯とろろ汁の年越し蕎麦&麦ごはんセット

# New Year's Eve

Special dinner set



イロリノ

# Irorino

Shizuoka



今回お届けするのは「自然薯とろろ汁の年越し蕎麦&麦ごはんセット」です。

食文化の伝統を守り愛され続ける味「山芋そば」と、希少な自然薯から造られるとろろ汁、静岡の恵まれた自然で育てられた特Aランクの新米を使用した麦ごはんミックスで、年越しにぴったりの食材を揃えました。

年の瀬を迎える皆様が、一年の思い出と新年への希望を胸にしなが、美味しくあたたかな食卓を囲んで団欒の年末を過ごしてくださることを願っています。どうぞ良いお年をお迎えください。

# 山芋そば

## 食文化の伝統を守る 富士の裾野の特産

言わずと知れた世界遺産、富士山の東南麓に位置する裾野市。裾野市では自生する高級食材「自然薯」をつなぎに練り込んだ手打ちそばを、昔から年越しや祝賀行事のご馳走として食してきました。しかし昨今では急速な土地開発が進み自然薯の入手が困難となり、自然薯を練り込んだ手打ちそばを賞味する機会が非常に少なくなりました。今回お届けする裾野市特産の山芋（旧称つくね芋・商品名やまいも）を使った「山芋そば」は、手打ちそばの美味しさをいつでも味わえるように工夫を凝らして作られた特別な逸品です。



## 山芋そばの茹で方・おいしいお召し上がり方

### 麺の主成分 でんぷんの特徴

「めん」の主成分であるでんぷんは、熱と水分を加えることで軟化します。美味しく召し上がるためには、たっぷりの水を95℃～100℃に加熱して手早く茹でるのが秘訣で、これにより糊状皮膜を形成し、栄養素や旨味が溶け出すことを防ぎます。また、この糊状皮膜をしっかり形成させるため、湯の中へ塩をひとつまみ入れると良いです。

### 1. 準備

麺300gに対し、2.5リットル程度の水を沸騰させます。沸騰させるまでに塩をひとつまみ入れます。

※これとは別に洗いを多量に備えておいてください。



## 2. 茹ではじめ

十分に沸騰したら、麺をバラバラにしながらかつに入れ、箸で軽くほぐします。



## 3. 差し水

沸騰して、お湯が溢れそうになったら、半カップの差し水をし、また煮立ったら火を弱めて、茹で汁が溢れないようにお湯の温度を保ちながら、4～5分を目安に茹でてください。



## 4. 茹であがりの見方

茹で上がりは、目安となる時間後、鍋から麺を1～2本取り出し、一度水につけて噛んでみてください。（麺を水で洗っている間にも多少茹で具合が進みますのでその辺も加味して加減してください。）好みの堅さになりましたら、麺を鍋からザルに移し、あらかじめ用意していた洗い水に入れます。



## 5. 洗い

水道の水を注ぎながら、手早く麺を冷やし、よくもみ洗いをしてから上げて水切りします。



## 6. 水切り

山芋そばは、でんぷんの老化が遅く、十分に水切りしている間に風味が強くなってきます。そのため、そのままでもお召上がりいただけますが、1時間以上水切り（ざるにあげて置いておく）をすると、山芋の香りと共により一層美味しく召し上がることができます。

※山芋そばは他のそばと比べてゆであがってから冷蔵庫で保存していただくと、翌日まで美味しく召し上がることができます。（多少こしは弱まります。）



# 山の貴婦人

---

## 希少ゆえ大切に育てられた特別な味わい

今回お届けする「山の貴婦人」は、希少な品種として知られる静岡県牧之原市特産の自然薯だけをすりおろしたとろろ汁です。地中に埋めた袋の中で大切に育てられ、白くきめ細やかな地肌、口に含むとほのかに土の香りがすることから「山の貴婦人」と名付けられました。手作業ですりおろした自然薯に、

地元の南駿河湾漁港に水揚げされた新鮮なサバとサワラに昆布の出汁を加えて、とろろ汁に仕上げています。

もちろん、保存料、人工甘味料、人工着色料は一切使用せず、全ての工程は手作業。滋味豊かな自然の恵みをどうぞお楽しみください。



## お召し上がり方 ~山芋そばと山の貴婦人でとろろそば~

---

冷蔵庫に移して約10時間で自然解凍されます。  
よくかき混ぜてからお召し上がりください。  
解凍後は、24時間以内にお召し上がりください。

山の貴婦人は味付けされています。そのため、かえし（蕎麦つゆ）を使わず、茹で上がった山芋そばに山の貴婦人をかけてお召し上がりいただくのがおすすめです。お好みで、かえしに山芋そばを入れ、その上から山の貴婦人をかけてもおいしく召し上がれます。



# 御殿場特Aコシヒカリ（新米）の麦ごはん

## 豊かな自然で育った 良質な新米

お米の食味検査では、外観、香り、味、粘り、堅さの5項目＋総合評価で、お米の美味しさをランク付けしています。

※複数産地のコシヒカリのブレンド米を基準とし、劣るお米をB'、やや劣るものをB、同等のものをA'、良好なものをA、特に良好なお米を「特A」として、ランク付けしています。

御殿場特Aコシヒカリは、食味検査で「特に良好なお米」とされる特Aランクと評価されるお米で、良質な米産地として有名な静岡県御殿場市 小山町で生産されています。

この地域一帯は標高が300～600mと高く、昼夜の気温差が大きい気候と、富士山の豊富な伏流水を利用した良質な米作りが盛んです。



## 御殿場特Aコシヒカリ（新米）の麦ごはんの食べ方



ぬかの臭みがお米に浸透しないよう、研ぎ始めの濁った水はすぐに捨ててください。

お米が水に沈む一方で、麦は重量が軽いため水面に浮いてきます。濁った水を捨てる際に一緒に流されないようご注意ください。

一般的に新米を炊くときは、適量より少なめの水加減をすることが適切とされていますが、今回お届けするお米には、麦が混ざっておりますので、適量よりも2～3mm程度多い水加減をして炊いていただくのがオススメです。

※お好みにより調整してください。

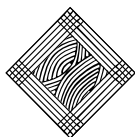
# Next Irorino My Gift

## JANUARY 2017 First Box



今回は、「新年を寿ぐ“めで鯛”セット」です。

脂の乗りがいい金目鯛とつぼ鯛を使った、味噌漬けや干物をセットにしました。  
厚い身のボリュームと深い味わいをどうぞお楽しみください。(1/14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>