

Irorino My Gift

MARCH 2017 Second Box



春爛漫ベッシユールセット



Irorino
SHIZUOKA

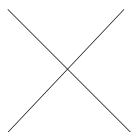
MARCH 2017 Second Box

セット内容



1. 真鯛のパセリ風味 切り身2枚
2. 富士山サーモンのディル風味 切り身2枚
3. アジのしょうが風味 2枚

ベッシュール
Pêcheur
Yamaka marine products
processing industry



イロリノ
Irorino
Shizuoka



今回お届けするのは、「春爛漫ベッシュールセット」です。

「フライパンで焼くだけなのに、まるでレストランで食べているよう！」という喜びのお声をいただき、Irorino My Giftではついに3度目のお届けとなるベッシュール。

“ハレの日”に食べていただきたいという生産者さんの思いとともに、来る門出の日に向けてどうぞお召し上がりください。

春への期待と慶びをふくらませながらお楽しみいただきたい特別な逸品です。

ペッシュールをつくる「ヤマカ水産」

老舗だからこそ、原点 に立ち帰った視点から 進化を遂げさせた干物

大正元年創業の老舗である有限会社ヤマカ水産（静岡県沼津市）は、干物の製造販売をおこなっています。同社の干物は、厳選した魚介類と日本名水百選にも選ばれている柿田川の水、そして荒波に揉まれた徳島県鳴門市の塩を使って、一枚一枚丁寧に干し上げています。

老舗であるヤマカ水産が干物の原点に立ち帰り、革新的に進化させたのが「ペッシュール」です。皆様のアンコールを受けて3回目のお届けとなる今回は、一番人気の“真鯛のパセリ風味”をメインにし、異なる3種類をセットにしました。



「ペッシュール」とは



Pêcheur

Fisherman and French cuisine chef
since 2013

漁師さんへの感謝と干物 業界の活性化をめざして

「ペッシュール」とは、フランス語で“漁師”という意味です。ペッシュールを開発した有限会社ヤマカ水産の専務取締役 小松寛氏は、様々な理由から漁師を辞めていく人々を目の当たりにしてきました。その中で、「干物業界の活性化が原料の魚を獲る漁師（一次産業）の活性化にも繋がる」と考え、さらに漁師さんへの感謝を込めて命名したブランド名が「ペッシュール」という言葉です。

新しい干物のカタチ

従来の干物にはない手軽な調理方法と 味わいが楽しめる逸品

三ツ星レストランで修業経験を持つシェフと共同開発した干物「ベッシュール」のコンセプトは、“ハレの日に食べて欲しい魚料理”です。

従来の干物のイメージを変えたいという思いから、ベッシュールは「地産にこだわった、一度も冷凍しない干物」に仕上がっています。干物=日常の朝食、和食というイメージを覆し、フライパンで手軽に焼けて煙も少なく、ごはんだけでなくワインやパンにも合う干物を目指してできています。干物特有のにおい問題や、後片付けの面倒もありませんので、今までにない手軽さと味わいをお楽しみください。

真鯛のパセリ風味



沼津市内浦産の高級養殖魚である真鯛を干物にした一品です。真鯛との相性抜群のハーブ「パセリ」で風味付けしています。ふわっとジューシーな食感を存分にお楽しみいただけます。

富士山サーモンのディル風味



富士山の雪解け水で育ち、科学色素を使わずに、天然の色素のみで色づいた美しいサーモンです。魚介類には定番のハーブ「ディル」で風味付けしています。

アジのしょうが風味



沼津市はアジの養殖量と干物の生産量が日本一です。脂ののったアジによく合う「生姜」を使ってやさしく風味付けした、こだわりの一品です。

調理方法



1. 熱していないフライパン（テフロン加工がおすすめ）にオリーブオイルを多めに入れ、干物の皮目を下にしてフライパンにのせます。

Point. 冷えたフライパンから焼いた方が、美味しくできあがります。



2. 形が崩れないようにフライパンもペッシュールも動かさず、色の変化を見ながら中火で7～8分焼きます。

Point. 身が反ってきたら、フライパン返して軽く押さえ、焼きムラが出ないようにします。



3. 外側が白くなったら、ひっくり返して30秒ほど焼いて出来上がりです。

Point. 焼き過ぎるとジューシーさが損なわれます。

アレンジ

干物ですので、ご飯に合うのはもちろんですが、パンやワインと共にお召し上がりいただくのがオススメです。

焼き上がったペッシュールにお好みの野菜を添えれば、簡単にフレンチレストランさながらの一皿が完成します。ワインとパンを加えて、優雅なひと時をお過ごしください。もっとカジュアルに楽しむのであれば、ハンバーガーパンズにレタスなどと一緒にペッシュールを挟み、豪快にお召し上がりいただくのもおすすめです。

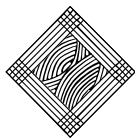
小骨にご注意ください

Next Irorino My Gift

APRIL 2017 First Box



今回は、「さの萬特製ハンバーグセット」をお届けします。
静岡県富士宮市の老舗精肉店がこだわりぬいて作る、豚肉や熟成肉を使った
ハンバーグやコンビーフのセットです。(4/15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>