

Irorino My Gift

APRIL 2017 First Box



レストランの味をご自宅で
さの萬 ハンバーグ&コンビーフ贅沢セット



Irorino
SHIZUOKA

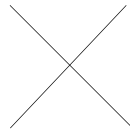
APRIL 2017 First Box

セット内容



1. ドライエイジングハンバーグステーキ 2個
2. 萬幻豚ハンバーグ 2個
3. 肉汁に恋をしたはんばーぐそうす 1本
4. さの萬熟成コンビーフ 1袋

さの萬
SANOMAN
Fresh meat & delica



イロリノ
Irorino
Shizuoka



今回お届けするのは、「さの萬 ハンバーグ&コンビーフ贅沢セット」です。

ご家庭で簡単にステーキ専門レストランの味を味わえる「さの萬」のハンバーグ。今回は、多くの人を魅了する大人気の“熟成肉”を使った「ドライエイジングハンバーグステーキ」と、豚肉のおいしさが最大限に引き出された「萬幻豚」のハンバーグに加え、熟成された牛肉の旨味をしっかりと楽しむことができるコンビーフをセットにしました。今回の萬幻豚ハンバーグにぴったりのソースもまるごと1本お付けしています。

専門店まで足を運ばなくてはなかなか味わうことのできない贅沢なおいしさを、ご家庭でどうぞ心ゆくまでお楽しみください。

大正三年創業の老舗精肉店「さの萬」



「いいモノは、いい人が つくる」

全国に約1300社ある浅間神社の総本宮、富士山本宮浅間大社。そんな東海地方最古の社の近くにあるのが、大正三年創業の老舗精肉店「さの萬」です。

創業者である佐野萬蔵氏の口癖は「いいモノはいい人がつくるから、牛とか豚を見て選ぶのではなく育てる人間を見て選びなさい。」という言葉でした。

この言葉は、三代目となる今も受け継がれており、この教えを守りながら、さらにいつの時代にも新しい感性を取り入れ、お客様のニーズに合った商品を提供し続けています。

時代の移ろいとともに進化する「さの萬」

新しい感性が開拓する、 新しいおいしさ

1950年、さの萬創業者の佐野萬蔵氏は、やきそば用の天かすが不足していることに着目し、「肉かす」を使用するとさらに美味しいやきそばになる」という提案をしました。これが世間の評判を呼び、現代の「富士宮やきそば」として定着したとされています。

また、三代目である佐野佳治氏は、日本におけるドライエイジングビーフづくりの先駆者であり、日本の精肉界に新しい歴史を築き上げた人物です。

さの萬は、時代の移ろいととも新しい感性で新しいおいしさを開拓しています。



ドライエイジングハンバーグステーキの紹介

熟成することで牛肉の旨味を最大限に引き出した逸品

昨年にもお届けしたことがあり、その際に「本物の味をありがとう」とお客様から大好評をいただきました。40日間熟成し、牛肉の旨味を最大限に引き出した自慢のドライエイジングビーフをハンバーグにした、贅沢な一品です。



おいしい焼き方

※召し上がる前日に冷蔵庫に入れ、完全に解凍してから調理してください。

1. 解凍後、ハンバーグを30分程置いて室温に戻します。
2. 厚手のフライパンにサラダ油を多めに入れ、じゅうぶん加熱します。強火でハンバーグの表を約1分、裏を約30秒焼きます。
3. ハンバーグに焼き色がついたら、いったんフライパンから取り出します。
4. 火を止めてフライパンの油を軽くふきとってから、フライパンにハンバーグを戻します。蓋をして、余熱で約5分休ませて完成です。
※この時、ハンバーグが蒸れないように、蓋を少しあけてください。
5. 味付けはお好みで。シンプルに塩・コショウでお召し上がりいただくのがおすすめです。

萬幻豚ハンバーグ

環境、餌、期間、選別、すべてにこだわりぬかれて育った「萬幻豚」

「豚はもっとおいしくなるはずだ」。おいしい！とため息がでる豚を目指してつくられたのが萬幻豚です。じっくり200日間かけて育て、餌にこだわり、世に出るまでに5回も選別された萬幻豚でつくる手ごねハンバーグは、脂身の甘さに定評があります。



おいしい焼き方

※召し上がる前日に冷蔵庫に入れ、完全に解凍してから調理してください。

1. ひび割れを防ぐため、よく空気抜きをしてください。肉汁でふっくら膨らみますので、形を整え、中心にくぼみを入れます。
2. 強火でフライパンを加熱し、ハンバーグの表を1分、裏を1分焼きます。その後、中弱火で蓋をして、5～6分蒸し焼きにします。
3. ハンバーグを軽く押し、透明な肉汁が出たら完成です。フライパンに残った焼汁はソースとして使うため、そのままにしておきます。

※焼汁を使った絶品ハンバーグソースの作り方は、次のページをご覧ください。

肉汁に恋をしたはんばーぐそうす

さの萬のハンバーグには必要不可欠なデミグラス風味のソースです。溢れた肉汁とこのソースの組み合わせは、他に類を見ない最高の相性を持っています。レストランの味を簡単にご自宅でお楽しみください。



絶品ハンバーグソースの作り方

萬幻豚ハンバーグを焼き終わって焼汁の残ったフライパンにソースを多めに投入して、軽く混ぜながら温めてください。温めたソースをハンバーグにたっぷりかけてお召し上がりください。

さの萬熟成コンビーフ



さの萬の牛肉の美味さを、塩漬けというシンプルな加工法でダイレクトに味わえるのがこのコンビーフです。まずはそのままお召し上がりいただきたい一品ではありますが、滑らかでコクのある脂は炒め物などの調理にも適しています。

お召し上がり方

冷蔵庫で完全に解凍して、まずはそのまま何もつけずにお召し上がりください。チーズやレタスと一緒にパンに挟んでサンドイッチにしたり、炊きたてのご飯に少量の醤油で召し上がるのも肉の旨味を贅沢に味わえておすすめです。

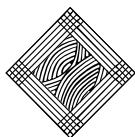
Next Irorino My Gift

APRIL 2017 Second Box



今回は、「生しらすと沖漬け&生桜海老セット」をお届けします。

静岡駿河湾で獲れる2つの宝石しらすと桜海老。その味を存分に堪能いただける「生」と、秘伝のたれで味付けした「しらすの沖漬け」をお楽しみください。(4/29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>