

# Irorino My Gift

APRIL 2017 Second Box



初物しらすの沖漬けセット



Irorino  
SHIZUOKA

# APRIL 2017 Second Box

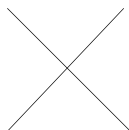
## セット内容



1. しらすの沖漬け（冷凍） 2パック
2. 生しらす（冷凍） 2パック
3. 生桜海老（冷凍） 2パック
4. 天然醸造うすくち栄醤油 200ml×1本

静岡駿河湾の海の幸

Seafoods  
Shizuoka Suruga Bay



イロリノ

Irorino  
Shizuoka



今回お届けするのは、「初物しらすの沖漬けセット」です。

3月下旬に解禁されたしらす漁。

待ちに待った解禁に沸く漁師さんが獲った初物しらすを、新鮮なまま特製ダレに漬けた「しらすの沖漬け」。沖漬けと同じ静岡県吉田港水揚げの「生しらす」。そして今が旬の真っ只中である“駿河湾の赤い宝石”「生桜海老」。この3種類の海の幸を、さっぱりとした口当たりのお醤油とともに召し上がっていただけるセットにしました。

まさしく静岡を代表する海産物である「しらす」と「桜海老」。

海の近くの生産者だからこそ、新鮮な味をそのままにお届けできます。

全国に誇れる駿河湾の海の幸を存分にご堪能ください。

## しらすの沖漬け (from “丸三水産”)



### しらすは鮮度が命。丸三水産のこだわり。

丸三水産の目の前に広がるのは、最高のしらす漁場である駿河湾です。

デリケートなしらすは鮮度が命。目利きとスピードが勝負です。丸三水産では、例えば釜揚げしらすの場合、しらすを競り落としてからわずか1分程で煮釜に入れ、抜群の塩加減を知っている職人が手早く丁寧に茹で上げていきます。煮釜はうなぎの養殖にも使われている“美味い水”大井川水系の南アルプス伏流水を沸かします。塩はミネラルが豊富な鳴門のうず塩を使用し、鮮度にも味にも妥協しません。

そんな丸三水産が「日持ちしない生しらすを、ご家庭でも美味しく気軽に味わってほしい。」という思いで試行錯誤を重ねて辿り着いたのが、こだわりの特製ダレに漬け込んだ“しらすの沖漬け”です。苦みや生臭さがなく、お酒の肴にはもちろん、あたたかいご飯や酢飯にもよく合います。

解凍後、3日間ほどかけてお召し上がりいただくと、日々変化する濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

生しらすや釜揚げしらすとは違った美味しさをご堪能ください。

#### 保存方法とお召し上がり方

賞味期限の記載にかかわらず、早いほど美味しく召し上がっていただけます。

解凍後は冷蔵庫で保存し、約3日以内にお召し上がりください。

生しらす (from “スマル水産”)

---

## やっぱり“生”ならスマル水産。 Irorinoスタッフが惚れこむ鮮度と味。

スマル水産は、「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です。

さかなの街・焼津ならではの美味さと品質にこだわった逸品をそろえ、天然物の鮮魚を提供するだけでなく、骨皮まですべてを無駄なく美味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。

## 駿河湾生しらすのうまさの秘密。 恵まれた環境、熟練の目利き、冷凍技術。

静岡県は日本有数のしらすの産地として全国的に有名です。大井川を通じて流れ込んだ南アルプス伏流水に含まれる良質な餌は、ツルツとしたのどごと踊り出すような食感を味わえる、プリプリのしらすを育てます。

その美味しさの秘密は餌だけではありません。新鮮さを保つことができる高度な冷凍技術と、お届けするのに相応しいしらすを選別する目利きの存在も大きく影響しています。

しらすは、季節や天候、加工方法によって選ぶものが異なります。熟練の目利きは、どのしらすがどんなものに適しているかを判断し、生しらす用には特別良質なものを選別しています。今回お届けする生しらすを選んだ目利きはこだわりの職人気質で、良いしらすが揚がらなかった時には競りにも参加しないほどです。



## 生桜海老 (from “スマル水産”)



### 駿河湾の赤い宝石「桜海老」。 日本唯一の漁場から絶品の甘みと食感を。

熟練の目利きが生食用に最高級ランクの桜海老を競り落とし、焼津の海洋深層水+殺菌灯を使って洗われます。食塩水やジアソー等を添加する生産者もいますが、今回の桜海老は完全に無添加。最新技術で急速冷凍しているため、鮮度抜群です。

また、ひげや殻のチクチク感もなく、柔らかくプリッとした食感をお楽しみいただけるのも特徴です。自然の甘みと独特の食感を楽しむために、まずは火にかけずに、わさび醤油やおろし生姜などでお召し上がりください。

#### 保存方法とお召し上がり方

##### <生桜海老>

解凍の目安は、冷蔵庫に移して一晩ほどです。解凍後は当日中にお召し上がりください。

##### <生しらす>

解凍の目安は、冷蔵庫に移して、5~8時間ほどです。解凍後は当日中にお召し上がりください。

## 天然醸造 うすくち醤油 (from “栄醤油醸造”)

### 醤油造り、200年。 幸せな食卓と共に。

江戸幕府11代将軍の時代から受け継がれる栄醤油醸造の醤油造り。「家庭の味として選んでくれている人たちのために」—栄醤油醸造は昔ながらのやり方を変えることなく、今日も丁寧に醤油をつくっています。

古来の薄暗い蔵に立ち並ぶ約2mの木桶。棲みついた微生物の力を借りながらおこなう醤油造りは、世界にただ一つの味を生み出します。



### うすくち醤油とは



#### 保存方法とお召し上がり方

開栓前は常温保存ができます。

開栓後は冷蔵庫などの冷暗所で保管し、お早目にお召し上がりください。

### 熟成期間の短さを 活かした、さっぱりと した口当たり。

「天然醸造 うすくち栄醤油」は、熟成期間が他の醤油に比べて短く若い醤油のため、さっぱりとした口当たりが特徴です。その口当たりから、生しらすと生桜海老本来の滋味や甘みを邪魔することなくお召し上がりいただけるお醤油として選びました。

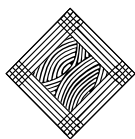
また、口当たりだけでなく、色も栄醤油と比べると淡いため、白身魚などの煮物やお吸い物など、素材本来の色味を活かしたお料理にもぴったりです。

# Next Irorino My Gift

## MAY 2017 First Box



今回は、「母の日に贈るカンタン調理のパスタセット」をお届けします。  
料理が苦手な方でも少し手を加えるだけで美味しくできるパスタセットのご提案です。  
是非、大切なお母さまや奥さまと一緒にお召し上がりください。(5/13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>