

Irorino My Gift

MAY 2017 First Box



母の日に贈るカンタン調理のパスタセット



Irorino
SHIZUOKA

MAY 2017 First Box

セット内容



- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. トマトソース | 1瓶 |
| 2. しらすのソフトオーリオ | 1瓶 |
| 3. アンチョビ | 1瓶 |
| 4. 生パスタ「リングイーネ」(冷蔵) | 1パック(200g / 約2人前) |
| 5. 生パスタ「セダニーニ」(冷蔵) | 1パック(200g / 約2人前) |

母の日

Mother's day

Easy cooking pasta set

イロリノ

Irorino

Shizuoka



今回お届けするのは、「母の日に贈るカンタン調理のパスタセット」です。

こだわりの栽培方法で育ったフルーツトマトから作られた「トマトソース」、伊東ブランドの認定を受けている「アンチョビ」、最上級のしらすをオリーブオイルに漬け込んだ「しらすのソットオーリオ」。この3品を茹でたての生パスタに絡めれば、カンタン調理で美味しいひと皿の出来上がりです。調理で手間をかけない分、いつもよりたっぷりとお話を楽しむ。大切な方と一緒に召し上がって欲しいパスタセットのご提案です。1年に1度の母の日に、お母様や奥様に感謝の気持ちを伝えるきっかけとなるよう願いを込めてお届けします。

トマトソース



駿河湾海洋深層水育ちのフルーツトマト。

長良川・四万十川と並び、日本三大清流のひとつである柿田川を流れる富士山の伏流水と、駿河湾の海洋深層水がブレンドされた水耕栽培で育った「ミネラルトマト」。ミネラル豊富な駿河湾の海洋深層水を使うことで、甘く後口がスッキリとした味になります。

そのトマトを加工したトマトソースが今回お届けしたものです。様々な料理に使える甘めの万能ソースで、ケチャップ感覚でディップソースとして使えるのはもちろんのこと、火を通して変わらない美味しさのため、パスタやピザソースにしても相性抜群です。

保存方法とお召し上がり方

開栓前は、直射日光を避ければ常温保存が可能です。

保存料や着色料を使用しておりませんので、開栓後は冷蔵庫で保存しお早めにお召し上がりください。

※カンタンパスタの調理方法はP.6をご覧ください。

しらすのソットオーリオ

最上級しらすをイタリア料理にアレンジ。

生しらすでお馴染みの静岡県焼津市のスマル水産から、熟練の目利きが仕入れた駿河湾産の最上級しらすを原料に使用した「しらすのソットオーリオ」。ソットオーリオとは、イタリア料理で“油漬け”という意味です。一度釜揚げにしたしらすを、玉ねぎや唐辛子と共にオリーブオイルに漬けています。釜揚げしらすの上品な味わいが玉ねぎの甘さと相まって、他に類をみない味

のソースに仕上がっています。具材とオイルをパンにのせたり、パスタに絡めたり、サラダと和えるなど幅広くお料理に活用できます。

また、オリーブオイルには、具材の旨味が溶け込んでいるので、具材が先に無くなった場合でも、最後まで余すことなくお使いいただけます。ブロッコリーやアスパラガスなどの野菜と一緒に炒めるのもオススメです。

保存方法とお召し上がり方

開栓前は、直射日光を避ければ常温保存が可能です。化学調味料や保存料を使用しておりませんので、開栓後は冷蔵庫で保存しお早めにお召し上がりください。※カンタンパスタの調理方法はP.6をご覧ください。



アンチョビ



伊豆の魚捌き職人の 手作りアンチョビ

伊東ブランド認定商品であるアンチョビ。伊豆で獲れた新鮮なカタクチイワシを、魚捌き職人が一尾ずつ丁寧に捌いたものをじっくりと仕込んでいます。アンチョビバターやバーニャカウダにも。料理の幅が広がります。

保存方法とお召し上がり方

必ず冷蔵庫に入れて保存し、開栓後はお早めにお召し上がりください。
塩気が強いので刻んで調味料としてお使いいただくと、大変美味しくお召し上がりいただけます。

パスタ（生麺）

食品の安全性に こだわる生パスタ

乾燥パスタにはない、モチモチした食感としっかりとしたコシが自慢の生パスタは、食品の安全性にこだわり無添加でつくられています。今回は、特にソースと絡みやすい「セダニーニ」と「リングイーネ」の2種類を選びました。



保存方法とお召し上がり方

無添加ですので、乾燥パスタに比べて賞味期限が短く設定されております。
必ず冷蔵庫に入れて保存し、賞味期限前にお召し上がりください。
余熱で火が通りやすいので、少し硬いと思うくらいの茹で加減がおすすめです。
生麺はくっつきやすいため、かき混ぜながら茹でてください。

カンタン調理方法

しらすのソットオーリオパスタ

1. パスタ100gあたり、しらすのソットオーリオを大さじ2〜3杯ほど用意します。
2. 沸騰したお湯に塩を約1〜2%入れてパスタを茹でます。（調理器具によって茹で上がりの時間が異なりますので、1分程茹で、堅さを確認してください。）
3. [2]のパスタを、[1]と絡ませます。絡みにくい場合は、オリーブオイルを少量垂らします。
4. お好みでしらすのソットオーリオを追加し、味を調えます。



アンチョビとトマトソースのパスタ



1. パスタ100gあたり、刻んだアンチョビ1.5切分、大さじ3杯ほどのトマトソースを混ぜ合わせ、お好みで温めておきます。
2. 沸騰したお湯に塩を約1〜2%入れて、パスタを茹でます。（調理器具によって茹で上がりの時間が異なりますので、1分程茹で、堅さを確認してください。）
3. [2]のパスタを、[1]と絡ませます。絡みにくい場合は茹で汁を少量加えます。
4. お好みでトマトソース等を追加し、味を調えます。

Next Irorino My Gift

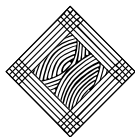
MAY 2017 Second Box



今回は、「両河内産浅蒸し新茶とスイーツセット」をお届けします。

両河内地区は、静岡市清水区の興津川上流にあるお茶の産地です。

美しい茶畑で作られた新茶とスイーツをセットでお届けします。(5/27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>