

Irorino My Gift

JUNE 2017 First Box



本まぐろ三昧セット



Irorino
SHIZUOKA

JUNE 2017 First Box

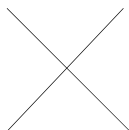
セット内容



1. 天然本まぐろ赤身切り落とし（冷凍） 1袋
2. 養殖本まぐろ中トロ切り落とし（冷凍） 1袋
3. 本まぐろ入りネギトロ（冷凍） 1袋
4. 海鮮タタキ（冷凍） 1袋

初夏のまぐろ三昧

All tuna
In early summer



イロリノ

Irorino
Shizuoka



今回お届けする「本まぐろ三昧セット」は、プロの目で厳選された良質なまぐろを、種類別、部位別に何度も試食と調整を行い完成させた「Irorino」だけのオリジナルセットです。

まぐろ水揚げ量日本一を誇る、静岡県の清水港。
まぐろの街である清水の工場で、まぐろ本来の味を活かすためほとんどの工程を手作業で加工した、こだわりの逸品です。清水港に近い工場だからこそ実現できる鮮度の高さ、Irorinoスタッフの舌を唸らせた、バラエティに富んだまぐろの美味しさをお楽しみください。



信頼と情熱の ものづくりが信条

「本まぐろ三昧セット」は、「DHAマリンフーズ」の情熱的なスタッフと共につくり上げました。平成4年、マグロ加工品製造会社として清水で誕生したDHAマリンフーズ。安心・安全を第一に考え、原料にこだわり抜いた商品を提供し、さらには消費者からの細かなニーズに対応する商品開発にも熱心に取り組んでいます。「本まぐろ三昧セット」の開発でも、Irorinoのお客様にお届けするのにふさわしい品質にするため、幾度となく試作・試食を重ね、自信の逸品に仕上げました。

まぐろの種類

流通している“まぐろ”と呼ばれるものは、「クロマグロ」「ミナミマグロ」「メバチマグロ」「キハダマグロ」「ビンチョウマグロ」の5種類です。今回は「クロマグロ」「メバチマグロ」を使い、セットにしました。

クロマグロ

別名本まぐろと呼ばれ、まぐろの中では最高級品です。全長は約3m、大きいものだと400kgを超えるものも。味はまぐろの中で最も深みがあり、脂質が多く、クオリティの高さに多くの人が魅了されます。

まぐろ三昧セットの「赤身切り落とし」「中トロ切り落とし」「ネギトロ」に使われています。

メバチマグロ

目が大きくぱっちりしているため、メバチマグロと名付けられました。体長約2m、体重150kg前後の中型種で、漁獲量が最も多いのがこの種類です。味はあっさりしていて、くどくないのでたくさん味わえます。

まぐろ三昧セットの「ネギトロ」「海鮮タタキ」に使われています。

天然本まぐろ赤身切り落とし

旨みと重量感を味わう

最高級品である天然クロマグロの赤身を切り落としにしました。赤黒い色は天然物の特徴です。赤身でしか味わえない、舌にのせた時の重量感と歯ごたえのある食感をお楽しみください。



養殖本まぐろ中トロ切り落とし

口どけ食感を味わう

ほどよい脂のりと柔らかな食感が特徴です。舌の上でとろける感覚は、トロ好きにはたまらないはず。酢飯ともよく合うので、お寿司やマグロ丼にしてもおすすめです。



本まぐろ入りネギトロ

計算された黄金比率

食べ比べたからわかる、ネギトロの黄金比率。爽やかな味わいの中に濃厚さも感じる「メバチマグロ 9：クロマグロ 1」の比率でつくりました。まぐろの粒を感じられる粗めのたたき身が特徴です。



海鮮タタキ



楽しみ方は十人十色

甘めの味付けがお子様にも人気の海鮮タタキ。「マグロ、トラウトサーモン、イカ、タコ、カニカマ」が入っており、そのまま食べても、サラダやちらし寿司などの彩りにも手軽に楽しんでおすすめです。

まぐろのおいしい食べ方

解凍方法

解凍方法は2種類あります。どちらもおいしく召し上がっていただけますので、お時間に合わせて解凍してください。

- ・ 召し上がる当日に冷凍庫から取り出し、冷蔵庫で解凍してください。お使いの機器によって異なりますが、目安は2時間～3時間程度です。
- ・ お急ぎの場合は、袋のまま流水により解凍をしてください。（10分程度）

<ご注意>

※ 解凍後は、必ず当日中にお召し上がりください。

※ 本来のまぐろの色味、味を楽しむために、お届け後1週間以内にお召し上がりください。

アレンジレシピ

初夏のマグロアボカド



<材料>

- ・ マグロ赤身切り落とし 10枚程度
- ・ アボカド 1個 ・ みょうが 適量
- ・ ネギ 適量 ・ 青じそ 適量
- ・ わさび醤油 少々

1. アボカドを一口大にカットし、みょうが、青じそは千切り、ネギは小口切りにします。
2. カットしたアボカド、マグロ赤身、わさび醤油、みょうが、青じそ、ねぎの順にのせたら完成。

海鮮タタキのかき揚げ



<材料>

- ・ 海鮮タタキ
- ・ 天ぷら粉
- ・ 水
- ・ 揚げ油

1. 海鮮タタキと天ぷら粉を生地がもったりするくらいまで、水を少しずつ加えながら混ぜます。
2. 170℃の油で表面を1分程、動かさずに揚げます。
3. 裏返し、1分程揚げます。
4. 両面がきつね色になったら完成。

Next Irorino My Gift

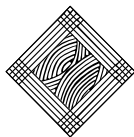
JUNE 2017 Second Box



今回は、「初夏の果物 長田の桃」をお届けします。

日本一の早出し産地と言われている静岡市駿河区の長田地区で育った桃をお届けいたします。

知る人ぞ知る産地から夏の訪れを告げる贈り物です。(6/24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>