

Irorino My Gift

JUNE 2017 Second Box



初夏の果物 長田の桃



Irorino
SHIZUOKA

JUNE 2017 Second Box

セット内容

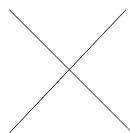


加納岩白桃 (2kg)

長田の加納岩白桃

Peach

Early Summer Fruit



イロリノ

Irorino

Shizuoka



今回は「初夏の果物 長田の桃」をお届けします。

しらす漁が盛んな静岡市の用宗漁港近くに、“日本一の早出し桃”の産地である「長田地区」があります。長田地区では温暖な気候と水はけが良い土壌を活かし、明治30年頃から桃の露地栽培が始まり、早出し桃の産地として有名になりました。通常桃の収穫は7月中旬に行いますが、温暖な気候で育つ長田の桃は、6月中旬に収穫を行います。おいしい桃を早い時期に味わえるため、遠方から購入に来られる方もいらっしゃいます。また、有名スイーツショップの初夏限定メニューの食材として使用されるなど、たいへん人気があります。100年以上、ブランドを守り続けている「長田の桃」。静岡を代表する初夏の味覚を、心ゆくまでお楽しみください。

杉山農園

こだわりは、収穫の時期と肥料。 桃が一番美味しくなる瞬間を見極める。

今回お届けする桃は、静岡市長田地区の「杉山農園」が作っています。

作物の栽培管理から収穫、箱詰めまで手を抜くことなく、お客様の食卓が笑顔に包まれることを想いながら真心を込めて作っています。

杉山農園のこだわりはふたつ。ひとつは、収穫の時期。急いで収穫することなく桃が最高の状態になるまで待ち、食べごろを見極めて収穫を行います。そしてもうひとつは、肥料。近辺にある数多くの海産物の加工業者から、魚（まぐろやかつお）の頭や骨など、アミノ酸やミネラル分を多く含んだ魚粕を肥料に加えています。そうすることで甘みがグッと引き出され、甘くてジューシーな桃になります。これらのこだわりを持って育てた桃の出荷をたくさんのファンが待っています。



加納岩白桃



繊維が少なく、とろける食感が特徴。
早生種ではめずらしい白桃系品種。

加納岩白桃（かのういわはくとう）は通常7月中旬頃に収穫の最盛期を迎えますが、温暖な土地で育った長田の桃は6月中旬に収穫を行います。

お饅頭のような形が特徴の加納岩白桃は、果肉がしっかりしているにもかかわらず繊維が少ないため、とろけるような食感で果汁が豊富です。また、酸味・渋味・苦味も少なく、数多くある桃の品種の中でも根強い人気があります。



おいしく召し上がっていただくために

召し上がり方

冷蔵庫で2時間程度冷やしてお召し上がりください。（お急ぎの場合は、氷水に浸して桃が冷えた頃お召し上がりください。）

保存の際は、直射日光が当たる気温が高い場所、風が当たる場所を避けて保存してください。傷がつくとその部分から傷みやすいため、ご注意ください。



切り方の手順



冷やした桃を水洗いし、水気を軽くふき取ってから包丁で皮をむいていきます。



全体の皮がむけたら、真ん中の割れ目に沿って種に当たるまで包丁を入れます。



お好みの大きさのくし型になるように幅をとり、斜めに包丁を入れます。



少しずつずらしながら斜めに包丁を入れて切り離しながら、一周させて完成です。

アレンジレシピ

爽やかな味と香りがはじける桃のゼリー

<材料>

- ・桃 2個 ・サイダー 300cc
- ・粉ゼラチン 5g ・水 50cc

1. 桃は皮をむき、ひと口大にカット。
2. 鍋に水を入れ火にかけ、沸騰したら火を止めて粉ゼラチンを入れて溶かします。
3. (2) にサイダーの半量を少しずつ混ぜ、残りのサイダーを一気に入れ手早く混ぜます。
4. うつわに桃と(3)を入れて冷蔵庫で冷やし固めたら完成です。



桃とチーズと生ハムサラダ

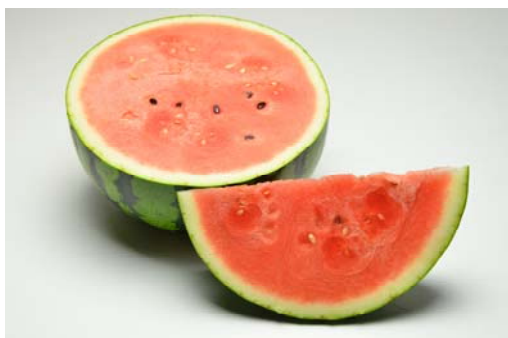
<材料>

- ・桃（完熟した桃がおすすめ） 3個
- ・モッツァレラチーズ 1袋
- ・生ハム 適量
- ・レタス 2枚
- ・塩、コショウ、オリーブオイル 少々

1. 桃は皮をむき、お好みの大きさにカット。
2. うつわにちぎったレタス、桃、チーズと生ハムをまんべんなくのせ、塩コショウをします。最後にオリーブオイルをかけて完成です。

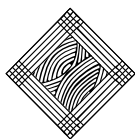
Next Irorino My Gift

JULY 2017 First Box



次回は、「函南すいか」です。

「今年も食べたい！」そんな声を多くいただいた、静岡県東部の函南地区で少数の農家さんが育てているすいかをお届けします。(7/15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>