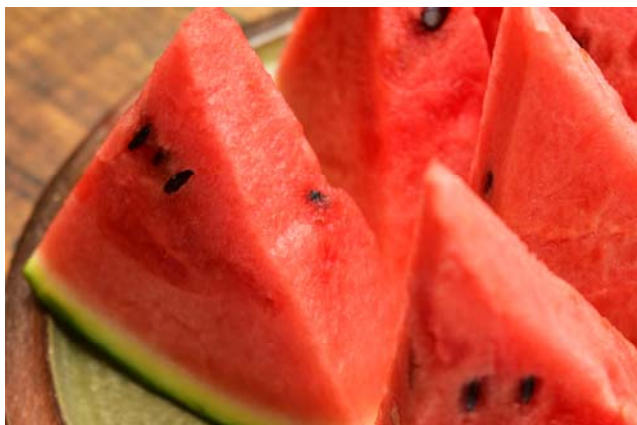


Irorino My Gift

JULY 2017 First Box



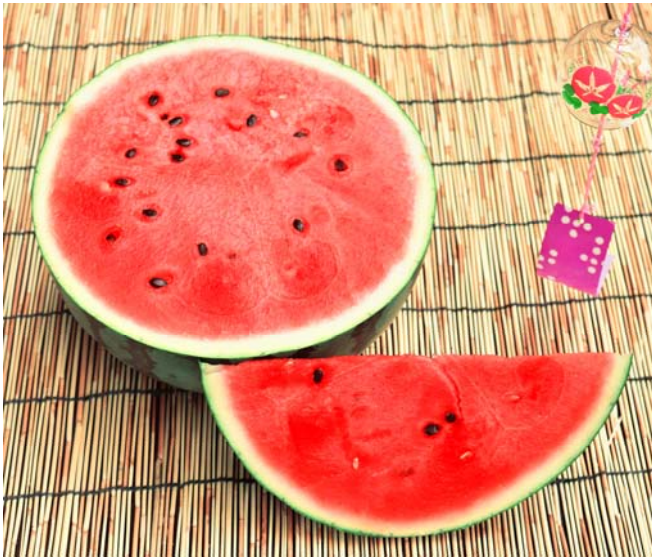
函南すいか



Irorino
SHIZUOKA

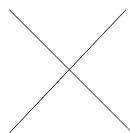
JULY 2017 First Box

セット内容



函南すいか（4Lサイズ） 1玉

函南すいか
Kannami
Watermelon



イロリノ
Irorino
Shizuoka



函南すいかの生産者より「今年も甘くて美味しいよ。」という嬉しい報告を受け、この夏も自信を持ってみなさまに「函南すいか」をお届けします。
昨年のMyGiftアンケートでは、「ひと夏分のすいかを堪能しました。とても美味しかったです。」という嬉しいお声をたくさんいただきました。
大玉の4Lサイズ「秀」等級が収穫できるのはこの時期だけ。
大きくて、美味しいすいかを頬張り、夏のスタートを切っていただけたら幸いです。

糖度は11～13度。函南すいかはとっても甘い！

一般的な西瓜は、糖度が11度あれば甘いと言われますが、函南すいか（通称：平井のすいか）は、生産者が週2回、厳しい糖度検査を行い、糖度が11度以上なければ出荷しません。糖度は高いもので13度以上になるものも。みずみずしい甘い西瓜になるのは、栽培地である函南町平井地区の火山灰を含んだ肥沃な土壌と、日夜の激しい気温差のおかげ。そして、なにより農家のこだわりがあるからです。



こだわりが詰まった、最上級の「秀」等級。

函南すいかは、静岡産の高級マスクメロンと同じく、1本の苗から1玉のみ収穫します。（一般的な西瓜は1本の苗から2玉程度を収穫。）1玉に栄養を集結することで、実のつまり・水分量・甘さ、全てにおいて上質な西瓜ができます。お届けするのは、実のつまり具合や座りの良さが最上級の「秀」等級。「つるが元気なのは、鮮度が良い証拠。」と、あえてつるを残したままお送りします。





貴重な函南すいか

「函南すいかをいつか食べられなくなるのでは…」という不安な声を聞きます。昭和30年頃、地元有志で函南すいかの栽培研究がはじまり、現在はわずか8軒までに減少。こだわりの栽培方法を次の世代に伝える難しさと重労働のため、後継者不足が問題になっています。それでも、函南すいかを守っていくため、農家一丸となって栽培に取り組んでいます。函南すいかは大切に味わいたい貴重な西瓜なのです。



おいしく召し上がっていただくために

完熟状態で出荷していますので、到着後すぐにお召し上がりいただけます。

函南すいかの特長「しゃりしゃりした食感」と「滴る果汁」を楽しんでいただけるよう、なるべく早くお召し上がりになることをおすすめします。

カット前は常温で保存、カット後は、冷気が当たらないようラップにくるみ、冷蔵庫で保存してください。長時間冷蔵庫に入れると水分量が減り、しゃりしゃりとした食感は少なくなりますが、糖度が凝縮されるため一層甘みを感じることができます。お好みでお召し上がりください。

切り方の手順

一番甘い中心部が平等に行きわたるカット方法です。



中心から半分にカットし、1/2サイズにします。



更に半分にし、1/4サイズにします。



1/4サイズにカットした西瓜の中心部を頂点にし、放射線状にナイフを入れます。



一番甘い部分が平等に行きわたるように、人数分にカットしてお召し上がりください。

アレンジレシピ

夏の美肌ドリンク 西瓜と甘酒のスムージー

<材料>

・西瓜	200g
・甘酒	100ml
・レモン汁	少々
・氷	3~4個

1. 西瓜は種をとり小さめにカット。
2. 甘酒とカットした西瓜、氷、レモン汁を加え、ミキサーにかけます。
3. 最後にミントをのせて完成です。



西瓜が主役 しゅわしゅわフルーツポンチ

<材料>

・西瓜	100g
・パイナップル（缶詰）	1缶
・キウイ	1個
・ナタデココ（缶詰）	1缶
・サイダー	100ml

1. 西瓜はひと口大にカット。
2. キウイも食べやすい大きさにカット。
3. カットした西瓜、キウイ、パイナップル、ナタデココを皿に入れ、サイダーを注いで完成です。

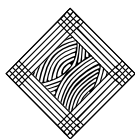
Next Irorino My Gift

JULY 2017 Second Box



次回は、「静岡うなぎと純米生貯蔵酒セット」です。

土用の丑の日をもっと特別な日に。静岡の美味しいうなぎと
相性の良いお酒のセットをお届けします。(7/29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」を地元民の目で見つけ、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>