

# Irorino My Gift

SEPTEMBER 2017 First Box



秋の夜長に。梅酒と酒の肴セット



Irorino  
SHIZUOKA

# SEPTEMBER 2017 First Box

## セット内容

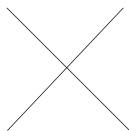


1. 臥龍梅 梅酒
2. 富士の鶏 ブランナチュール
3. 富士の鶏 炙りチキン
4. 3種の静岡チーズ（茶・ほうじ茶・みかん）

秋の梅酒と酒の肴セット

# Autumn

Nibbles & Drinks



イロリノ

# Irorino

Shizuoka



今回は「秋の夜長に。梅酒と酒の肴セット」をお届けします。

四季の中で一番美しいと言われる秋の月は、秋の夜長の楽しみのひとつ。  
時の流れがいつもよりゆったりと感じる夜に、月を眺めながら美味しいお酒とおつまみで、気持ちいいこの季節を存分に楽しんでいただければと思います。

# 330年以上の歴史を持つ老舗「三和酒造」

## 伝統の中で 時代に沿った酒造り

静岡県清水区で330年愛され続けている  
「三和酒造」。

伝統を守りつつも、従来の価値観にと  
らわれず、常に時代の流れに沿った酒  
造りを行っています。

代表酒の「臥龍梅（がりゅうばい）」  
は、国際的なお酒のコンテストで最高  
賞を受賞し、日本人のみならず、海外  
でも多くの人に愛されています。



## 「臥龍梅」の純米原酒で仕込んだ梅酒



## 採算を度外視した 満足の味。

臥龍梅は、味も香りも豊かで、インパ  
クトのあるお酒です。

その臥龍梅の純米原酒に梅を漬け、約  
一年間冷蔵庫の中で熟成させた梅酒は、  
完全無濾過で手詰され、手間暇とコス  
トがかかっています。

上品な甘み、さらっとした飲み口。

女性はもちろん男性にもおすすめです。

冷暗所で保存してください。

完全無濾過のため、梅の実の破片や成分が沈澱していることがありますが、品質には問題ありません。

# チキンハウス青木養鶏場

---

## 安心とおいしさの 提供がモットー。

富士山の標高約600mの高原地帯にある青木養鶏場は、夏でも30度を超えず、天敵となる渡り鳥も飛来しない「完全独立型」の恵まれた環境で養鶏を行っています。

鶏の生産飼育から処理・加工・流通まですべてにこだわり、自社で管理・運営しています。また、富士の鶏の他にも、フジ小シャモや、静岡県の地鶏である駿河シャモなども幅広く育てている、鶏のスペシャリストです。



## さわやか 富士の鶏

---



## こだわりの飼育で 静岡県認定の鶏に。

餌にトウモロコシを使わず、静岡産の飼料米を20%配合したオリジナルブレンドの飼料を使用することにより、低脂肪・低コレステロール、高タンパクでビタミンEも豊富な、淡雪のような白い油の芳醇な味わいの肉質に育ちます。

「平成24年度しずおか食セレクション」に認定されており、静岡県お墨付きの銘柄鶏です。

## ブランナチュール（富士の鶏ムネ肉のハーブハム）

---

### 新しいおいしさを 実現した逸品。

富士宮産のオーガニックハーブ、塩、コショウのみで味付けし、低温調理でじっくり仕上げたハムは、ほどよい塩加減にしっとり&ふっくらとした食感です。

「2016年ふじのくに新商品セレクション」で金賞受賞したこのハムは、ヨーロッパの伝統技術を取り入れ、丹精込めて作られたプロの味です。



### 炙りチキン

---



### 楽しみ方は無限 「とりのたたき」

表面をバーナーで炙り、急速冷凍した炙りチキン。中は生のままなので、お刺身感覚でわさび醤油やポン酢でサッパリといただくのがオススメ。また、ユッケのように細かくスライスして卵の黄身と一緒に食べるのも美味しいです。こちらも「2013年ふじのくに新商品セレクション」で金賞を受賞した逸品です。

冷凍庫で保存してください。

お召し上がりの前に冷蔵庫で自然解凍し、食べる直前にスライスしてお早めにお召し上がりください。

# 昭和20年創業「かのう茶店」

## お茶屋が挑んだ、 チーズづくり。

目指したのはチーズ：お茶「5：5」の風味。100回以上の試作で何度も改良を重ね、ようやく完成した自慢のオリジナルチーズ。香料・着色料などは不使用で、お茶本来の風味が生きたチーズです。その後、ほうじ茶チーズ、みかんチーズと商品が増え、かのう茶店の代表商品となる3種の静岡チーズが誕生しました。



## 3種の静岡チーズ



### 茶チーズ

朝比奈産抹茶を使い、後味に広がる濃いお茶の風味が特徴。塩やお醤油をつけて食べると、一層味が引き立ちます。



### ほうじ茶チーズ

初夏に摘採した一番茶葉を高温で炒ったほうじ茶を使用。焙じ香が広がり、コーヒーのような深い味わいを感じます。



### みかんチーズ

三ケ日みかんを粉末原料にした、さわやかな柑橘の風味が特徴。口当たりの良い甘さで、スイーツ感覚で食べられます。

必ず冷蔵庫で保存してください。

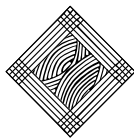
開封後は賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。

# Next Irorino My Gift

## SEPTEMBER 2017 Second Box



今回は、「旬の無花果で簡単オードブルセット」をお届けします。  
旬の無花果と生ハムでオシャレでおいしい食卓を。(9/23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>