



IRORINO MEMBERS JOURNAL

IRORINO PREMIUM BOX 2015

IRORINO MEMBERS JOURNAL

IRORINO PREMIUM BOX 2015

MONTHLY FOOD

収穫祭

真冬を目前に控え、まさに収穫祭ともいえるこの時期に、体の温まるポトフにびったりの大根、にんじん、かぶなどのほか、冬にも甘いすいかを取り寄せました。



Irorino

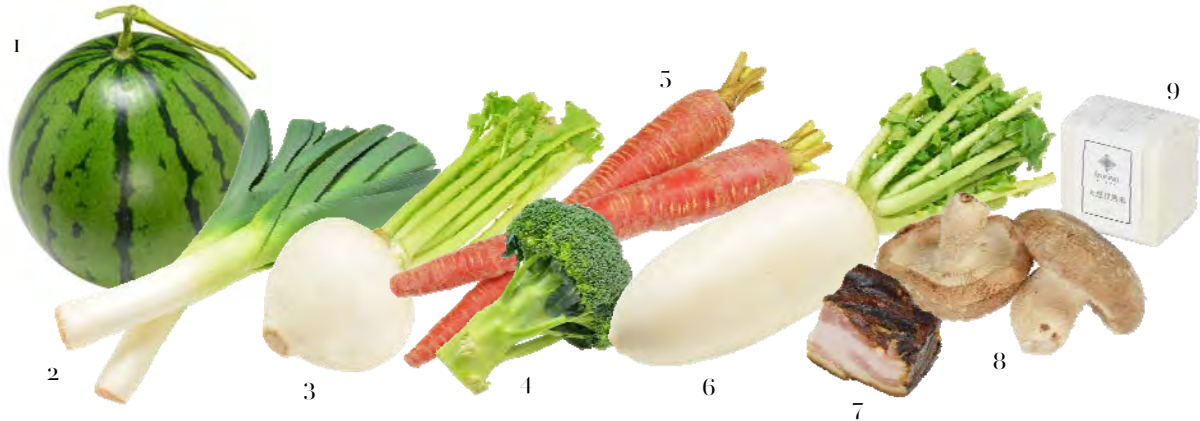
PROLOGUE

風が冷たくなり、冬の近づきを感じる今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか。今回は、秋から冬へ移ろうこの時期だからこそ召し上がっていただきたい野菜と、甘く味わい深い「すいか」のセットをご用意しました。

IRORINO PREMIUM BOX

NOVEMBER

今月の同梱品



1 すいか (高知県)

夏のスイカより角の丸い喉越しが印象的な冬のすいかです。(p.5)

2 西洋ねぎ (群馬県)

刺激臭が少なく、まろやかで自然な甘みのある西洋ねぎです。(p.5)

3 天かぶ (埼玉県)

柔らかく甘味があり、あくも少なく扱いやすいかぶです。(p.6)

4 ブロccoli (岡山県)

根元の茎さえもアスパラガス以上の甘さがあります。(p.6)

5 金時にんじん (京都府)

甘みが強くカリウムやカロテンなども豊富に含まれています。(p.7)

6 源助大根 (石川県)

通常の大根より甘味が強く煮物等にしても煮崩れしにくいです。(p.7)

7 ベーコン (静岡県)

燻製の香り豊かな、静岡県御殿場市のベーコンです。(p.8)

8 椎茸 (徳島県)

生産量・流通ともに非常に少ない、幻の椎茸と呼ばれる逸品です。(p.8)

9 天恵甘熟米 (長野県)

一粒一粒の甘さが口の中で弾けるように感じられるお米です。(p.8)

10 その他

- ・会報誌 (当誌)
- ・バインダー (初回の会員様のみ)
- ・アンケート用紙
- ・返信用封筒

- ・Yupiteruダイレクトクーポン券
- ・IRORINO特製 2016年カレンダー
- ・IRORINO プライベートブランドお試し品 (ピクルス、リンゴジュース、削り粉おだし) (詳細はp.9)

各食材の食べ頃や保存方法などについては、この会報誌に記載しております。
厳選した食材をおいしく食して頂きたい、取り扱いにはご注意をお願い致します。



Irorinoオリジナルレシピを ご紹介しております

レシピをご覧いただくには、
Irorino Premium Boxへの
有料会員登録が必要となります

PICKUP ITEM



源助大根

大根おろしやサラダなどでそのまま召し上がって頂いてもおすすめです。



ベーコン

薄くスライスしてそれだけでソテーして頂くのもおすすめです。



Irorinoオリジナルレシピを ご紹介しております

レシピをご覧いただくには、
Irorino Premium Boxへの
有料会員登録が必要となります

PICKUP ITEM



西洋ねぎ（リーキ）

加熱すると柔らかいのに煮崩れしにくく、甘味が増すので、秋と冬の加熱料理にぴったりです。



椎茸

フライパンにアルミホイルや蓋などをして香りを閉じ込めながらゆっくり焼いて頂くのがお勧めです。

すいか (高知県)

IRORINO PREMIUM BOX



10月も20日を過ぎて訪れたのは、高知県の高い空と日差しが燦々とまるで夏のような風が印象的なすいか農家さんです。江本農園は海にもほど近く、風と光があふれており、おばあちゃまも奥様も実にお日様のような方でした。そして、「いらっしゃいこんにちは」と声を掛けて下さったその腰元には、大きなすいかがいくつも実をつけていました。

11月、12月にも甘くとろけるようなこのすいかは、その場で切って見せて頂いた実は赤く、夏のものよりも少し角が丸いような喉越しで、糖度は14%とケーキ類などよりも高いです。

これからやってくる冬の寒さからくる冷え性やむくみには、すいかの持つ水分やカリウムがとても魅力的です。少し季節外れのイメージがありますが、この季節だからこそ特別な皆様にお届けしたいフルーツです。日本で6件の農家しか生産していないとても貴重なものを、今回は特別に分けて頂きました。是非に価値のわかる方々に食べて欲しいと奥様もご主人様も仰っています。

プレゼントにさせていただいても良いですし、「冬にすいか？」という驚きを持って召し上がっていただきたい逸品です。

西洋ねぎ (リーキ) (群馬県)

IRORINO PREMIUM BOX



西洋ねぎ、またはポロネギとも呼ばれるリーキは、これまで外国産のものが大半を占めていましたが、国産生産量も増えてきました。

リーキの味と香りは根深ねぎよりもまろやかで、自然な甘みが魅力です。また、ねぎ特有の刺激臭が少ないので、ねぎが苦手な方も食べられるかもしれません。加熱すると柔らかいのに煮崩れしにくく甘味が増すので、秋と冬の加熱料理にぴったりのお野菜です。栄養面では、カロテンやビタミンB1・B2、ナイアシンなどを含むので、疲労回復に良いと言われてしています。

今回は、このリーキを使ったポトフと包み焼きのレシピを同封致しました。どちらもリーキの魅力を十分に引き出すお料理ですので、ぜひ皆さんもお試ください。

天かぶ (埼玉県)

IRORINO PREMIUM BOX



大阪天王寺付近が原産の歴史ある「天王寺かぶ」を関東地域で栽培されたものが「天かぶ」と言われています。

聖護院かぶよりも柔らかく甘味があり、大きさは小かぶと聖護院かぶの中間程の大きさです。あくも少なく甘いので、スープや煮物で頂くのがお勧めです。その他にも、サラダや漬物など様々な料理に使いやすい食材です。

程よい大きさがあるので、中身をくりぬいて詰め物をしたお料理にもお使い頂けます。また、甘酢に漬けておくと日持ちもしますし、とても美味しくお召し上がり頂けます。

ぐっと寒くなり、冬のおとずれを感じる今日この頃。かぶは冷たい風にあたりながら育つほど甘味が増すと言われています。甘味を宿した天かぶを、ぜひご堪能ください。

ブロッコリー (岡山県)

IRORINO PREMIUM BOX



岡山県の美星町、星の美しい町で生まれたブロッコリーです。美星町は日本古来からある里山の風景と、満天の蛍の棚田で有名な町でもあります。この降るような星の下でゆっくりと育てられたブロッコリーは、山の湧き水と生産者の丁寧な手によってゆっくりと大きくなっていきます。

水の甘さと土のふくよかさを湛えたブロッコリーは、その一株一株に甘味が凝縮しており、根元の茎さえもアスパラガス以上の甘さがあります。

茹でても良いですし、蒸して頂く方法もお勧めです。余計な水分が出ずに、口の中にたくさん水分があふれ出るような、ブロッコリーの青々しいおいしさを召し上がって頂けると思います。

金時にんじん (京都府)

IRORINO PREMIUM BOX



別名「京にんじん」「和系にんじん」とも呼ばれているものです。金時にんじんは通常のものよりも細長く、赤みが強いのが特徴で、リコピンが多く含まれていると言われています。このリコピンは活性酸素を減らす効果があることでも有名で、今巷で有名な“アンチエイジング”に効果があります。また、甘みも強くカリウムやカロテンなども多く含み、髪の毛を美しく保ち、疲れ目や粘膜の保護にも活躍してくれる成分です。このように、女性にはとてもうれしい成分が多く含まれています。

何にしても美味しいのがこのにんじん。ソテーにしてもよし、茹でて頂いても美味しくいただけます。すりおろしてドレッシングをかけて召し上がって頂くのもおすすめで、すりおろすと真っ赤なおろしが出来上がります。見た目の鮮やかさだけでなく、含まれている栄養素をそのまま摂りやすいという一面もあります。このすりおろした金時にんじんに和風ドレッシングであったり、前回お届けした源助大根ドレッシングなどでしゃぶしゃぶのたれとして使って頂いてもとてもヘルシーです。

にんじんの甘みを存分に楽しみたい場合は、軽く皮を剥いて一本丸々を電子レンジにかけて加熱し、とうもろこしのように召し上がるというのも美味しいです。500Wで4分～5分程度加熱して頂けば出来上がりです。

源助大根 (石川県)

IRORINO PREMIUM BOX



先月の加賀だよりに引き続いて、今が旬を迎えた源助大根をご紹介します。源助大根は、金沢きっての農産地として知られている打木地区で作られています。通常の大根より太く短く、なめらかな肌質が特徴です。

潮風香る町の風景と共に改良に改良を重ねて金沢の土地に馴染んだ大根が作られてきました。通常の大根より甘味が強く、煮物等にしても煮崩れしないのが特徴です。サラダにしても甘味を感じやすく、そしてふろふき大根やおでんなどに入れても美味しいとされます。

消化酵素であるジアスターゼを多く含むこの大根は、煮て召し上がって頂いても良いのですが、大根おろしやサラダなどでそのまま召し上がって頂くことをおすすめします。大根おろしにする場合は、召し上がる直前にすりおろしてください。15分以上経ちますと中に含まれているビタミンCの含有量が大幅に減ってしまいますので、前もって準備をするのではなく、着席してからすりおろすのがおすすめです。保存は湿らせた新聞紙に包んで冷蔵庫へ入れてください。

ベーコン (静岡県)

IRORINO PREMIUM BOX



ハムやソーセージで有名な静岡県御殿場市の、小さな小さなお肉屋さんのご夫婦が二人で丁寧に燻された、燻製の香り豊かなベーコンをご用意致しました。使われている豚の質も良く、桜のチップで長時間燻されることによって得られる芳醇な香りと旨みが特徴で、通常私たちが目にするベーコンとは一味も二味も違っています。

塩味もさることながら、その香りを十分においしく召し上がって頂くには、薄くスライスしてそれだけでソテーして頂くか、または今回のようにポトフの出汁のようにお使い頂くのがおすすめです、どちらも旨みを十分に引き出せるお料理です。もちろん、カルボナーラにしてもよし、スクランブルエッグの中に入れてもよし、ワインやチーズと合わせても絶品です。

「有名にはなりたくない」というご夫婦の言葉から、お作りしている方のお名前を挙げることは叶いませんが、皆様には是非ご紹介したい想いを伝えて取り寄せが可能になったベーコンです。しっかりと燻製されていますので日持ちも致します。一回に使い切る分だけを切って、ラップに包んで冷凍庫へ。そうすると長期間保存することが可能です。ただ、香りが強いので他の食品に移ることもございます。ラップにくるんで頂いたら、ビニール袋やジッパーの付いた袋に入れますと匂い移りを防げます。是非この旨み、召し上がって頂きたいと思います。

椎茸 (徳島県)

IRORINO PREMIUM BOX



生産量が非常に少なく、流通量もほとんどないことから「幻の椎茸」とも言われている大ぶりの椎茸です。また、この椎茸を専門に育てていらっしゃる方は古くから「茸師(なばし)」と呼ばれています。ただ大きいのではなく、中に含まれている水分量や香り、味も日本一と言っても過言ではありません。ステーキのように焼いて召し上がって頂くのがおすすめです。

天恵甘熟米 (長野県)

IRORINO PREMIUM BOX



お米が採れる地域の中でもごく数十件しか作られていないとされているお米です。一粒一粒の甘さが口の中で弾けるように感じられます。とてもデリケートなために病気に掛かりやすく、通常の農薬の1/3以下でないと栽培ができないと言われております。水が少し濁る程度に洗い、お水の量は2合ラインの少し下で、浸漬せずに炊くと一層おいしくいただけます。

IRORINO PRIVATE BRAND

商品紹介

土地により、さまざまな食材がこだわり抜かれて育てられ、そのおいしさと品質を生かした商品が数多く生み出されています。その中から厳選した確かな逸品を、IRORINOプライベートブランド商品として取り扱っております。

今回は皆様にもその味をお試しいただくべく、3種類のお品をお付けいたしました。是非、ご堪能ください。



右頁に各商品のご紹介を書かせていただきました。お気に召しましたら、「IRORINO STORE」にてお買い求めいただけます。

「IRORINO STORE」(<http://irorino.com>)では、今回お付けしたリンゴジュースや削り粉おだし、旬の野菜や果物を素材にした静岡ピクルスなどといったIRORINOのオリジナル商品をご購入いただけます。会員の皆様は、ご登録時にご記入頂いたメールアドレスとパスワードでご利用頂け、さらに割引などの特典もございますので、是非ご活用ください。



<http://irorino.com>

Shizuoka Pickles



静岡県内で収穫された旬の野菜や果物だけを使ったピクルスです。味付けは、数種類の漬汁の中から素材に一番合う漬汁を選び、酸味を抑えた優しい味に仕上げております。

静岡ピクルスは、手軽に日本の四季を食卓に取り入れることができ、箸休めやデザートに最適です。また、残った漬汁を、炭酸水で割って健康ドリンクとして飲んだり、ドレッシングに活用できる一面もあります。

Furi Furi Odashi



Furi Furi Odashiは、手火山式（日本古来の大変手間がかかる鯉節の伝統製法）焼津産鯉枯節や、駿河湾の恵みである鯖・鰹・鰯、料亭でも使われる一等級の利尻昆布、九州地方では出汁として定番である飛魚を原料にした、化学調味料や旨味調味料を一切使用していない天然無添加の削り粉です。本物の出汁の旨味を、気難しいことなく身近感じ、お料理に手軽に取り入れて貰えたらと思います。

Eve's Apple



北海道の旭川市にある、「カムイ」と呼ばれる神居市。北国の厳しい自然に育まれたリングゴは、新鮮なおいしさにあふれています。このリングゴジュースは、25年間、化学肥料を一切使わずに栽培されてきた木からとれたリングゴだけを使用していますので、赤ちゃんでも安心してお飲みいただけます。

今回おつけしたのは、肉厚でジューシーな「津軽」を使用し、果汁100%で濃厚な味わいに仕上げた180mlのリングゴジュースです。

IRORINO STOREでは、こちらのほかにも500ml（3種ブレンド）タイプも取り扱っております。是非お試しください。

INFORMATION



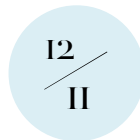
「IRORINO STORE」 (<http://irorino.com>) では、IRORINOのオリジナル商品や、PREMIUM BOXでお送りした商品などを単品でご購入頂けます。会員の皆様は、ご登録時にご記入頂いたメールアドレスとパスワードでご利用頂け、さらに割引などの特典もございますので、是非ご活用ください。

来月（12月）は、年末年始の寒い季節にぴったりのお野菜のほか、太陽が燦々と輝く愛媛県で見つけた逸品など、厳選食材をお届けします。

Irorinoスタッフが直接現地に赴き、選び抜いたこだわりの食材の数々をどうぞお楽しみに。

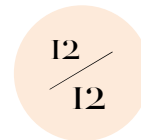
IRORINO PREMIUM BOXは、毎月最終金曜日に発送いたします。

12月発送分



日（金）発送

12月発送分は年末年始を考慮して
2週目の金曜日に発送いたします。



日（土）着

2016年1月発送分

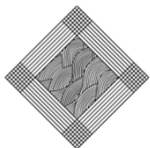


日（金）発送



日（土）着

※天候や自然災害等により商品の発送が遅れたり、代替品を発送する場合がございます。



Irorino

IRORINO

〒422-8005 静岡県静岡市駿河区池田117-1

TEL : 0120-852-831 FAX : 054-269-5512

<http://irorino.com>

Produced by



※株式会社YPEは「株式会社ユピテルプラス」に社名変更致しました