

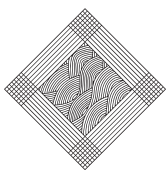


Pêcheur

Fisherman and French cuisine chef  
since 2015

Collaboration

Special food



Irorino

奏 で る 食 卓

## Pêcheur × Irorino

静岡県沼津市の干物メーカーのヤマカ水産と、フランス シュバリエ勲章受章シェフがタッグを組み、「特別な日に食べて欲しい」干物を開発しました。

素材には、静岡県内の生の魚介類を使用し、従来の干物にはない、ふわっとした食感とジューシーさを実現しています。

フライパンで焼けることから、調理もカンタンで、男性でも手軽に作ってほしい商品です。

今回は、3種類の魚を詰め合わせたIrorinoだけのギフトを用意いたしました。保存料など添加物を使用していないため、お早めにお召し上がりください。

### Irorino My Gift



金目鯛のシトラス風味 (切身1枚)



アジのしょうが風味 (2枚)



真鯛のパセリ風味 (半身1枚)

# ベッシュール Pêcheurという 新しい干物のカタチ

一流シェフの味が再現できる秘密は静岡の地産にこだわり、生の魚を使うこと。

ベッシュールの商品は従来の干物の作り方を踏襲していません。新鮮な静岡産の生の魚を使い、昔ながらの製法に新しさを加えたまったく新しい干物です。無添加で余分なものは一切使用せず、ひとつずつ職人の手によって愛情を持って作られています。また、とれたての美味しさをそのままお届けするためにチルドで配送することになっています。

常識を覆す新しい食べ方を実現し特別な日にもお召し上がりいただける干物に。

ベッシュールの商品は中骨を取ってあり、フライパンで手軽に簡単に焼いていただけるのが魅力です。グリルで焼いた時の煙や、骨があることによる生ごみの心配がありません。日本酒や焼酎だけでなく、シャンパンやワインにも相性抜群です。

ベッシュールの干物で特別な日を彩ってみてはいかがでしょうか？

## ベッシュール Pêcheur 調理方法

フライパンひとつで出来る簡単調理法

- 1 干物を適当な大きさに切り、熱していないフライパン（テフロン加工がオススメ）に付属のオリーブオイルを少し多めに入れます。干物の皮目を下にしてフライパンにのせます。

**Point.** 干物なので水分が少ないため、冷えたフライパンから焼いた方が、簡単で美味しく出来上がります。



- 2 中火で7～8分焼きます。（時間は魚種により異なります）

**Point.** 形が崩れないようにフライパンや干物は動かさず、色の変化を見てみてください。干物が反ってきたら、フライパン返しで軽く抑え、焼きムラが出ないようにします。



- 3 表面の外側が白くなったらひっくり返します。中央部分は少しレアの状態です。

**Point.** 魚をジューシーに仕上げるために、焼きすぎないように注意してください。



- 4 身の方を中火のまま30秒ほど焼きます。そのあと、お皿に盛りつければ出来上がりです。

