

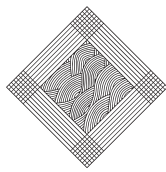
Irorino My Gift Set includes

Sumaru Fisheries

Dipping sauce

Collaboration

Special foods



Irorino

奏 で る 食 卓



魚河岸バーニャカウダ



かつおたっぷりのにんにくみそ



まぐろたっぷりのにんにくみそ



生パスタ (リングイーネとフィジリ)



炒飯用白米 (花キラリ)

Sumaru Fisheries × Irorino

さかなの街・焼津にある「スマル水産」では、焼津ならではの天然物の魚にこだわった、「おいしいをスマイルに」する商品を提供しています。

魚河岸バーニャカウダ

アンチョビの代わりに酒盗（鯉の塩辛）を使ったバーニャカウダソース。にんにくの香りと酒盗の旨味がクセになる味わいです。温野菜やサラダ、パスタソースに。

かつおたっぷりのにんにくみそ

焼津産のなまり節と静岡産の相白味噌を使用したにんにくみそ。にんにくのコク、かつお、みその甘味と旨みがマッチして、パンにもごはんにも合うおいしさです。

まぐろたっぷりのにんにくみそ

焼津産水揚げ天然マグロと静岡産の相白味噌を使用したにんにくみそ。おむすびの具材や炒め物のアクセントに。スティック野菜でディップするのもおすすめです。

生パスタ (リングイーネとフィジリ)

乾燥パスタにはない、もっちりとしたコシのある食感が楽しめるのが、無添加の「生パスタ」です。茹で時間も短く、手軽にお召し上がりいただけます。

炒飯用白米 (花キラリ)

広東料理の名店「赤坂璃宮」の炒飯にも使われている、低農薬・低化学肥料のお米「花キラリ」。炊きたてはふんわりあっさり、冷めるとしっかりもちもちになります。

Recipes

今回のセットのできる、かんたんでおいしいレシピをご紹介します。

魚河岸パスタ



生パスタを、塩を約1~2%入れて沸騰させたお湯で1~2分程度茹で、お湯から取り出します。フライパンに「魚河岸バーニャカウダ」をたっぷりとひき、湯きりした生パスタを入れて中火にかけながらよく絡めたらお好みで塩・こしょうを入れてできあがりです。

Point

生パスタは乾燥パスタに比べ、茹で時間が短く済ませられます。パスタの量や火力によって茹で時間が異なりますので、加減を見ながら火を止めてください。魚河岸バーニャカウダソースはたっぷり使用するのがおすすめです。

かつおとにんにくみその炒飯



あたためたフライパンにごま油をひき、溶き卵と刻みねぎを入れます。卵が固まる前に炊いたお米を入れ、切るように炒めます。かつおたっぷりにんにくみそを好きなだけ入れ、全体に絡めます。最後に色付け程度の醤油を入れ、炒めたらできあがりです。

Point

具はお好みでニンジンやピーマンなどを入れるのもおすすめです。かつおたっぷりにんにくみそでも、まぐろたっぷりにんにくみそでも、違ったおいしさをお楽しみいただけます。