



容量
40L
(拡張時46L)

静かなキャリアと 冬の味覚探しの旅へ



2～3泊の旅行にピッタリ!機内持ち込みも可能。
のんびり近場旅や出張におすすめです。

旅行や出張の際にとっても便利なスーツケース。でも、皆さんはその走行音が気になったことはありませんか?お出掛け当日の早朝、まだ静かな住宅街に鳴り響くゴロゴロ音…。気兼ねしちやいますよね。そこでおすすめなのが、このE-WA! サイレントキャリア!特殊な素材と機能のキャスターを採用し、従来より静かで滑らかな走行を実現しました。



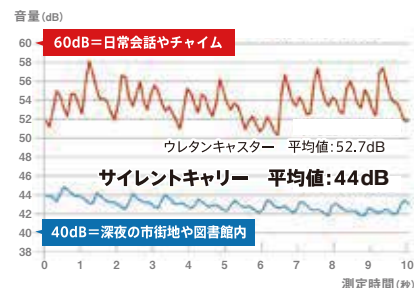
E-WA!
サイレントキャリア
サイズ(総外寸):H54×W36×D25(+4)cm
重さ(約):3.1kg

POINT
1

従来より静かな走行音



キャスターは特殊な素材を使用することで騒音を低減。また、荷物を詰めて重くなってもグリスパックから潤滑油が供給されて動きスムーズ!



POINT
2

優れた収納性

荷崩れを防ぎパッキングしやすい2枚仕切りを採用。左右の仕切り前面に小物メッシュポケット2つ、背面には大型メッシュが1つ付いているので仕分けもラクラク。また、荷物が増えた際に中の容量が増やせるマチ拡張機能付きなので、帰りにお土産が増えても安心です。



収納上手2枚仕切り



マチ拡張容量アップ

※機内持ち込みは、座席数100席以上の飛行機に限りです。また、一部持ち込みができない航空会社もございます。
※マチ拡張した場合は、機内持ち込みはできません。



E-WA!
濃厚チョコの2層シュークリーム 本体価格98円 参考税込価格106円

濃いチョコ感に大満足! お求めやすい価格で新登場



濃厚チョコの2層シュークリーム

こんがり焼き上げたパフの中に、濃厚なチョコクリームをたっぷり詰めました。温かいドリンクと一緒にちょっぴり贅沢気分のデザートタイムをお楽しみください。

濃厚チョコクリーム ホイップに対してチョコレートが83%

チョコ入りホイップクリーム なめらかで、香りと口どけのよいクリーム

**1/6(木)
発売!**

期間限定

E-WA!商品の詳しい情報満載!



『E-WA! WEBサイト』 リニューアルオープン!

平和堂のこだわりブランド「E-WA!」のWEBサイトがリニューアルしました。平和堂が最もおすすめする食品・衣料品・くらしの品のこだわり情報をより分かりやすくご紹介しています。ぜひチェックしてくださいね!

平和堂こだわりブランドE-WA!
WEBサイトはこちらから▶



※写真はイメージです。※取り扱いのない店舗もございます。1-2022 BR

平和堂こだわりブランドE-WA!の魅力満載!イーワプレス



E-WA! press

2022 Jan. **Vol.17**

特集



厳選産地からお届け!
絶品しゃぶしゃぶ

冬を満喫!

日本全国の



青森県産(ふつがる弘前)

こだわり果実 サンふじ

光センサーで糖度14度以上の蜜入りのものだけを選びました。



- 1 自社基準の糖度(とても甘い以上)にこだわります。
- 2 産地・生産者をあきらかにします。
- 3 平和堂の仕入基準に基づき栽培方法を確認します。



青森



厳選産地から
お届け!

絶品しゃぶしゃぶ×2品



E-WAIの生鮮食品は日本全国から選び抜かれた産地から皆さまのところへお届けしています。
バイヤーとこだわりの想いを共有した生産者の方々が丁寧に育て上げた美味しさをぜひお楽しみください。

その時期、一番のエリアから 美味しさをお届けします。

E-WAI こだわりぶりは、豊後水道の佐田岬から足摺岬にかけての宇和海を中心にした4つのエリアで、平和堂が指定した生産者によって大切に育てられています。それぞれの海水温の違いをうまく利用し、その時期に最も脂ののったエリアから出荷することで、一年を通して常に高品質で美味しいぶりをお届けしています。



愛南海域
竹田 豊さん



宇和島日振島
岩本 佳和さん



引田
服部 秀俊さん



宿毛海域
荒木 勇進さん



とにかく旨い! その秘密は「品質と鮮度」!

品質へのこだわり

こだわりぶりは、稚魚から成魚まで指定した漁場・生産者の徹底管理のもとで一貫して育てられます。エサは海を汚さない固形のEP飼料を主体に、カテキン・ポリフェノール・ビール酵母を加えることで、肉質や色、旨みがさらにアップ!安全・安心の管理・出荷体制など、全てにこだわった品質の高さが自慢です。

鮮度へのこだわり

魚はとにかく鮮度が命!とれたての美味しさを少しでも早く皆さまにお届けするため、平和堂は独自のルートを確認!漁場で水揚げされたぶりは、浜で活けられ、厳しい衛生管理のもと迅速に出荷、24時間以内に平和堂の各店舗に届きます。

素材の旨さを味わう『しゃぶしゃぶの極意』

だしは素材が引き立つ昆布だしで!

お鍋の水に昆布を浸して30分ほど旨みを引き出します。その後火にかけ、沸騰する直前に火を止めて昆布を取り出せばだしの完成です。

しゃぶしゃぶする時は、火加減に注意!

ぶりも豚肉も、沸騰した状態のだしに入れてしまうと、本来の甘みや食感が損なわれてしまいます。主役の投入前に、鍋の表面がゆらゆら揺らぐくらいの火加減に調整しましょう。

自慢のこだわりぶりをしゃぶしゃぶに。
最適な厚みと大きさにカットしました。
脂ののった濃厚な味わいをお楽しみください。

E-WAI
こだわりぶり
ぶりしゃぶしゃぶ用



ポン酢とごまだれでシンプルに!

こだわり素材ならタレは定番で!大根おろし、もみじおろし、ねぎ等の薬味があれば、味のバリエーションも楽しめます。

べの雑炊で大満足!

しゃぶしゃぶした後のだしには具材の旨みがたっぷり!先にアクをしっかり取りましょう。ごはんを入れてかき混ぜるとお米の粘りが出るので、そっとだしに馴染ませるように。味がうすい時は、醤油などで調整しましょう。

超うすぎりは約1.5mmのスライス。
ほどよい脂の甘みとやわらかな食感。

E-WAI
あじわい豚
バラ超うすぎり



E-WAI
あじわい豚
ローズしゃぶしゃぶ



飼料へのこだわり

豚は肥育期間の後期に成長が加速し、その時期に肉質や味が決まると言われています。魚粉や肉粉などの動物性タンパク質は、成長を促す一方で、特有の臭いのもとにもなります。後期の2ヶ月間に麦の割合を10%以上に高めることで、やわらかく口どけの良い、クセのない風味豊かな肉質になります。

飼育環境へのこだわり

豚はとってもデリケートできれいな好きで気温や天候にも左右される繊細な動物です。あじわい豚は平和堂が厳選した指定農場の清潔な環境の中で、生育状態に合わせた飼料や肥育期間の調整など、生育農家の細やかな心配りと愛情をたっぷり受けて育ちます。



あじわい豚の
生産地

丁寧に育てられた「口どけ」と「豊かな風味」!

脂がのった
寒ぶりを堪能!

美味しく
食べるコツ!

ぶりは火を通し過ぎると、身が崩れやすくなり、せっかくの美味しい脂分もすぐに抜けてしまいます。しゃぶしゃぶするときは、1枚ずつ2〜3回かく鍋にくぐらせ、表面がうっすら白くなったらいただきます。

優しい口溶け、
旨みたっぷり!

美味しく
食べるコツ!

豚肉をしゃぶしゃぶするときは、肉を1枚ずつ広げて、だしにくぐらせるようにゆっくり動かして火を通しましょう。肉が折れたままだと、均一に火が通らず、部分的に硬くなったり生だったということに。