

トマト出汁しゃぶしゃぶの美味しい食べ方

※**アク取り禁止!** アクは旨味成分ですので取らないでください。

□お試し用



- ・ トマト出汁 (2000ml)
- ・ 出汁粉 ・ バター
- ・ 黒豚 (バラ肉 300g)

□ 1~2名用



- ・ トマト出汁 (2000ml) ・ 出汁粉
- ・ バター ・ オリーブオイル
- ・ 黒豚 (バラ肉 300g / 600g) ・ 長ネギ (150g / 300g)

□ 3~4名用



単品

□黒豚



□長ネギ



□中華麺



□オリーブオイル



□バジルペースト



How To

別鍋で1分程茹で、お鍋に入れて伸びないうちに召し上がりください。粗挽き胡椒を加えるとより美味しく召し上がれます。

テイクアウト専用

□野菜盛り



リゾット用

□ 麦ごはん&チーズ



1

しゃぶしゃぶセットが届きましたらお肉と長ネギは**冷凍庫**へ、それ以外は**冷蔵庫**へ入れて保存してください。
※トマト出汁は解凍に時間を要します。
※お試用単体には長ネギは入っておりません。

2

お鍋にトマト出汁をゆっくり注ぎ入れ、沸騰させます。

3

トマト出汁が沸騰したら弱火にし、出汁粉を振り入れます。出汁粉がトマト出汁と馴染んだらバターを入れます。バターが溶けたら、少しトマト出汁のお味見をさせていただきます。

4

お味見が終わりましたら、凍ったままの長ネギを鍋に全て入れ、ゆっくりほぐします。
※お試用単体には長ネギは入っておりません。
生の長ネギを細切りにして入れても美味しくお召し上がりいただけます。

5

取り皿にオリーブオイルを大きじ1杯程度とトマト出汁をお玉1杯分入れ、つけだれとしてご利用ください。
※お試用単体にはオリーブオイルは入っておりません。ご自宅のオリーブオイルでも代用できますが、良質なオリーブオイルを推奨いたします。

6

黒豚を1枚ずつお箸で取り、しゃぶしゃぶして赤みがなくなったら食べごろです。長ネギを絡めながらお召し上がりください。

one POINT

オススメの食材・調味料

- レタス
- クレソン
- きのこと類
- モッツアレラチーズ
- バジルペースト
- ブラックペッパー
- タバスコ

楽しみ方は無限大

7

丼はリゾットがオススメです。食材を全て取り終わったら中火でご飯を入れ、出汁と十分絡めます。その後チーズを入れてから火を止めてお召し上がりください。
※出汁の量は最初の1/2以下が目安です。

賞味期限/冷凍/ 年 月 日 (-18℃以下で保存してください。) ※賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

販売/ 梅屋 鹿児島市新屋敷町27-1-2F 090-227-7488