

# 和出汁しゃぶしゃぶの美味しい食べ方

※賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

## 約2人前

- ・和出汁(1500cc) ・黒豚(バラ肉300g) ・長ネギ(150g) ・自家製ポン酢1本(300cc)
- ・自家製梅入りコラーゲンボール1個 ・出汁パック×1 ・柚子胡椒(10g)×1 ・中華麺140g×1

## 約3~4人前

- ・和出汁(2000cc) ・黒豚(バラ肉600g) ・長ネギ(300g) ・自家製ポン酢1本(300cc)
- ・自家製梅入りコラーゲンボール1個 ・出汁パック×2 ・柚子胡椒(20g) ・中華麺140g×2袋

### 賞味期限のご注意

※和出汁はとてもデリケートです。賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。



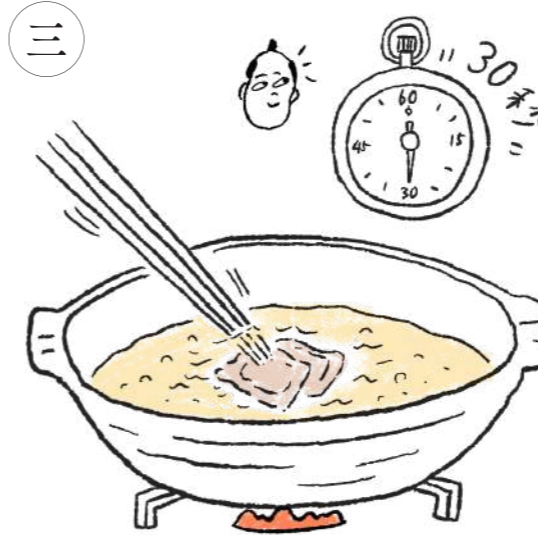
写真は1~2人前



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保存してください。(出汁は解凍に時間を要するため解凍して液体に戻しておきます。)



お鍋に和出汁を入れ、沸騰させます。



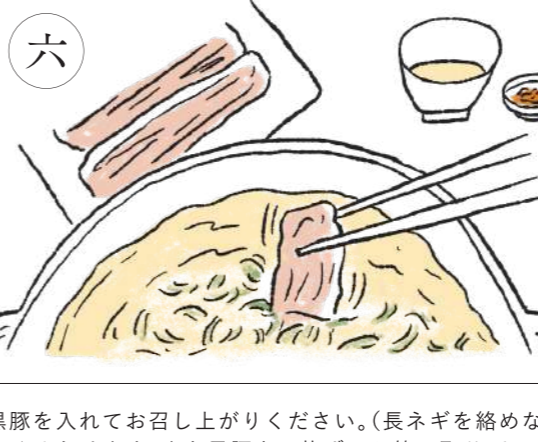
沸騰したら出汁パックを入れ、30秒煮出します。30秒経過したら、やけどをしないように出汁パックをお箸で押さえつけ出汁を絞るようにしてお鍋から取り出します。その際、出汁パックが破けないように気を付けてください。(出汁パックを取り出すタイミングが重要です。)



自家製コラーゲンボールを沸騰した鍋に投入します。コラーゲンボールが溶け始めたらずは和出汁のお味見を少しだけお願いします。



味見が終わったら、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。和出汁が沸々としてきたら取り皿に和出汁をお玉1杯分入れます。



黒豚を入れてお召し上がりください。(長ネギを絡めながらぐらせます。また黒豚を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。お好みに柚子胡椒やポン酢を加えても美味しく召し上がれます。野菜はレタス・クレソン・みつば・キノコ類などが合います。)



※は麺でも雑炊でも

※の麺は別鍋で1分程茹でて、お鍋に入れて伸びないうちにお召し上がりください。お好みに粗挽き胡椒を加えても美味しく召し上がれます(出汁が残ったらごはんを入れて雑炊にしても美味しく召し上がれます。)