

和出汁しゃぶしゃぶの美味しい食べ方

□お試し用



- ・和出汁 (2000ml) ・ 出汁粉
- ・黒豚 (バラ肉 300g)

□1～2名用



- ・和出汁 (2000ml) ・ 出汁粉
- ・黒豚 (バラ肉 300g / 600g) ・ 自家製ポン酢
- ・長ネギ (150g / 300g)

□3～4名用



単品

□黒豚



□ポン酢



□長ネギ



□ゴマだれ



□中華麺



□ゆず胡椒



テイクアウト専用

□野菜盛り



□おにぎり



| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>1</p> <p>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。 ※出汁は解凍に時間を要します。 ※お試し用単体には長ネギは入っておりません。</p> | <p>2</p> <p>お鍋に和出汁をゆっくり注ぎ入れ、沸騰させます。</p> | <p>3</p> <p>お出汁が沸騰したら弱火にし、出汁粉を振り入れます。出汁粉が和出汁と馴染んだら、少し和出汁のお味見をさせていただきます。</p> | <p>4</p> <p>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。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。 ※お試し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。</p> |
| <p>5</p> <p>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。</p> | <p>one POINT</p> <p>オススメの野菜・調味料</p> <ul style="list-style-type: none"> ● レタス ● クレソン ● 三つ葉 ● きのこと類 ● ポン酢 ● ゆず胡椒 ● ゴマだれ+ラー油 <p>楽しみ方は無限大</p> | <p>6</p> <p>麺はお好みでお楽しみください。単品の中華麺は別鍋で1分ほど茹で、お鍋に入れて伸びないうちにお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。</p> | <p>one POINT</p> <p>オススメの丼食材</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ご飯+卵で雑炊に ● そうめん+あおさ海苔でにゅう麺に ● おにぎり+ほぐした鶏肉で鶏飯風に <p>お出汁を最後まで...</p> |

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