

トマトしゃぶしゃぶの
美味しい食べ方



梅屋

トマトしゃぶしゃぶの 美味しい食べ方

- 【内容量】
- ・トマトしゃぶしゃぶ出汁 … 1パック
 - ・黒豚 … 400g
 - ・麦ごはん … 1パック
 - ・長ネギ … 1パック
 - ・チーズ … 1パック
 - ・バジルペースト … 1パック
 - ・オリーブオイル … 12ml×4パック
 - ・出汁パック … 1パック

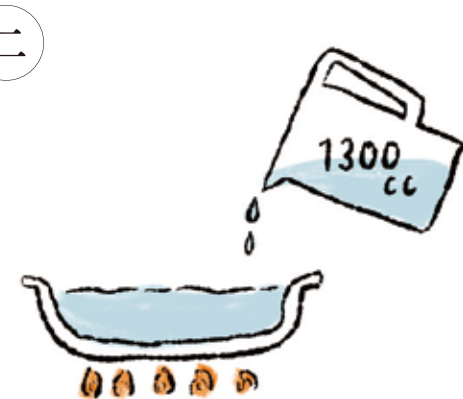
アク取り禁止



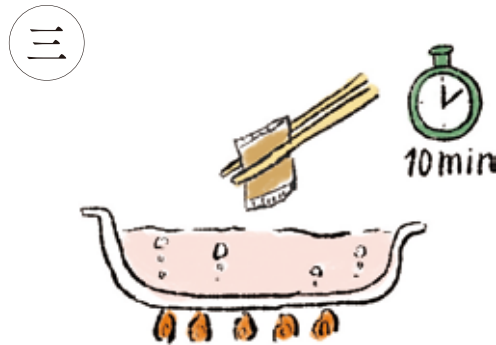
*アクは旨味成分ですので、取らないでください。
*常時火加減に注意し、焦げないように混ぜてください。



食べる前にお肉以外の材料を
冷蔵庫から出しておきます。



お鍋に水を1300cc入れ、沸騰させます。



出汁を取り出すタイミングが重要です

沸騰したら出汁パックを入れ、
沸々となる状態で10分間煮出します。

四



出汁パックを取り出し、トマトしゃぶしゃぶ
出汁を鍋に入れて再び沸騰させます。

五



長ネギを鍋に入れ、ゆっくりほぐします。

六



お好みで
バジルペーストを
加えても美味しく
召し上がれます。

オリーブオイルを取り皿に移し、トマトしゃぶ
しゃぶ出汁をお玉1杯分入れます。

七

長ネギを絡めながらくぐらせます。



黒豚を1枚ずつお箸で取り、
しゃぶしゃぶしてお召上がりください

トマトしゃぶしゃぶ出汁が沸騰してきたら、
黒豚を入れてお召し上がり下さい。

リゾットのつくりかた



出汁の量は最初の1/2以下が目安です

黒豚とネギを食べ終わったら、
リゾットの準備が出来ます。

お好みで粗挽き胡椒を
加えても美味しく召し上がれます。



中火で麦ごはんを入れます。出汁と十分に
絡まったところにチーズを入れ、
火を止めてお召し上がりください。



〒892-0838 鹿児島市新屋敷町27-1-2F

TEL 099・227・7488

<http://kagoshima-umeya.com>

【アクセス】

- 鹿児島中央駅よりナポリ通り、パース通りを桜島方面に直進約5分、徒歩約15分
- 鹿児島市繁華街・天文館からは徒歩10分

【お車でお越しの方】

店舗1Fが駐車場となっておりますが台数に限りがございますので御来店前にお問合せください。