

芳々亭の おいしい レシピ集



博多もつ鍋の美味しい食べ方



鍋職人直伝

ご準備いただく材料 例:4人前

- キャベツ半玉
- もやし300g
- 豆腐(絹)半丁
- ニラ1束
- ゴボウ(笹がき)60g

1 はじめに

お鍋にもつ鍋スープ1袋とお水を加えます。

醤油スープの場合→300cc 味噌スープの場合→400cc

塩スープの場合→450cc 辛味噌スープの場合→300cc

※お試し用もつ鍋お買い上げの客様は、

お試し醤油スープ→250cc お試し味噌スープ→300cc

※芳々亭の小腸ではなくミックスホルモンを使用の場合は、一度水洗いをしてください。



2 材料を入れる

お水を加えたもつ鍋スープに、国産牛ホルモン・もやし・ゴボウ・豆腐・キャベツ・ニラの順に材料を入れ、煮込みます。

〈POINT〉

芳々亭の国産牛ホルモンは下茹でせずにそのまま調理ができます。



3 もつ鍋完成

キャベツがしんなりしてきたら完成です。お好みでニンニク・鷹の爪・柚子胡椒を入れても美味しく頂けます。



4 最後のメ

最後のメはコラーゲンたっぷりのもつスープに特製メちゃんぼん麵を入れてお召上がりください。それでもスープが残ったら・・・ごはん・生卵・ねぎなどを入れ、雑炊にしても美味しく頂けます。



ふりっぷりで旨味たっぷりの
大ぶりなホルモンをお召上がりいただくために

ホルモンは事前に解凍してからご使用ください

冷蔵庫で自然解凍

お召し上がりの前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し自然解凍します。

一番
おすすめ!

常温で解凍

冷凍庫から取り出し、常温で解凍します。3～6時間程で解凍できます。

流水で解凍

冷凍庫から取り出し、袋のまま流水で解凍します。5～10分で解凍できます。

もっちゃん焼きの美味しい食べ方



鍋職人直伝

ご準備いただく材料 例:4人前

- キャベツ半玉
- ニラ1束
- もやし300g
- お好みで・・・人参/玉ねぎ/キノコ類/ニンニク等

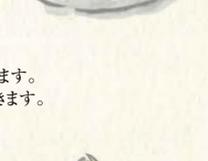
1 はじめに

ボウルに国産牛ホルモンと漬け焼きだれ100gを和えて下味をつけます。

※ホルモンを下味をつける際、お好みで豚肉や鶏肉等の

お好きなお肉と一緒に和えても美味しく頂けます。

※芳々亭の小腸ではなく、ミックスホルモンを使用の場合は、一度水洗いをしてください。



2 材料を入れる

鉄板(フライパン)に、たれ漬けたホルモンを平たく敷き詰めます。ホルモンの上にキャベツ、もやし、ニラの順で野菜をのせていきます。

〈POINT〉

ごま油との相性も良いので、下味を付けたホルモンの下にごま油を敷くと、焦げ付き防止にもなります。耐熱用の蓋がありましたら、被せることで、調理時間が早まります。またお水を50cc程お鍋に入れても、蒸し時間の短縮にもなります。



3 もっちゃん焼き完成

野菜がしんなりしてきたら、ホルモンと野菜をよくかき混ぜて、お好みでタレを追加してお召上がり下さい。



4 最後のメ

最後のメは、残ったタレと、特製のメちゃんぼん麵で「メの焼きそば」をお楽しみください。

ふりっぷりで旨味たっぷりの
大ぶりなホルモンをお召上がりいただくために

ホルモンは事前に解凍してからご使用ください

冷蔵庫で自然解凍

お召し上がりの前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し自然解凍します。

一番
おすすめ!

常温で解凍

冷凍庫から取り出し、常温で解凍します。3～6時間程で解凍できます。

流水で解凍

冷凍庫から取り出し、袋のまま流水で解凍します。5～10分で解凍できます。

肉肉もつ鍋の美味しい食べ方



鍋職人直伝

ご準備いただく材料 例:4人前

- キャベツ半玉
- もやし300g
- 豆腐(絹)半丁
- ニラ1束
- ゴボウ(笹がき)60g

1 はじめに

お鍋にもつ鍋スープ1袋とお水を加えます。

醤油スープの場合→300cc 味噌スープの場合→400cc

塩スープの場合→450cc 辛味噌スープの場合→300cc

※お試し用もつ鍋お買い上げの客様は、

お試し醤油スープ→250cc お試し味噌スープ→300cc

※芳々亭の小腸ではなくミックスホルモンを使用の場合は、一度水洗いをしてください。



2 材料を入れる

お水を加えたもつ鍋スープに、国産牛ホルモン・寿豚スライス・古処鶏つみれ・もやし・ゴボウ・豆腐・キャベツ・ニラの順に材料を入れ、煮込みます。

〈POINT〉

芳々亭の国産牛ホルモンは下茹でせずにそのまま調理ができます。古処鶏つみれは、スプーンの上で丸めると綺麗な丸いつみれが作れます。



3 もつ鍋完成

キャベツがしんなりしてきたら完成です。お好みでニンニク・鷹の爪・柚子胡椒を入れても美味しく頂けます。



4 最後のメ

最後のメはコラーゲンたっぷりのもつスープに特製メちゃんぼん麵を入れてお召上がりください。それでもスープが残ったら・・・ごはん・生卵・ねぎなどを入れ、雑炊にしても美味しく頂けます。



ふりっぷりで旨味たっぷりの
大ぶりなホルモンをお召上がりいただくために

ホルモンは事前に解凍してからご使用ください

冷蔵庫で自然解凍

お召し上がりの前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し自然解凍します。

一番
おすすめ!

常温で解凍

冷凍庫から取り出し、常温で解凍します。3～6時間程で解凍できます。

流水で解凍

冷凍庫から取り出し、袋のまま流水で解凍します。5～10分で解凍できます。

古処鶏水炊きの美味しい食べ方



鍋職人直伝

ご準備いただく材料 例:4人前

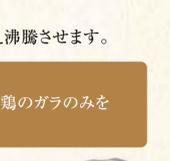
- 【春夏期】キャベツ半玉/人参1/2本/長ねぎ1本/豆腐1丁
- 【秋冬期】白菜半玉/人参1/2本/長ねぎ1本/豆腐1丁
- その他オススメ野菜:しいたけ/えのき/春菊/しめじなど

1 はじめに

お鍋に古処鶏水炊きスープ500gを、2～3倍のお湯または水を加え沸騰させます。

〈POINT〉

古処鶏水炊きスープは、一切の調味料や添加物を加えず、古処鶏のガラのみを長時間炊き上げた厳選濃縮スープです。



2 材料を入れる

炊き上がった古処鶏のスープに、湯引きした古処鶏の

炙りブツ切り肉と、モモネ肉切身を入れて、

もう一度よく煮立たせた後、浮いてきたアクがあれば丁寧に

掬い取り、水炊きのスープを完成させます。



〈POINT別添〉

【炙りブツ切り肉】湯騰したお湯で約3分湯引きをし、湯引き後はザルなどに取り、準備しておきます。

【葛きり】湯騰したお湯で約20分～30分浸してもどし、水洗いした後お鍋に入れて使用します。

3 水炊き完成

水炊きは2回完成があります。

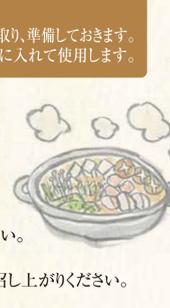
★お野菜を入れる前の完成

スープとお肉のみを、柚子ポン酢や、柚子胡椒や、塩、

お好みの薬味を入れて、まずは古処鶏本来の味をお楽しみください。

★お野菜を入れた後の完成

お野菜がしんなりしてきたら完成です。芳々亭の柚子ポン酢でお召上がりください。



4 最後のメ

最後のメは、古処鶏の染み出したスープで、雑炊などをご堪能ください。

旨味たっぷりの古処鶏の味を、
最大限に味わう為に!

古処鶏は事前に解凍してからご使用ください

冷蔵庫で自然解凍

お召し上がりの前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し自然解凍します。

一番
おすすめ!

常温で解凍

冷凍庫から取り出し、常温で解凍します。3～6時間程で解凍できます。

流水で解凍

冷凍庫から取り出し、袋のまま流水で解凍します。5～10分で解凍できます。