

日本一幸せな豚肉 芳寿豚の特製味噌鍋の美味しい食べ方

最も信頼できる豚農場に与えられる、SPFブランド。その中でも、日本一幸せな豚と呼ばれる豚『芳寿豚』。芳寿豚と博多芳々亭の一番人気の味噌味のスープをセットにした、特別な商品です。



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
- 豆腐半丁
- ゴボウ(笹がき)60g
- もやし300g

1 はじめに

お鍋に特製味噌スープ1袋と、お水を400cc加えます。
※辛味噌スープの場合は、300ccのお水を加えます。

2 材料を入れる

お水を加えた特製味噌スープに、準備した野菜を全て入れ、火にかけます。
温まった味噌野菜鍋に、芳寿豚のスライスを入れたら完成です。

〈POINT〉

芳寿豚スライスは、スープに脂が溶け出しやすい厚さにスライスされており、最後に投入する事で芳寿豚の美味しい風味を残しながら、最高の状態で、芳寿豚鍋をお楽しみ頂けます。

3 芳寿豚の特製味噌鍋完成

芳寿豚スライスの色が変わったら完成です。
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、ごはん、生卵、ねぎなどを入れ、雑炊をお楽しみください。

〈POINT〉

チーズを入れてリゾット風も流行っています!

旨味たっぷりの芳寿豚の味を、
最大限に味わう為に!

芳寿豚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。