

博多もつ鍋の美味しい食べ方



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
●ゴボウ(缶がき)60g

●豆腐(絹)半丁

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 最後の〆

最後の〆はコラーゲンたっぷりのもつスープに
特製〆ちゃんぽん麺を入れてお召し上がりください。
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。



ぶりっぷりで旨味たっぷり の

大ぶりなホルモンをお召し上がりいただきために

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。