

特製ゆずポン酢と博多出汁香る しゃぶしゃぶの美味しい食べ方



鍋職人直伝

ご準備いただく材料 例:4人前

- 白菜半玉
- 春菊1束
- 長ねぎ1本
- しいたけ1パック
- えのき1袋

1 はじめに

しゃぶしゃぶ用のお鍋に、お水を800ccと芳々亭の万能出汁1パックを入れ煮出します。
※人数が増える場合は、800ccを1パックの分量で水と万能出汁を増やしてください。

2 材料を入れる

お出汁が煮立ったら、出汁パックを取り出し、春菊以外の具材を入れ、蓋をして一煮立ちしたら出来上がりです。

〈POINT〉

しゃぶしゃぶ用お野菜は、カットの仕方&タイミングで美味しさが変わります！
白菜・・・斜めにそぐように切ると、白菜がスープの旨味を吸いやすくなります。
春菊・・・葉先は火が通りやすいため、他の野菜とは一緒に煮込まず、一番最後にお鍋に投入してください。
長ネギ・・・薄切りにし、さっと火を通して良いし、斜め切りにし、ゆっくり出汁を染み込ませ、甘味を楽しむ事も出来ます。
※小口切りやみじん切りで薬味として使用するのもオススメです。

3 しゃぶしゃぶ完成

野菜と特製の『博多出汁香るお鍋』に、しゃぶしゃぶ用スライス肉を一枚ずつ箸で取り、3～5秒間お鍋の中でしゃぶしゃぶし、野菜と一緒に、特製ゆずポン酢でお召し上がりください。

4 最後のメ

最後のメは、お肉とお野菜とが染み出た博多風お出汁で、雑炊などをご堪能ください。

旨味たっぷりの黒毛和牛・芳寿豚の味を、
最大限に味わう為に!

黒毛和牛・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。