

『合鴨つくね鍋』

美味しいお召し上がり方

一、合鴨肉、合鴨つくね、野菜、出汁を前日から冷蔵庫で解凍してください。

二、解凍した出汁を鍋に入れ強火にて、出汁が煮立ち始めたら、合鴨つくねを入れ、野菜（人参、玉葱、白菜、九条ねぎ、舞茸、えのき等）粟麴、湯葉を順に入れていきます。

再度煮立てた後、合鴨肉を入れて出来上がりとなります。

尚、合鴨肉に火が通り過ぎないように御注意下さい。

※出汁が減った場合は、「お湯」をお足してください。

ご質問・お問い合わせは

 〇三〇・六六・二六〇一（平日二時～二七時）

ご贈答品は左記ホームページから

ご注文・ご決済いただけます。

<https://www.minokichi.net>

京都・きのしあわせ
美濃吉