『京料理 美濃吉 豚肉の出汁しゃぶ鍋』

美味しいお召し上がり方

具材と出汁は前日から冷蔵庫で解凍してください。

鍋に出汁を入れ、火にかけて沸騰させます。
沸騰したところで火を弱め、豚肉を1枚ずつ丁寧に鍋にくぐらせ、色が変わる程度に火を通します。
火が通ったお肉は出汁と一緒にお召し上がりください。
お好みでポン酢やごまだれなどにつけても美味しく召し上がれます。
野菜も適宜加えてお楽しみいただけます。
お肉とお野菜を交互に入れていくことで、鍋の出汁にそれぞれの旨味が溶け出し、まろやかで奥深い味わいになります。
また、豚肉から灰汁が出ますので、こまめにとっていただくと、より一層おいしく召し上がれます。

※ご注意
・冷凍室にて保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
・加熱後は熱くなりますので、火傷にご注意ください。

ご質問、お問い合わせは、
〇二二〇-六六-一六〇一（平日一〇時～一七時）
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