

『京料理 美濃吉』

京丹波平井牛のしゃぶしゃぶ

美味しいお召し上がり方

鍋にたっぷりのお水を入れ、火にかけて沸騰させます。

沸騰したところで火を弱め、牛肉を1枚ずつ丁寧に鍋にくぐらせ、色が変わる程度にさつと火を通します。

2～3回ゆらす程度がちょうどよい火の通り具合です。

火が通ったお肉は、お好みで付属のたれやポン酢などにつけてお召し上がりください。

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、より一層まろやかで奥深い味わいになります。

※ご注意

- ・冷蔵室にて保存し、消費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・二六〇一（平日〇時～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>



京都、食のしあわせ。
美濃吉