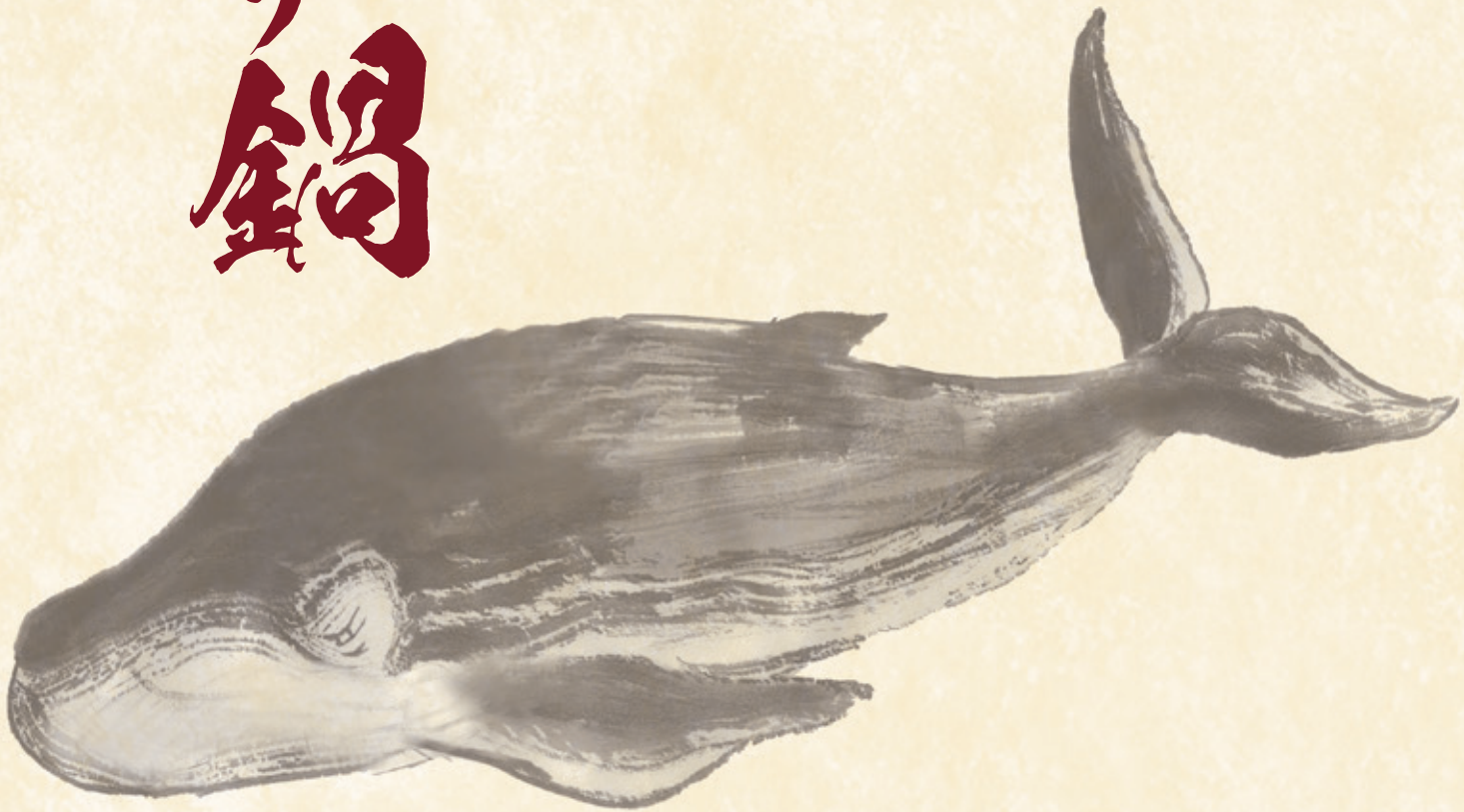
鯨はりはり鍋

土佐が誇る格別のご馳走



ねぼけ

【宅配状況につきまして】

商品についてのお問い合わせ
お荷物状況などは
下記フリーダイヤルまでお問い合わせ下さい。

土佐料理 司 ギフトセンター

0120-04-9640
www.tosakatsuo.com
ご注文はWEBがお得です！▶

黒潮流れ込む土佐湾は、
昔から鯨の通り道。
独自の鯨文化の伝統から生まれた、
ねぼけの自慢の鍋です。
鯨の旨味が染み渡る
〆の「特製うどん」も
ぜひお楽しみください。

鯨ハリハリ鍋の召し上がり方

※やけどにご注意ください。

その1 下ごしらえとだし汁

鍋に2,000ccの水を入れ、出汁パックを5袋入れます。
強火にし、沸騰したらアクを取り、
弱火で10分煮出してください。
出汁パックを菜箸などで軽くしぼってから取り出し、
調味液を加えます。
調味液は味見をしながら、お好みの量お入れください。
最後に、付属の鷹の爪を鍋の中に入れてください。

▲出汁パック

その2 具材を入れる

具材を順番に入れます。火は弱火〜中火で、
出汁は沸騰手前の少しプクプクしている状態がおすすめです。

まずは、「さえずり」。
さえずりは煮込むほど味が深まりますので、
最初に全てお入れください。

【さえずり】鯨の舌である「さえずり」の脂肪分はやわらかく甘いのが特徴です。

次に、「本皮」と「豆腐」。
ぐつぐつと煮込むのではなく、ひと煮立ち程度で。
1〜2分ほどで美味しい食べごろになります。

【本皮】鯨の表皮と皮下脂肪の部位。噛めば噛むほど鯨肉の甘みを味わえます。

最後に、「うねす」と「刻み野菜」。
1分弱、サッと火を通せば食べごろです。

【うねす】下あごから腹部にかけての部位。深い旨みをご堪能できます。

〜美味しく召し上がるコツ〜

「本皮」「うねす」「刻み野菜」は、召し上がる分だけその都度お入れください。
とんすいに取り分けた後、ご家庭にある一味や七味唐辛子を
かけるのもオススメです。

その3 〆はうどんで

具のない状態でだし汁をひと煮立ちさせ、うどんを入れます。
お好みでネギやワカメなど、薬味を添えてお召し上がりください。

※鯨肉は、必ず当日中にお召し上がりください。