

鯨はり鍋

土佐が誇る格別のご馳走

【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!▶



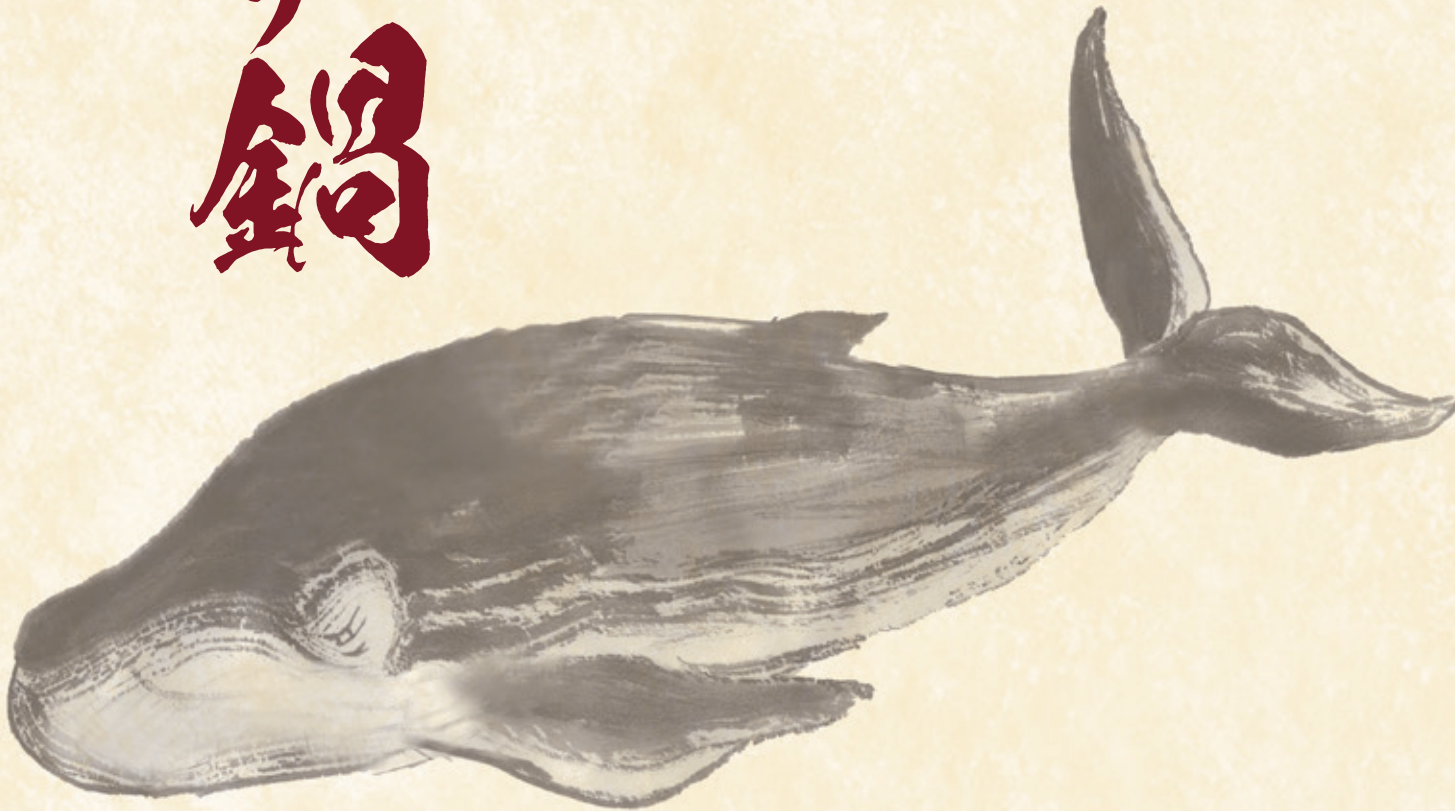
黒潮流れ込む土佐湾は、
昔から鯨の通り道。

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

メの「特製うどん」も

ぜひお楽しみください。



ねぼけ 



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 メはうどん

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。



出汁に鯨肉の旨味が
溶け出した、
ねぼけの「特製うどん」を
是非ご賞味ください。

※鯨肉は、必ず当日中にお召し上がりください。