

くえ 丸絵鍋

天然物ならではの極上の味わい。

【商品につきまして】

商品についてのお問い合わせは
下記の電話番号までお問合せ下さい。

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!▶



ねぼけ 

全長 110cm
重量 21.70kg

平成10年12月20日
終 男女群向



土佐で「鍋の王者」と言われる丸絵鍋。

足摺岬（あしずりみさき）や室戸岬、

遠くは長崎県五島列島の

天然真丸絵は幻の魚とも、

言われております。

「自家製ゆずポン酢」でシンプルに
お召し上がりください。



九絵鍋の召し上がり方 ※やけどにご注意ください。

その1

下ごしらえとだし汁

水を入れた鍋に
付属のだし昆布を入れ、火にかける。



その2

まずは、九絵

だし汁が沸騰したら、
九絵のアラを入れていきます。

骨の周りは旨味が詰まっていますので、
最初に入れると出汁がよく出ます。

火の通りにくい人参と

白菜の芯の部分、椎茸を入れて

5～6分煮たら、ゆずポン酢でどうぞ。

骨から身がはがれてきたら食べごろです。

お好みで、もみじおろしやネギを加えても
おいしくお召し上がりいただけます。



その3

次に九絵の切り身と野菜。

クエの切り身は

お召し上がりになる分だけ入れると

おいしくお召し上がりいただけます。



メの雑炊の
「うまさ」に驚きます。

その4 メは雑炊で

具がなくなったら、お酒を大さじ2（※醤油はお好みで。）

ごはんを加え、一煮立ちさせたら溶き卵、

刻みねぎを入れ、火を止める。

とりわけた器にポン酢を少々、

加えるのがおすすめ。



動画でも雑炊の作り方をご紹介します

祢保希の熟練スタッフが動画でご紹介いたします。

誰でもお店の味をカンタンに作れます！

