

農林水産大臣賞受賞

龍馬鍋



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  ギフトセンター

 0120-04-9640

www.tosakatsuo.com

ご注文はWEBがお得です!▶



高知県を代表する
「はちきん地鶏」と
「四万十ポーク」を
自慢のたっぷりの鰹節で
とった出汁で煮込む。
土佐の大地の恵みを
味わい尽くす
ねぼけのオリジナル鍋です。



龍馬鍋の召し上がり方

※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、
好みの量お入れください。
※ご家庭でお使いの一味もしくは
七味唐辛子をお好みで。



▲出汁パック



その2 具材を入れる

はちきん地鶏と四万十ポークを入れる。
はちきん地鶏はしっかり火を通し、
四万十ポークはしゃぶしゃぶ風に
さっと色が変わる程度で。
続いて野菜を入れます。
※地鶏は皮目を
焼いておくと
香ばしさが増します。



その3 メはうどんで

具のない状態で出汁をひと煮立ちさせ、うどんを入れます。

お好みでネギ出汁、とろろ昆布など薬味を添えてお召し上がりください。



残った出汁パックは様々な
家庭料理にお使いいただけます。



調理長直伝！
出汁巻き卵の
動画はこちら



調理長直伝！
炊込みご飯の
動画はこちら

