



プロが厳選した最上級の
A5ランクの黒毛和牛を、
老舗の板前が丁寧に作った
「わりした」でお召し上がりください。
サシが入った甘みのある
和牛に合うよう後味は
さっぱりと仕上げております。
旨味が染み渡るメのうどんも
是非お楽しみください。



黄金比率のわりしたで味わう

黒毛和牛の すき焼き



【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!▶



ねぼけ 

黒毛和牛のすき焼きの 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

焼き豆腐を食べやすい大きさに切ります。

ボトルの3分の2ほどの量の

「すき焼 わりした」を鍋に入れ、強火にかけます。

※「すき焼 わりした」は薄めずにそのままお使いいただけます。※量は目安です。



その2 お肉を楽しむ

お肉を楽しむわりしたが沸騰したら、

召し上がる分のお肉を入れます。

お肉は一枚ずつフィルムに包んでありますので、

お鍋に入れる直前に取り出してください。

※煮詰まりすぎないように、火加減を調整してお召し上がりください。



溶き卵はお好みで。
卵なしでも美味しく
お召し上がりいただける
わりしたです。

その3 お野菜を楽しむ

すき焼きに合うようにお野菜は細く

刻んでいます。召し上がる分だけ入れてください。

1~2分でお召し上がりになります。

椎茸、人参、豆腐はじっくりと

火を通すのがオススメです。



その4 めはうどんで

一度わりしたを温め、

セットのうどんを入れます。

目安は中火で3~4分程。

うどんに味が染み込みましたら

お召し上がり頃です。

※お好みで、卵に絡めてお召し上がりください。



「鰹だし」が効いた
特製うどんをめに
お楽しみください。

※黒毛和牛は、必ず当日中にお召し上がりください。