

鰹だしの 和牛しゃぶ

辿りついた、唯一無二の味。



ねぼけ 

宗田鰹だしの「こだわり」

右記QRコードを読み取って頂きますと、ねぼけ・司の自慢の「宗田鰹だし」の詳細をご覧ください。



宗田鰹だしを使用した オリジナルレシピも大公開！

今回特別に土佐料理 司 高知本店の総調理長が監修した、オリジナルレシピも公開しております。こちらも是非ご覧ください。



【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！▶



料理のフロが使っ
究極の
鰹だし



最高級 A5ランク
黒毛和牛



最上級の和牛を、
土佐料理伝統の「鰹だし」に
くぐらせてお召し上がりいただく、
司・ねぼけの絶品しゃぶしゃぶ。
鰹だしと和牛、
二つの旨味の絡み合いは
まさに「しゃぶしゃぶ革命」です。
また、鰹だしの旨味が染み渡る
メの「特製うどん」も
ぜひお楽しみください。



鰹だしの和牛しゃぶの召し上がり方

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3袋入れます。
沸騰したらアクを取り、弱火で10分煮出してください。
火を止めて、出汁パックを菜箸等で軽く絞ってから取り出し、
調味液を加えます。出汁が薄くなったらお好みで出汁パックを
1袋ずつ入れて調整してください。



▲出汁パック

その2 お肉をしゃぶしゃぶ

出汁の温度がおいしさの決め手！
決して沸騰させずに、常に弱火でお召し上がりください。
湯気がゆらゆらする70℃くらいを目安にお楽しみください。
お肉を出汁のなかで2〜3度しゃぶしゃぶしてお召し上がりください。
お肉は煮すぎず、薄桃色くらいがもっともおいしい状態です。



その3 野菜を楽しむ

刻み野菜は召し上がる分だけ、
少しずつ入れるのがオススメです。
手作業で細長く刻んであるので
1分ほどで火が通ります。
椎茸と豆腐は芯まで温まるよう、
じっくり火を通してください。
やわらかくなり、
豆腐は少し膨らんできたら食べ頃です。



その4 めはうどんで

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。
余った出汁パックは煮物やお味噌汁にご活用ください。

