

くえ 丸絵鍋

天然物ならではの極上の味わい。

【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!▶



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。



全長 110cm
重量 21.70kg

平成10年12月2日
終男女群向

土佐料理

ねぼけ



丸絵鍋の食べかた ※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、丸絵

だし汁が沸騰したら、
丸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、もみじおろしや
葱を加えた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。



その3 次に丸絵の切り身と野菜。

丸絵の切り身と
豆腐を入れて煮込む。
丸絵と豆腐に火が通ったら、刻み野菜を。
刻み野菜はシャキシャキ程度が
おすすめです。



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、お酒を大きじ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。
葛切りとお餅は煮込みすぎず、柔らかになったら食べごろです。



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！

