

今福 ご自宅用 しゃぶしゃぶ

注)お肉、お野菜は、火を通してお召し上がりください

作り方 / 解説動画



YouTube

しゃぶしゃぶの作り方

- ① お鍋に**出汁**を適量入れ、温めます。
※出汁を温めている間**つけダレ**の準備
お塩はタン用です(平たいお皿をご利用いただくと食べやすいです)
塩ポン酢(刻みネギや紅葉おろしなど、好みの薬味を入れてお楽しみください)
ゴマダレ(付属の**ラー油**をお好みで入れてお召し上がりください)
- ② 出汁が沸いたら**中火**にし、お肉、お野菜を鍋に入れてお召し上がりください。

※おすすめの火加減とタレ

【タン】

火の通し加減は、**中心に赤身**が少し残るくらいがお勧めです。
付属の**天日塩**又は**塩ポン酢**につけてお召し上がりください。

【フィレ】

火の通し加減は**レア**がお勧めです。
付属の**塩ポン酢**と相性抜群です。

【サーロイン】

火の通し加減は**ミディアムレア**がお勧めです。
付属の**ゴマダレ**がお勧めです。

【お勧め部位】

火の通し加減は**ミディアムレア**がお勧めです。
塩ポン酢、ゴマダレ、お好みのタレでお召し上がりください。

お野菜はお好みのタイミングでお鍋に入れてお召し上がりください。

麺のラーメン

- ① 別の鍋にお湯を沸かし、沸騰したら付属の麺を入れ2分間茹でます。
- ② 茹であがった麺をザルにあげ、流水でぬめりを洗い流しながら締めます。
- ③ 締めた麺をしゃぶしゃぶ出汁に入れ、麺が温まったら、麺、しゃぶしゃぶ出汁を器に入れ、お好みで胡椒などをいれてお召し上がりください。

※ラーメンの食べ方

初めはそのままのスープでサッパリしたラーメンをお楽しみいただき、半分食べ終えたら付属の肉味噌をスープに溶かし、味噌ラーメンにしてお召し上がり下さい。

