

# 牛ほほ肉と 木の子の旨辛痺れ鍋 お手引き

## 内容物

- 牛ほほ肉  
ふっくらと炊き上げた和牛のほほ肉は、もっちりとした食感でとろけるような柔らかさです。
- 木の子  
徳島県産ちいたけや濃熟茸など、小ぶりで食べやすく濃厚な味わいの木の子です。  
(季節によって産地が変更になる場合がございます。)
- 九条葱  
甘み、香り、食感全てを兼ね備えた、葉ネギの王様です。
- 旨辛痺れスープ  
ゲンコツスープをベースに、青唐辛子・花椒などを合わせたスープは、濃厚な旨味と峻烈な辛味に加え、クセになる痺れが後を引き、箸が止まりません。  
※お子様や刺激に敏感な方は食べられません。くれぐれもご注意ください。
- メのラーメン                      • 唐辛子オイル
- お酢                                      • 「誰でも美味しく旨辛痺れ鍋」お手引き

## < 簡単調理 >

- 1、鍋にスープを入れ、ほほ肉と木の子を加えて**中火**で煮込みます。

スープは多めにご用意しております。

豚バラや鶏モモ、白菜やお豆腐などお好きな具材を追加してもお楽しみいただけます。

- 2、スープが沸騰したら**弱火**にし、お好みの茹で加減になったら九条葱を加えて完成です。

添付の酢を入れるとグッとまろやかになります。

唐辛子オイルを入れるとさらに香りが立ちます。

## < メのラーメン >

- 1、同梱のラーメンを、別のお鍋で2分茹でてください。
- 2、茹であがった麺をザルにあげ、流水で洗い流し締めてください。
- 3、締めた麺をスープが入っている鍋に入れ、麺が温まったら完成です。