

# おうちで今福 すきいち吟選コース

## 【2人前セット内容】

- ・すき焼き用 極上牛サーロイン ×2枚
- ・ハヶ岳卵 ×2個、割り下、牛脂
- ・極上和牛タン ×4枚、フィレ ×2枚、サーロイン ×4枚、お勧め部位 ×6~8枚  
(※お肉の大きさにより枚数が異なる場合がございます。)
- ・お野菜盛り合わせ  
(お野菜は、季節の旬のものをご用意いたします。)
- ・お出汁、お塩、塩ポン酢、胡麻ダレ、ラー油、  
・メのラーメン、肉味噌
- ・「誰でも美味しく今福」お手引き付き

(原材料の一部に、小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・バナナ・桃を含む。)

※お肉の内容が変更になる場合がございます。

## すきやきの作り方

作り方 / 解説動画



YouTube

① **ハヶ岳卵**を器に割り、お好みの混ぜ加減で準備してください。

② 鍋を中火で熱し、**牛脂**を溶かしながら鍋全体になじませます。  
※牛脂を鍋の中で動かしてジューとなり始めたら適温です。



③ **関西風すき焼き (火加減：中火)**  
鍋にお肉を1枚入れ、片面を焼きます。  
割り下【**関西風**】をお肉にかけます。  
割り下がクツクツと沸いてきたらお肉を裏返し、裏面を焼きます。  
全体的にお肉の色が変わったら関西風すき焼きの完成です。  
準備したハヶ岳卵につけてお召し上がりください。



< おすすめアレンジ >

~ 残った卵の美味しいお召し上がり方 ~

肉汁とすき焼きの割り下をたっぷり含んだ卵をご飯にかけ、TKG としてお楽しみください。



## 注)お肉、お野菜は、火を通してお召し上がりください

※タンや赤身肉は変色する場合がございますが、賞味期限内での品質に問題はございません。安心してお召し上がりください。

## しゃぶしゃぶの作り方

作り方 / 解説動画



YouTube

- ① お鍋に**出汁**を適量入れ、温めます。

※出汁を温めている間に**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。**



## べのラーメン

- 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。

