

お手引き

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
- ・八ヶ岳卵 ×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、
〆のラーメン、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



① 八ヶ岳卵を器に割り、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。

準備した八ヶ岳卵につい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



- 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、好みの薫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**につい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。

付属の**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。

〆のラーメン

- 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。

