

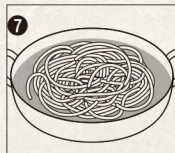
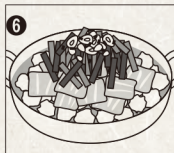
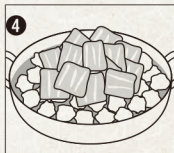
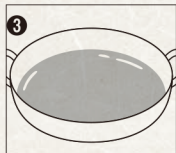
国産牛の上質な牛もつだけを厳選しました。

3Dフリーザーで急速凍結していますので、鮮度は抜群で、
こだわりの特製スープが、そのおいしさをさらに引き立てます。

是非ご堪能下さい。

つくり方

- 1 キャベツは約5cmのざく切り、ニラは約5cmの幅に切っておきます。
- 2 国産牛もつ、特製スープ、ちゃんぼん麺はあらかじめ冷蔵庫内で解凍しておきます。
※解凍後はお早めに調理してお召上がり下さい。
- 3 鍋に特製スープ1袋と水750cc（4～6人分の場合はスープ2袋と水1500cc）を入れて火にかけます。
※特製スープは少し多めに仕上がります。具を入れる前に少し取り分けて、シメのちゃんぼん麺を入れる時に注ぎ足して下さい。
- 4 特製スープが沸騰したら、国産牛もつ、キャベツを入れます。
※あらかじめ、国産牛もつをさっと下茹でしますと、余分な脂分がおち、あっさりいただけます。
- 5 キャベツに火が通り、しんなりしてきたらニラを入れ、さらに煮立てます。
※お好みでんにくスライス、唐辛子スライスを入れて下さい。
※玉ねぎ、もやし、きのこ類、豆腐、油揚げなどを入れるとさらにおいしくなります。
- 6 ニラがしんなりしてきたら、博多もつ鍋の出来上がりです。
- 7 具を食べ終わったらシメのちゃんぼん麺を入れ、すりごまを振りかけてお召上がり下さい。



1度で2度
おいしい
食べ方

小皿に「ぼん酢」または「焼肉のたれ」を少量入れて、
具だけを取ってお召上がり下さい。
また違ったおいしさを楽しめます。

◎特製スープは濃縮タイプのため、完全な冷凍状態にはなりませんが、品質に問題はありません。

◎国産牛のもつは、丁寧に洗浄処理していますが、脂の内部に隠れた牛毛が付着している場合があります。
品質には問題ありませんので、取り除いてから調理して下さい。