

1、ふぐ 刺し

<食べ方>

- ① 同封のふぐ刺しを解凍する。
- ② もみじおろしやわけぎ、わさびなどの薬味を添える。
- ③ 醤油やポン酢をつけて、お召し上がりください。

2、ふぐ ひれ 酒

<作り方>

- ① 鍋に酒
3合とふぐひれ(同封)を入れ、火をつける。
- ② 沸騰直前に火を止め、チャッカマンなどで、
鍋の中に火をつける。
- ③ 徳利などに入れる。



3、てっちり

<材料>

- ふぐ切り身(同封)
- 白菜
- 糸コン
- 豆腐
- 長ネギ
- 春菊
- きのこ
- (エノキ・舞茸など)

お好みの量を食べやすい
大きさに切る
(お客様がご用意ください)

<作り方>

- ① 材料を土鍋に入れ、同封のだし汁を入れ煮る。
- ② 材料に火が通ったら、同封のポン酢をつけて、お召し上がりください。
- ③ 鍋に残った具と汁は、最後に、ご飯と卵ときざみネギを入れ 雑炊に。味付けは、塩及びポン酢で！