

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、温める。
- 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
- 白菜
- マロニー
- 豆腐
- 長ネギ
- 人参
- きのこ
- (エノキ・舞茸など)

同封

<作り方>

- ① 土鍋に同封のだし汁を入れ、温める。
- ② 材料を入れ火が通るまで煮る。
- ③ 同封のポン酢をつけて、お召し上がりください。
- ④ 鍋に残った汁は、ご飯と卵ときざみネギを入れ雑炊にする。味付けは、塩及びポン酢で！