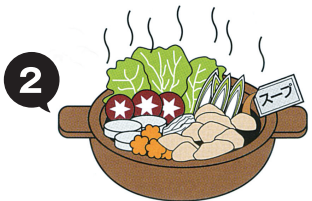


あんこうの身を湯通しして 表面のアクを洗い、臭みをとりますと さらにおいしく仕上がります。



土鍋に【だし汁】を入れて、
沸騰したら大根・人参を入れ
5～6分煮てください。



あんこうの身・皮を入れて5～6分煮てから、
濃縮スープ一つを加えて、
白菜・糸コンニャク・長ネギ・きのこ類等
季節の野菜をたっぷり入れて煮立てます。
味がうすい場合は、もう一つの濃縮スープで
お好みの味に調節してお召上がりください。



お召上がりの後、残ったスープの中
にお餅・ごはん・うどん等を入れて食べれば、
充分ご満足できることと思います。

※お買上げ後は、お早めにお召上がりください。

※濃縮スープ(あんこう肝油・味噌)が分離しておりますが品質上問題はありません。