

どうぞご安心の上、「大自然からの贈り物」を
スープの最後の一滴まで存分にお楽しみ下さい。

『すべては、あなたの健康と』

笑顔あふれる大切な人のために』

完全無添加
至極のもつ鍋

博多
浜や

博多浜や

(同) ロハス糸島

福岡県糸島市前原中央 2-10-16

TEL 092-332-8439

博多「浜や」お取り寄せ通販
www.hamaya-shop.net



完全無添加
至極のもつ鍋
【虎の巻】

博多
浜や



体も喜ぶ 完全無添加

糸島の天然水は『長寿の希望の水』と呼ばれ、
背振山系麓で濾過されたミネラル豊富な

【大自然からの贈り物】

天然水の恵みを余す事なく活かすために

原料素材から胡麻の一粒一粒に至るまで全て、

添加物一切不使用の自然素材のみで作られております。

お店の味を再現するために

火加減にご注意ください。野菜の量は厳守です。追加する場合は野菜を食べ終えてからお願いたします。

準備

必ずキッチンタイマーをご準備ください。



1 【もつ】【だし汁】の解凍

基本 流水解凍

各パックのまま水温を10℃以下に保ちながら芯まで解凍してください。



冷蔵庫で解凍の場合

食べる約24時間前（前日）に箱ごと冷蔵庫に入れ、解凍してください。



調理

1 【だし汁】【ごぼう】の調理

鍋にだし汁とごぼうを入れ『強火』で沸騰するまで待ちます。



POINT ※4人前のみここで5分煮込む

沸騰したら表面が軽く沸く火加減に調整し、そこから5分間煮込みます。

5分タイマーON

表面が軽く沸く火加減

2 【もつ】の調理

POINT 沸騰したらもつを入れ、再沸騰するまでそのまま待ちます。



プロの技

もつを入れる前後は強火で、一気に再沸騰させると、プリプリのもつに仕上がります。

3 【スープの濃さ】調整

POINT 再沸騰したら、表面が軽く沸く火加減に調整し、そこから3分or4分煮込みます。



濃さ調整

再沸騰してから
3分：普通
4分：濃いめ



3分or4分 タイマーON

表面が軽く沸く火加減



2 野菜の準備

豆腐	土付きごぼう	えのき	ニラ	キャベツ	寒玉
約4cmの角に切る	板状に切り、千切りなど	軽くほぐす	約5cmの長さに切る	約5cmの角切りまたは乱切り	約5cmの角切りまたは乱切り
1/2丁	50g 約10cm	50g 約1/2束	50g 約1/2束	200g 約1/4玉	200g 約1/4玉
1丁	100g 20cm	100g 1束	100g 1束	400g 1/2玉	400g 1/2玉
					1セット 2人前
					2セット 4人前

濃さ調整後、アク取りシートを鍋に広げ、表面の余分な脂とアクを軽く取り除きます。



4 味付け

【各味の調味料】と【にんにく醤油】をスポイドの様にし、全て溶き入れます。

スープ味別 調味料

白みそ味 調合味噌	しょうゆ味 しょうゆ
だし塩味 小瓶 岩塩	旨辛みそ味 調合味噌&辛だれ
(全味共通) にんにく醤油	

プロの技
香りも楽しむために、味付け後はなるべく沸騰させないでください。

5 盛り付け

【キャベツ・えのき・ニラ・豆腐】などの具材を入れます。



【ごま・唐辛子】を入れて完成。



付属の唐辛子を全量いれると辛味が強いのでお気をつけ下さい。

野菜に火が通ったら出来上がりです。煮詰め過ぎない様、火加減を調整しながら美味しくお召し上がりくださいませ。

おすすめ

残ったスープにたっぷり浸かる程度の少なめのご飯と卵を入れて雑炊で。最高に幸せなお味です。

アク取りシート

各味の調味料
にんにく醤油

野菜類 表面が軽く沸く火加減

ごま 唐辛子

※〈特定原材料 28 品目〉一部に小麦・牛肉・ごま・さば・大豆を含む