

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
もつ処
浜や 料理

博多もつ処 浜や

(株)ウエルテクス

福岡県糸島市前原中央 2-10-16

TEL 092-332-8444



もつ処「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
もつ処
浜や 料理



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。

1つのお鍋で
4人前分を調理する
場合の作り方



2セット分

食べる前の下ごしらえ

必ずキッチンタイマーをご準備ください。



1【もつ】【だし汁】【特製にんにく】の解凍

◆基本 冷蔵庫で解凍

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。



◆お急ぎの場合 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。



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
お願いします。

2 野菜の準備(約4人前)

寒 キャベツ	400g 2/3玉 約5cmの角切り または乱切り	ニ ラ	100g 1束 約5cmの長さに切る	え のき	100g 1束 軽くほぐす	土 付き ごぼ う	100g 20cm 板状・笹がき・千切りなど	豆 腐	1丁 約4cm角に切る
-----------	---------------------------------	--------	-----------------------	---------	------------------	--------------------	---------------------------	--------	----------------

※(特定原材料 28品目) 一部に小麦・牛肉・ごま・さば・大豆を含む

1【ごぼう】【だし汁】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。



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

5分間煮込み後、再び最大火力
にし、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

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

4 味付け

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。



容器に入った【各調味料】と
【特製にんにく】をスポイドの様
にして、全て溶き入れます。



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

野菜類【キャベツ・えのき・ニラ・
豆腐】などの具材を入れます。



【ごま】を入れます。
【唐辛子】は辛さを見ながら少し
ずつ入れます。



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
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

各調味料
特製にんにく

表面が軽く沸く火加減

野菜類

ごま
唐辛子