

「尾鷲しおだし」で食べる

豚しゃぶしやぶ

「水」600ml「尾鷲しおだし」
1パックでつくる香りよい本格だし

「尾鷲しおだし」には香りと旨味をしっかりと味わえるおだしが取れるように、羅臼産の昆布、宗田節、花かつお、乾燥椎茸とお塩がバランスよく袋入っています。
お鍋に水を1200mlと「尾鷲しおだし」を入れて、水から火にかけて沸騰直前に火を止め2分ほど置いておくと、香りよいおだしがとれます。素材の味を楽しめるようほんのり塩味のおだしです。



尾鷲しおだし

申込番号 **5431** ¥380(税込)
内容量/20g×2
賞味期限/到着後常温58日保証

尾鷲生とうがらし

申込番号 **5443** ¥500(税込)
内容量/60g
賞味期限/到着後常温58日保証

尾鷲生とうがらし

「虎の尾」に塩と甘夏を合わせたペースト状の薬味です。お鍋の他、お茶漬けや刺身の辛味にもどうぞ。



おすすめ部位は「豚ロースしゃぶしゃぶ用」



運動量が少なく、あまり発達していない赤身は、きめ細かくやわらかな食感です。

豚ロースしゃぶしゃぶ用

申込番号 **7668** 申込番号 **7692**
¥710(税込) ¥1,750(税込)
内容量/200g(約12枚) 内容量/500g(約30枚)
消費期限/冷蔵4日 消費期限/冷蔵4日

「豚バラしゃぶしゃぶ用」



脂身に甘味があり、脂身の溶け出す温度もいちばん低いのでジューシーさを味わえる部位です。

豚バラしゃぶしゃぶ用

申込番号 **7683** 申込番号 **7694**
¥710(税込) ¥1,750(税込)
内容量/200g(約25枚) 内容量/500g(約65枚)
消費期限/冷蔵4日 消費期限/冷蔵4日

「ハハトコレシピの万能だれ」で

トマト豚すき



おすすめ部位は「豚バラしゃぶしゃぶ用」



脂身に甘味があり、脂身の溶け出す温度もいちばん低いのでジューシーさを味わえる部位です。

豚バラしゃぶしゃぶ用

申込番号 **7683** 申込番号 **7694**
¥710(税込) ¥1,750(税込)
内容量/200g(約25枚) 内容量/500g(約65枚)
消費期限/冷蔵4日 消費期限/冷蔵4日

「豚カタロースしゃぶしゃぶ用」



うま味の多い赤身と、やわらかさを生み出す脂身が混ざり合い、「うま味」と「やわらかさ」をどちらも楽しめます。

豚カタロースしゃぶしゃぶ用

申込番号 **7664** 申込番号 **7686**
¥710(税込) ¥1,750(税込)
内容量/200g(約15枚) 内容量/500g(約32枚)
消費期限/冷蔵4日 消費期限/冷蔵4日

トマトのうま味がおいしい「トマト豚すき」

オリーブオイルで豚肉と玉ねぎ少々を焼き、ほどよく火が通ったら、湯むきしたトマトと玉ねぎを串切りにして並べ、割り下を入れて味がしみ込むまで煮詰めます。トマトが崩れ肉に味がしみ込んだらバジルを散らして完成。
メはゆでたパスタを入れて「パスタすき」にしてもおいしいです。

「水」1「万能たれ」1で「すき焼きのたれ」



料理の基本「砂糖」「しょうゆ」「さけ」「みりん」「赤ワイン」を秘伝の割合で合わせた万能だれです。「水」1「万能だれ」1の割合で合わせれば、すき焼きの割り下が簡単につくれます。
「豚すき」は味がしみるまでグツグツと火を通すため、脂身の少ない「豚ロース」はあまり向きません。煮込んで柔らかい「豚バラ肉」やコクのある赤身がおいしい「豚カタロース」でお楽しみいただくことをおすすめします。

ハハトコ食堂レシピの万能だれ

申込番号 **5429** ¥500(税込)
内容量/400ml
賞味期限/常温30日保証
カロリー | 181kcal(100mlあたり)