

本場「とりやさい鍋」の作り方

この度は「とりやさいみそ」をご購入いただきまして誠にありがとうございます。

滋賀県湖北で人気のご当地お鍋「とりやさい鍋」がご家庭で簡単に作れる“本場のレシピ”をご紹介します。



皆さまでとりやさい鍋を囲んで、
楽しい団欒のひとつときを・・・

< 準備するもの > ※ 2人前の分量です。

- とりやさいみそ ----- 大さじ 2 杯
- 水 (ダシは必要ありません!) ----- 2 カップ
- 白菜 ----- 800g (約 1/2 カット)
- にんじん ----- 30g (千切り)
- 鶏もも肉 ----- 200g (切り落として食べやすいサイズに)
- 鍋・卓上カセットコンロ

※お肉は豚肉やしゃぶしゃぶ用スライスでも美味しくいただけます!

作り方

※お鍋が浅い場合は分量の水を減らしてください。
水分が多いとダシが溢れる場合があります。

- (1) 鍋 (ステンレス製のフタなしすき焼き用鍋がオススメです!) 「とりやさいみそ」大さじ 2 杯、水カップ 2 を入れてかき混ぜます。
- (2) 鍋に白菜の芯部分を軽く敷き詰め、鶏もも肉を並べます。
- (3) 残りの白菜を、これでもか! と盛り付けます。(写真参照)
- (4) 途中、火加減を見ながら待つこと 15 ~ 20 分
- (5) 鶏肉に火が通り、白菜がしんなりしてきたら食べごろです!



★POINT★ ⇒ お鍋のシメにうどんを入れたり、
ぞうすいにすれば最後まで美味しく!!

当店オリジナル「ちょい足しレシピ」のご紹介♪

- ★バター: 女性やお子さまに大うけ!
 - ★酢: あっさり系が好きならぜひ!
 - ★ラー油・キムチ: 辛いのが好きな方はこれ!
- ※直接鍋に入れず取分け皿に入れば、色々な味が楽しめます!

琵琶近江どっとこむ

電話: 0749-62-2765

FAX: 0749-62-2763

<http://www.biwa-oumi.com/>



またのご利用
お待ちしております♪
ありがとうございました。

【とりやさいみそ】 ※送料・手数料が別途必要となります。

滋賀湖北、地元では有名な調理味噌です。ダシいらずだからお鍋はもちろん、お味噌汁、焼きおにぎり、うどんなど。使い方も豊富。

商品番号	商品名	容量 (g)	価格
001-1	とりやさいみそ (小)	900	1,732 円
001-2	とりやさいみそ (中)	1800	3,360 円
001-3	とりやさいみそ (大)	2700	4,830 円