

河内河豚(とらふぐ)てっちり鍋の 美味しい食べ方

① トラフグを解凍する。

※真空パックのまま冷蔵庫にて一晩解凍、または食べる直前に流水解凍がオススメです。

② 鍋に水をはり、昆布をいれて火にかける。

※お好みで水の量を調節してください。

③ 沸騰直前に昆布を取り出し、トラフグをいれ、お好みの野菜や豆腐をいれて十分に火が通ったら出来上がりです。

(白菜、長ネギ、きのこ類、もやし、にんじん、春菊、マロニーなど)

付属の錦ふぐぼんす、お好みで刻み葱、もみじおろし等の薬味につけてお召上がりください。

④ 食べ終わったらメにご飯と卵で雑炊にさせていただきますと、トラフグの旨味を余すことなくお召上がりいただけます。

※解凍後はお早めにお召上がりください。

※解凍後の再冷凍禁止。

株式会社 トキタ

〒300-1311 茨城県稲敷郡河内町庄布川 728

TEL:0297-85-3550 FAX:0297-84-5202

