

阿波ふうどセット第3弾

ギュッ!

『心も体も「牛っ!」と温まる 阿波のお鍋セット』



阿波の極上しゃぶしゃぶ鍋 3～4人前のセットです

【セット内容】

- ・阿波牛（しゃぶしゃぶ肉）500g … 肉の藤原
※阿波牛のみ別配送（冷凍便） 阿波牛の匠 のべ
- ・阿波九条ネギ 500g … リーキ
- ・天恵菇干し椎茸 40g×1 パック … 幸福商店
高野キノコプラント
- ・菌床生椎茸 1 袋 … じいじいのきのこ
- ・青首だいこん Lサイズ×2 本 … JA 里浦
- ・れんこん×2 節 … 酒井農園
- ・みちこの有機ぼんず 1 本 … 阪東食品

※生鮮商品が含まれますので、お早めにお召上がりください。
※商品到着後は、配送箱を開封し冷蔵・冷凍保管してください。

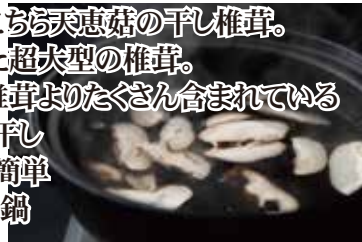
極上!阿波牛の しゃぶしゃぶ肉



お鍋のメインは阿波牛のしゃぶしゃぶ肉。美しくサシが入った肉の味わいは、まさに極上と銘打つに相応しい一品。徳島の豊かな自然に囲まれて大切に育てられた阿波牛を贅沢にいただきます。

●お出汁 / 具材 - 天恵菇の干し椎茸 -

今回のお鍋セットのお出汁に選んだのが、こちら天恵菇の干し椎茸。天恵菇（てんけいこ）とは、徳島で生まれた超大型の椎茸。ただ大きいだけでなく、旨味成分も普通の椎茸よりたくさん含まれているのが自慢です。お鍋に水と一緒に天恵菇の干し椎茸を入れて沸騰させれば、極上お出汁が簡単に出来上がります。戻った椎茸はそのままお鍋の具材としてお召上がりください。



●具材 - 菌床生椎茸 -

生の椎茸はとっても肉厚で濃厚な味わいです。生椎茸ならではの食感をお楽しみください。

●具材 - 鳴門のれんこん -

お鍋にアクセントを添えてくれる絶品れんこん。煮込んでもしっかりとした食感を楽しめます。徳島の産直市でも早々と売り切れてしまうほどの人気野菜です。

●お好みで -

『みちこの有機ぼんず』 - すだち・ゆず・ゆこう、徳島を代表する柑橘BIG3のすべてを使用した贅沢なポン酢です。



▲薬味調味例

●薬味 - 阿波九条ネギ -

薄く柔らかな葉で上品な風味をもつ、徳島のブランドネギです。薬味にたっぷり刻んでその美味しさを味わってください。

●具材 / 薬味 - 青首だいこん -

鳴門市の里浦地域では、極上のサツマイモであるなんと金時「里むすめ」を生み出す土壌を活かして、冬季は大根を生産しています。海水に含まれるミネラルを豊富に含んだ里浦の畑で、おいしく元気に育った大根です。お鍋の具材としてはもちろん、おろしで薬味としてもどうぞ。

●天恵菇の干し椎茸

徳島発の希少なプレミアム椎茸「天恵菇」の干し椎茸です。天恵菇とは通常の椎茸よりも、うまみ成分が三倍強いといわれる品種をゆっくりと大事に育てた「プレミアム・菌床椎茸」です。大きく肉厚でアワビのような食感が特徴。本品はそんな椎茸を、乾燥加工した希少品です。

戻していろんな料理に使えるのはもちろんのこと、旨味のかたまりなのでそのままポリポリ食べても美味しく召し上がれます。その他に、フレンチや炊き込みご飯、お味噌汁などにもマッチします。



※商品到着後は、配送箱を開封し冷蔵・冷凍保管してください。

阿波ふうどセット第3弾 『心も体も「牛っ!」と温まる 阿波のお鍋セット』
今回のセットは、お鍋用としてご用意していますが、単品でもおいしくお召し上がり頂ける食材ばかりなので、お鍋以外にも自由に調理して料理をお楽しみいただけます。

●ゴク甘! 青首だいこん

皮に張りつつやがあり、ずっしりと重みがある「青首だいこん」は、甘味があってみずみずしく、煮物やサラダ、漬物など、さまざまな料理でおいしくお召し上がり頂けます。上部は甘味があるのでサラダや大根おろし、漬物に。中央部はほどよいかたさで煮物に最適です。先端部分は辛味もあるので炒め物や味噌汁、おろしに使うのがオススメです。



●食感も楽しい! 鳴門のれんこん

れんこんは、サラダや炒めもの、揚げものなどいろいろな料理に使える野菜です。レンコンレシピの一例として、「レンコンジャム」の作り方をご紹介します。

【材料】

れんこん 100g / 砂糖 30g
水 180 cc / レモン汁 小さじ1弱

【作り方】

1. れんこんの皮をむき、すりおろす
2. 1に砂糖、水を加えて中火にかける
※焦げないようにかき混ぜてください
3. とろみがつき、お好みの固さになったら火を止め、レモン汁を入れて混ぜる
☆本れんこんは糖度が高いため、砂糖は少な目です。早めにお召し上がりください。
☆アクが気になる方は、れんこんを水にさらしてアク抜きしてください。



▲レンコンジャム
※写真はイメージ

●葉が柔らかく甘味がある! 阿波九条ネギ

うどん・ラーメンなどの薬味として使っていたり、お好み焼きにたっぷりとお召し上がり頂く「ネギ焼き」もオススメです。

【保存方法】※商品到着後すぐに新聞紙に巻いて水を打ち冷蔵庫に入れてください。



※生鮮商品が含まれますので、お早めにお召し上がりください。