

桜鍋 (3~4人前) 調理例

- 馬肉 …………… 400g
 - 鍋っ子くん …… (小)180g 1本
 - キャベツ …………… 400g
 - ささがきごぼう … 80g
 - 糸こんに …… 180g
 - ネギ …… 2本
 - 水コップ … 1杯(180g)
- ※お好みでお入れください。(鍋用せんべい、木綿豆腐、高野豆腐、きのこ)

桜鍋のおいしい作り方

「桜鍋」にピッタリ、鍋っ子くん！

1



熱く熱した鍋に馬脂を入れて溶かす。

2



肉を入れ軽く炒める。さらにお酒を少々入れて炒める。

3



ごぼう、鍋っ子くんを入れ一煮立ちさせる。

4



キャベツ、長ネギ、糸こんに、豆腐、水を入れる。

5



沸とうしてきたら、全体を混ぜて野菜が煮えたら出来上がり。

鍋っ子くん

* (大) 360g
* (小) 180g

特製みその薫りたつ風味を活かした桜鍋専用のたれです。鍋のほか、一般料理の調味料としてご利用ください。



注意 鍋用せんべいは、鍋が沸騰しはじめたら4等分位に割って入れます。やわらかくになったらお召し上がりください。又、野菜・豆腐などから水分が出ますので、水はお好みの濃さに合わせて少なめに入れ、お味をみながら足してください。たれの中にまれにつぶつぶが入っておりますが、原材料として使用している大豆、こうじです。

～鍋セット～
すぐ食べれるように

材料が揃っていますので、お鍋に入れて煮込むだけですぐ召し上がれます。



- 馬肉 ●鍋用せんべい ●タレ付き
 - カット野菜(キャベツ、糸こんに、ネギ、ささがきごぼう)
- お肉は、中肉・上肉・特上肉の中から選んでいただきます。
- ※焼肉セットもございます。
※保冷剤・箱代は別途料金がかかります。

馬刺・焼肉のおいしい召し上がり方

「馬刺」や「焼肉」にはやっぱりバリバリくん！

馬刺

【おすすめの解凍方法】

お時間がある方は冷蔵庫で3～4時間かけて解凍してください。

馬刺の厚みにより時間が異なります。目安は指で軽く押して芯が残るくらいの半解凍状態が薄く綺麗にスライスすることができます。

お急ぎの方は真空パックのままボウルに馬刺が隠れる程度の流水にひたし10～20分間解凍してください。

電子レンジ・常温での解凍は馬刺の旨みを損なうためご遠慮ください。



●保管方法

お荷物の到着後、速やかに冷凍庫で保管をお願いします。馬刺は一度解凍したものは再冷凍できませんので、その日のうちにお召し上がりください。

【スライス方法】

- ① まな板、包丁はきれいに洗浄・消毒をしてください。
- ② 真空パックから馬刺を取り出し吸水シートを外し、クッキングペーパー等で軽く表面を拭き取ります。
- ③ 馬刺は肉の繊維と垂直になるよう包丁を入れ、薄く切ります。(2mm程度)
- ④ ネギのみじん切りを薬味にし、たれは「バリバリくん」をそのままよく振ってご利用ください。

「バリバリくん」の代わりにお好みで、しょうが醤油・にんにく醤油・わさび醤油などもよく合います。

バリバリくん

しょうが・にんにくの効いた馬刺・焼肉専用のたれです。

- * (大) 180g
- * (小) 85g



もみだれ (220g)

当店レストランメニューの味付焼肉で使用している手作りの専用だれです。お肉と野菜・もみだれを混ぜ合わせ味をしみこませホットプレートなどで焼いてお召し上がりください。



焼肉

焼き肉の場合は馬肉の他にキャベツ・ピーマン・玉ネギ・ニンジンなどお好みの材料を用意し、鉄板で焼きながら「バリバリくん」をつけてお召し上がりください。