

What's in the box?

Hakata Motsu Nabe (Shoyu)



博多もつ鍋
お召し上がり方

◎お手持ちのキャベツ・ニラ・玉葱等を一緒に煮込むだけで簡単にもつ鍋が出来上がります。


- (1) もつを解凍します。(一度水洗いし、アク抜きをします。)
- (2) 鍋に濃縮スープを薄めて入れます。(4~5倍)
- (3) スープが沸騰したらもつを入れます。
- (4) 再度スープが煮立ったら野菜を入れます。
- (5) 野菜がしんなりしてきたら、弱火にして、お玉で全体をよくかき混ぜれば出来上がりです。

◎添付の唐辛子・んにくをお好みの量だけ入れてお召し上がりください。

◎添付のちゃんぽん麺は、もつ鍋の残りのスープの中に入れ、茹でてお召し上がりください。

※濃縮スープはお好みにより水の量を調整してお召し上がりください。(煮込むとスープが濃くなります)

解凍後はなるべく早くにお召し上がりください。
保存は冷凍庫(-18℃)でお願いします。一度解凍しますと品質が変わる恐れがあるので、再凍結はしないでください。

 株式会社 筑前福岡
0120-29-0371

*How to cook in Japanese ↑

How to cook

1. Thaw beef offal, and wash under water to remove the scum.
2. Put soup base with water (4-5 times the soup base) in the pot and boil.
3. Add beef offal and boil again.
4. Add vegetables (cabbage, Nira, Onion, etc) and cook until vegetables are soft.
5. Turn the heat down to low heat, and mix everything.
6. Cook champon noodle in the left over soup to finish.

*Add enclosed chili pepper and garlic with preference.

*Store in freezer (-18°C).

*Once thawed, do not refreeze. Refreezing might cause deterioration in taste.