

# 〜 もつ鍋のお召し上がり方 〜

もつ、スープはお召し上がり前に冷蔵庫に移し解凍します。  
袋破れに備え、バットなどを敷いて解凍して下さい。

沖縄そばは凍ったまま鍋に入れるので解凍は不要です。

## < 鍋具材準備の目安 >

2~3人前	キャベツ 1玉用意 700g ~	ニラ 1束用意 100g ~
4~5人前	キャベツ 1~1.5玉用意 1200g ~	ニラ 1~2束用意 150g ~

その他、お好みの具材をご用意ください。豆腐、にんにく、辛味にはもやしなどもよく合います。

## < 作り方 >



① 鍋を用意し、鍋スープを適量の水で希釈します。

(水量目安) 2~3人前 500 ml ※お好みで  
4~5人前 800 ml 調節して下さい。



② 軽く沸騰したら生もつを入れ、再び沸騰したらアクをとります。



③ 野菜、その他お好みの具材を入れしんなりするまで煮込んだら できあがり ✨

辛味パウダーは、鍋に入れて煮込んでも、取り分けてからお皿に直接かけてもOK  
半分入れると5倍辛、全部入れると10倍辛、2袋入れると20倍辛?!  
激辛パウダーは加減しながら...



④ シメの麺のつくり方 (煮つまってスープが濃い場合には水を足して) 残ったスープに凍ったままの麺を入れます。

のびにくい麺ですので、よく煮込んでよく味をしみ込ませてお召し上がり下さい。