

## 天然ク工鍋

対馬天然ク工 長野 松茸 人参 管牛蒡 かぶ 三つ葉 加賀蓮根  
雄琴豆腐 青葱 えのき 自家製ポン酢 すだち 自家製柚子胡椒

雑炊用

りゅうのたまご ごはん（岐阜県産ハツシモ米） 明石産ばら海苔

①まずは鍋にお出汁を入れて、沸かしてください

②松茸を入れて、しゃぶしゃぶ用のク工の身を入れて、まずは旬の食材を味わっていただくのがよろしいかと思えます

ポン酢でお召し上がりください

お出汁は、土瓶蒸しの要領ですだちを絞って頂いても美味しいです

③根菜類・葉物の順に入れてお好きなようにお召し上がりください

お好みで柚子胡椒、すだちをお使いください

※ク工は意外と早く火が入りますので、しゃぶしゃぶは大体

2〜5秒、厚い身の方は1〜2分くらいで召し上がれます

雑炊の作り方

具材を食べ終わりましたら、一度出汁を沸かしてご飯を入れて

軽くほぐしてください。卵はお好みで溶いてもそのままでも

最後にバラ海苔をかけてお召し上がりくださいませ

味が足りない場合はポン酢をかけてください