

ふぐ 1本 <宅配てっちり>

—— お買い上げありがとうございます。 ——



宅配内容

ゆびき（短状）、てっさ(ふぐ刺し)4皿、あら、身、鍋皮（黒トレー）、ふぐひれ5枚、だし昆布2枚、たれ用ポン酢2本（4人分）、たれ用薬味（ネギ、大根）

用意するもの（4人分 適量）

白菜、白ネギ、しい茸、エノキ、春菊、水菜、豆腐、その他色々

たれ

ポン酢（1本2人分）に、ネギ、おろし大根を適量入れて混ぜて、ゆびき、てっさ、ふぐ鍋のたれとして使います。

ゆびき

小鉢に4等分に分けて、上記たれをつけてお召し上がり下さい。

てっさ（ふぐ刺し）

付いているすだちは、搾って全体にかけて下さい。1枚ずつ箸で取り、上記ポン酢だれにつけてお召し上がり下さい。付随のやっこネギを巻いて召し上がると、さらに美味しくいただけます。

てっちり（ふぐ鍋）

① 鍋に、水(八分目)とだし昆布2枚を入れ、火にかけます。沸騰する直前に、だし昆布は取り出します。

- ② 沸騰したら、骨のついたアラから先に入れ、旨味を出します。
- ③ しばらくして、白菜、豆腐、ネギ、しいたけ、エノキを入れます。
- ④ 次に、白身と青野菜（春菊、水菜）を入れます。
※ 大切なのは、出てくるアクを丁寧に取り除くことです。
※ 具は一度に全部入れず、上記①～④を2,3回に分けて、煮えすぎないようにして下さい。だしが減ってきたら、昆布だしで増やして下さい。
- ⑤ ポン酢だれで召し上がり下さい。淡泊で上品な味をお楽しみ下さい。

雑炊

全部食べ終わったら残りだしで雑炊を作ります。

- ① だしは鍋の半分くらいまで昆布だしで増やします。
- ② 食塩、うす口醤油を好みで入れます。
- ③ 沸騰したら、人数分のごはん（4人分で約 500g）を入れます。
3,4分強火で、アクは丁寧に取り除きます。
- ④ とき卵4個を火を止めてから入れて、強く箸で素早くかき混ぜます。
ネギ、きざみのり、ポン酢をかけて混ぜてお召し上がり下さい。

ひれ酒の作り方

同送のひれ酒袋裏をご覧ください。

———またのご利用を心よりお待ちしております。———

季節料理 とらや

〒544-0031

大阪市生野区鶴橋1丁目2番20号

TEL 06 (6717) 2951

問い合わせ・御予約 090-1146-7889 (店主迄)

ホームページ : toraya.hanamizake.com

