



この産はお買い上げいただき誠に有難うございます

お店で食べる味おいそのままに、コラーゲン豊富なすっぽんを心ゆくまでご堪能下さい
またのご利用心からお待ちしております。

美味しいすっぽん鍋の作り方



- ① 土鍋に「スープ」とすっぽんの肉全部を入れて強火で炊いてください。途中で灰汁（アク）が出てきたらきれいに取り除いてください。

- ② お好みで豆腐を入れて、最後に生姜の絞り汁を入れて出来上がりです。



- ③ 残ったスープは、一度水で軽く洗ったご飯溶き卵、浅つきなどを入れて雑炊にしてお召し上がり下さい。

美味しく作るポイント

お鍋に入れる野菜にはあまり汁気が出る野菜は使用せず、だしの味を邪魔しない根菜類の野菜を使用すると良いです。雑炊は冷や飯を使い、お米の粘りを水でしっかり取りましょう。
お鍋のだしにはコラーゲンがたっぷり含まれているのでお肌にとっても良く、栄養価も抜群です