



とんとんの丘もちぶた館(本店)
おおがわら天然温泉いい湯

平成27年 **12月17日(木)** AM10:00~
リニューアルオープン!!

おまたせしました!とんとんの丘もちぶた館(本店)、おおがわら天然温泉いい湯が営業再開します。仮店舗として営業してきた広表店ですが、「いい湯 食事処 四季彩」は本店の営業再開に伴い、12月6日(日)をもって一時閉店になります。「もちぶた館(広表店)」は引き続き営業を継続していきますので、今後とも宜しくお願い致します。

もちぶたソフトモツで作る

もつ煮込み

美味しいモツ料理があると家が居酒屋みたいでパパ大喜び!ごはんもお酒もすすみます。もつ煮込みは野菜もたっぷり入っているから栄養満点。やわらかく煮込んであるので、子供達にもお年寄りにも好評です。

材料

- ・もちぶたソフトモツ…1パック
- ・大根(いちょう切り)…1/2本
- ・人参(いちょう切り)…1/2本
- ・ごぼう(乱切り)…1/2本
- ・こんにやく(ひと口大)…1枚
- ・もつ煮込みのたれ…1袋



作り方

- 1 鍋に湯を沸かしてもちぶたソフトモツ、こんにやくをゆでる。沸騰したらざるにあげる。
- 2 鍋に1、野菜、もつ煮込みのたれ、水3カップを入れ煮立てる。
- 3 沸騰したらアクを取り、弱火~中火で約40分煮込んで出来上がり。器に盛り、好みで万能ねぎを散らす。

ほっこり、とろとろ~あたまよ。

おっまみにもヒョウタリ☆

