



和豚もちふた肩ロースライスで作る

すき焼きはゆかてじょうか

もちふた肩ロースライスで作るすき焼き鍋です。柔らかくて栄養満点のもちふたと、甘辛い割り下が相性抜群！お肉と野菜の旨味が食欲をそそります。卵をからめてお召上がりください。



もちふた館
販売スタッフ
平間さん

好きなお鍋は、
キム子鍋です！

もちふたすき焼き

材料 もちふた肩ロースライス 400g
(4人分) 長ネギ、しらたき、豆腐、椎茸、しめじ、人参、大根、白菜など、家にある野菜。
すき焼きのたれ 1本
卵 (好みで)

作り方

- ① 長ネギは斜め切りに、きのこ類は石づきを取り小房に分け、野菜、しらたきは食べやすい大きさに切る。
- ② 熱した鍋に油をしき、お肉を焼く。
- ③ すき焼きのたれ、水、野菜を加え煮込む。
- ④ 途中アクを取りながら、具材が柔らかくなったら出来上がり。

柔らかくジュシー
子ども、大人も
大好きな味！



① 冬たくをすませました。

② 夕飯は何がいいかな。
寒くなったらお鍋の季節。

③ もつ鍋、キム子鍋、ミルフィーユ鍋。
お鍋もいろいろあるけれど。

④ やっぱりすき焼き！お肉もお野菜も
たっぷり食べられます。

⑤ 熱した鍋に油をしき、お肉を
焼いていきます。

⑥ すき焼きのたれ、水、野菜を鍋に
入れ、煮込む。

⑦ 途中アクを取りながら、具材が
柔らかくなったら出来上がり。

⑧ 好みで卵をつけて
いただきます。

⑨ 家族そろっておうち鍋。