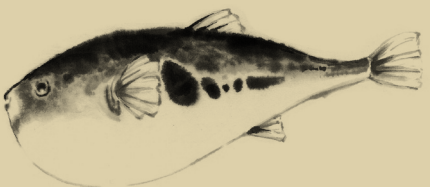


# 「冷凍」とらふぐセット

## 【商品内容】

- とらふぐ刺し身 約180g
  - とらふぐあら 約500g
  - とらふぐ輪切 約250g
  - とらふぐ皮 約200g
  - とらふぐ身皮 約40g
  - だし昆布 約10g
  - 千羽鶴自家製ポン酢 2本
  - 〈プラス〉ふぐ一夜干し 約240g
- 「アレルギー表示」小麦、大豆



## 美味しい食べ方

### とらふぐ刺し

薬味は紅葉おろしと刻んだ葱をご準備ください。  
冷蔵庫で2〜3時間解凍後、ポン酢でお召し上がりください。  
4〜5センチの長さに切った小葱を、とらふぐ刺しを巻くと  
美味しく食べれます。

### とらふぐ皮

流水で解凍後、ぬるま湯で洗い氷水で冷やし、ふぐ刺しと一緒に  
ポン酢でお召し上がりください。  
茶碗蒸しに入れてもおいしくお召し上がりいただけます。

### とらふぐ身皮

流水で解凍か冷蔵庫で解凍後、ポン酢でお召し上がりください。

### とらふぐあら・輪切

流水で解凍後、鍋にしてお召し上がりください。(詳しくは裏面)  
唐揚げにしても美味しくお召し上がりいただけます。

### 保管方法

解凍後は、冷蔵庫内(10度以下)で保管してください。  
一度解凍したふぐは、再凍結しないでください。  
解凍したふぐは、お早めにお召し上がりください。

## 美味しい鍋の作り方

大きめの鍋に水を6割くらいと付属の昆布を入れ、弱火で出汁が出るまで火を入れます。  
 ふぐのあら、輪切りの身、お好みの野菜を入れ、付属のポン酢などでお召し上がりください。



## 美味しい雑炊の作り方

ふぐ鍋の具材を食べたら雑炊を作りましょう。  
 具材のあらなどに細かい骨も入っていますので、網じゃくしなどで取り除きます。  
 炊いた米を水で洗って粘り気を取ります。  
 洗った米を鍋に入れ、火にかけ塩、醤油で味を調え仕上げに溶き卵を加え出来上がりです。  
 残ったふぐの皮や身皮、ふぐ刺しを雑炊に入れ、自家製のポン酢を少し加えるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。

名称	冷凍とらふぐセット	栄養成分表示 (とらふぐ100g相当量)
原材料名	表面に記載してあります	エネルギー 85 kcal
内容量	1セット	たんぱく質 19.3 g
賞味期限	冷凍30日間(解凍後12時間)	脂質 0.3 g
保存方法	冷凍	炭水化物 0.2 g
製造者	株式会社 若水商会 福岡県福岡市中央区那の津2丁目9-10	食塩相当量 0.2 g
販売者	株式会社 ニューオータニ九州 福岡県福岡市中央区渡辺通1丁目1-2	