

# 美味しいきりたんぼ鍋の作り方

秋田県産  
ササニシキ  
100%!

## 秋田きりたんぼ屋の

# 昔ながらの きりたんぼ鍋



「秋田きりたんぼ屋の 昔ながらの きりたんぼ鍋」をお届けします。

秋田の郷土料理といえば「きりたんぼ鍋」が一番に思い浮かぶのではないのでしょうか。

そんな「きりたんぼ鍋」をご家庭で手軽に味わえるのが「秋田きりたんぼ屋の 昔ながらの きりたんぼ鍋」です。

ご家庭で味わうセットだからこそ、素材にこだわりたい。  
地元を愛する郷土料理店である私どもは、妥協をいたしません！  
自慢の<sup>秋田県産</sup>地特選素材の数々です。

手作り炭火焼 きりたんぼ 秋田県産ササニシキ100%を使用している手作りきりたんぼ。  
機械ではなく1本1本丁寧に手作りで焼きあげたきりたんぼです。

本家比内地鶏の  
放し飼いの比内地鶏 日本三大地鶏のひとつ、比内地鶏の正肉とモツを贅沢に使用。  
クオリティーの高い比内地鶏を育てることで有名な  
「本家比内地鶏」の放し飼いをされた比内地鶏を使用しています。

比内地鶏の出汁 創業明治5年、秋田の老舗「浅利佐助商店」のお醤油を使用しています。  
比内地鶏の旨味とコクがきわだってます！

舞茸 秋田の綺麗な水、綺麗な空気育てられた秋田県内産の舞茸です。

泉水 世界遺産である白神山地の麓にある斜面岩盤部から集水された原水です。

相包用紙 100%の天然紙 こちらも勿論、秋田県産。こだわりました！

「秋田」でも「なんて贅沢な!!」とビックリのラインナップ。  
自慢のご当地特選素材と申し上げたのは伊達ではございません！  
秋田県人のまごころがたっぷり込められた美味しさを  
ぜひとも皆さまの心に残る味に加えていただきたいと思います。



1 したごしらえをして下さい。

- たんぼ……………経木から出し3等分の輪切りにします。(手でちぎると味が浸みやすくなります)
- 舞茸……………適当な小房に分けます。
- ※長ねぎ (2本) ……7~8cmの斜め切りにします。
- ※せり (1束) ……7~8cmに切ります。美味しい根っ子も食べましょう。
- ※糸こんにゃく (1袋) ……食べやすい長さに切り、軽く熱湯にくぐらせます。
- ※ごぼう (1本) ……ささがきにして、水に軽くさらします。
- 鶏モツ

- 砂肝……………白いスジを包丁でそぎ取ります。
- きんかん……………一粒ずつに分けます。
- らんかん……………2~3cmのひとくち大に切ります。
- レバー……………ひとくち大に切ります。

※印の食材はセット内容に含まれておりません。お手数ですが別途ご用意ください。  
上記以外の食材を追加した場合、本来の味わいを損なうおそれがございます。  
是非上記の食材のみでお楽しみくださいますようお願いいたします。



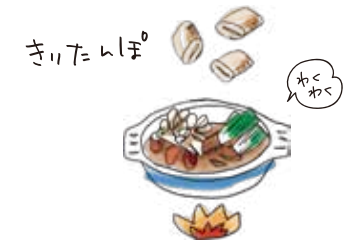
2 鍋に比内地鶏濃縮スープと白神山水を入れ  
沸騰したら比内地鶏 (生肉・モツ) を入れます。



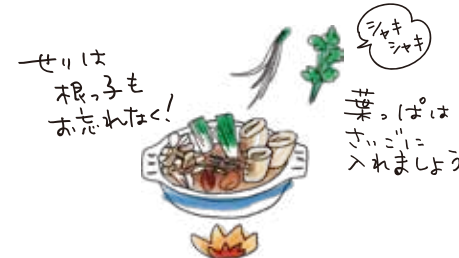
3 糸こんにゃく・ささがきごぼうを入れます。



4 ひと煮えしたら舞茸・ねぎを入れ  
2~3分煮込みます。



5 きりたんぼを入れます。あまり煮過ぎると  
崩れますのでご注意ください。



6 きりたんぼを入れたらすぐにせりを煮立った  
スープへくぐらせる程度にして完成です。



7 あまり煮過ぎないうちに取り分けて  
お召し上がり下さい。