

秋の味覚狩りおでん

和風ベースのつゆに秋の食材を使った季節感あるおでんです。ざる新上、松茸香る蒲の穂、しいたけの三笠揚げなど。秋の味覚を楽しむ、あっさり和風だしのおでんです。

【材料】

- ① 蒲の穂（松茸）2本 ② えび巻2本
③ ざる新上1個 ④ しいたけの三笠揚げ2個
⑤ 五目志の田2個 ⑥ もみじ（紅）（黄）各1本
⑦ 特製おでんつゆ（追加分）1袋
特製調理済みおでん2袋
（⑧ 厚切大根、⑨ 玉子、⑩ 生芋こんにやく、
⑪ 特製おでんつゆ） ⑫ かんずり1袋

※練り物は、お好みの大きさに切り分けてください。
※蒲の穂（松茸）は竹串から抜いてください。
（竹串を抜きにくい際は、電子レンジで数秒ほど温め、ひねりながら竹串を抜いてください。）
※特製おでんつゆ（追加分）は、お好みに応じて適宜調理中に足してください。



お店の出来立ての味をそのままに。

つゆごとパック

「でんでん」のつゆごとパックは、レトルトではありません。でんでんで調理した出来立てのおでんをつゆごとパックしています。レトルトのおでんとは全く違う専門店の美味しさをどうぞ実感してください。

レトルトパックを開けた際に、特有の臭いを感じたことはありませんか？レトルトは約120度の高温で殺菌・調理を長い時間行うためレトルト臭（レトルト焼）が発生する他、具材の美味しさが出汁に抜け出したり、食感の変化などが起こります。



料理長直伝!

おでんを美味しく作るコツ

心得1. 初めから終わりまで鍋を沸騰させない!

心得2. 鍋にフタをしない!

心得3. 表面に出た具材に出汁をかけ続ける!

心得4. 練り物の油抜きはしない!

～そのまま食べても美味しい練り物なので油ぬきは不要です。旨味が広がり格別の味わいに仕上がります～

心得5. 練り物は煮すぎない!



【作り方】

1 特製おでんつゆ、厚切大根、玉子、生芋こんにやくを鍋に移し、湯気が出るくらいまで強火にかけます。

鍋に移す時、先に大根、玉子、こんにやくを菜箸などを使って鍋に移してからつゆを鍋に流し込んでいただければ、つゆが飛び散らなくて済みます。

2 湯気が出てきたら、火を弱め中火で約15分コトコト煮ます。

※表面に出た具材につゆをかけるのがコツ。驚くほど出来栄が違いますよ!
※鍋に落し蓋をするように、クッキングペーパーを上からかぶせ、つゆが浸みるようにすれば、常につゆをかける必要がなくなります。

3 練り物を加え煮立たせないように約5分煮込み、ざる新上をさじ等で好みの大きさにすくい、鍋に入れ少し温まれば出来上がりです。

※そのまま食べても美味しい練り物です。あまり煮すぎないようにするのが、美味しく召し上がるコツです。
※お好みでかんずりをつけてお召し上がりください。

◆最後の締め◆

おでんの具を食べ終わりましたらご飯を入れ溶き卵をまんべんなく流し入れ、仕上げに刻みねぎをのせれば雑炊の出来上がりです。



※写真はイメージです。