

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!



1月 新酒一番粕の香り豊かな

# 粕汁おでん

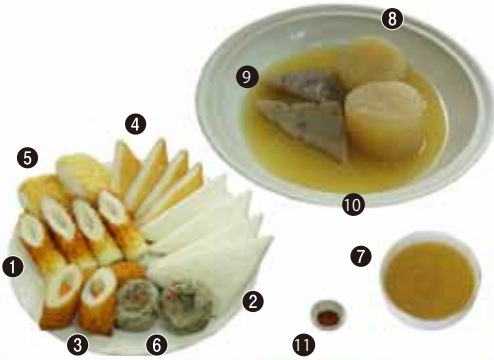
まろやかなつゆに溶かし込まれた「神水」と呼ばれる地域に位置する蔵元からの一番粕が、ちくわなどの味わいに贅沢な旨みを添えます。

## 【材料】(2人分)

- ① 特製ちくわ2本      ② 白はんぺん2枚
- ③ ごぼうと人参の巻物2個      ④ 上揚半2枚
- ⑤ やわらかいなり2個      ⑥ 鯛つみれ2個
- 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 生芋こんにゃく、  
⑩ 特製おでんつゆ)      ⑪ 七味唐がらし3袋

※練り物は、お好みの大きさに切り分けてください。そのまま食べても美味しい自慢の練り物ですので、油抜きは不要です。

※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。



## 【作り方】

1 特製おでんつゆ、厚切大根、生芋こんにゃくを鍋に移し、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、こんにゃ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、火を弱め中火弱で約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!  
※鍋に落ち蓋をするように、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 練り物に加え、煮立たせないように約5分煮込めば出来上がりです。

※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。  
※味が濃い時はお湯などをさして味を調整してください。



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。



## ◆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。