

# 牛しゃぶ

やさしい温度で、やさしく包んで食べる!!



つゆの入った鍋を  
中火でゆっくり沸かします。

ぐつぐつ  
沸かさないのがコツ!!

この間に準備...

器に少し  
つゆを入れて  
おきます。



つゆから湯気が  
立ち上がったら!!

ぐつぐつする手前で  
水菜やねぎを鍋へ入れます。

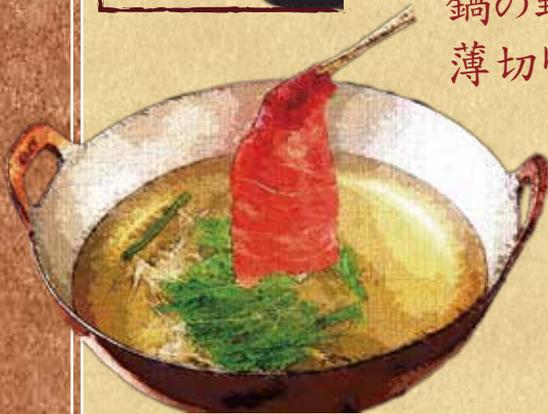


鍋の野菜の上に、  
薄切りのお肉を1枚ずつ、広げてそっと置きます。

**嚴重注意**

しゃぶしゃぶしない!!

決して沸かさないように  
お肉に軽く火を通します。



たべるとき

おすすめ

レア

お肉の表面の色が  
ピンク色になったら!

お肉でお野菜をやさしく  
包むように持ち上げ、  
用意した器に取ります。  
ひと口目は薬味を使わず  
お召し上がり下さい。

ふた口目からはお好みで  
〔赤山椒〕〔ゆず胡椒〕〔黒七味〕  
など薬味を付けお召し  
上がり下さい。

