



### ～おいしさの秘密～

出汁で湯通しした香福茸は『とろり』とした食感で、のど越し滑らか。

香福茸特有の旨みと昆布出汁の旨みと合わさって、口の中いっぱいになり、香りとおいしさが広がります。

大型・肉厚の香福茸だからこそ味わえる贅沢な食べ方で、香福茸生産者もおススメの一品です。

## 香福茸のしあわせしゃぶしゃぶ

### [材料] (2人前)

- ・ 香福茸 . . . . . 1 個
- ・ 白菜、春菊、焼き豆腐、えのき、ねぎなどお好みの食材 . . . 適量
- ・ 昆布（出汁用） . . . . . 1 枚
- ・ ゆずポン酢 . . . . . 適量

### [調理方法]

- 1 鍋に水とだし昆布を入れて、30分ほどおいておく
- 2 香福茸を7ミリ程度の薄さでスライスする
- 3 その他の材料を食べやすい大きさに切る
- 4 1を火にかけて、煮立ったら昆布を取り出す
- 5 3を鍋に入れて火が通るまで煮込む
- 6 2の香福茸を出汁にくぐらせたら完成。ゆずポン酢との相性ばっちり！！

