

# 若狭グルメを使った簡単レシピ

## 小鯛の笹漬けしゃぶしゃぶ



### 【材料】

しゃぶしゃぶの出し汁  
水1リットルに対して  
昆布10cm1枚  
酒 大さじ2

### 使用した商品はこちら 小鯛の笹漬け

お酢のかすかな酸味、  
昆布の旨味、杉の香。  
繊細で上品な後味が  
自慢の逸品。

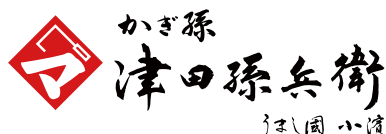


### 【作り方】

1. 水に昆布を入れ、30分から1時間つけてだしをとる。
2. 火に掛けて煮立ったら酒を加え、再び煮立ったら準備完了です。
3. 出来上がった熱々のだしに、笹漬けをさっとくぐらせてお召し上がりください。

スタッフから  
一言

皮付きの笹漬けは、しゃぶしゃぶにもお勧めです。軽く出し汁に通すことで、少しふっくらとした食感を楽しめます。しめは笹漬けの旨味たっぷりの出し汁でうどんなどどうぞ。



〒917-0061 福井県小浜市小浜玉前69-6  
TEL:0770-52-3200 FAX:0770-52-9100  
E-Mail: magobei@magobei.sakura.ne.jp