

**こなべ** の**極上しゃぶしゃぶ**(又は**すき焼き**)の **通販** を始めました。

今まで当店(しゃぶしゃぶレストランこなべ)に御来店のお客様のみに召し上がって頂いていました**厳選の逸品のしゃぶしゃぶ**を、ご自宅で、**包丁を使わず**、お手軽にお楽しみ頂ける様に致しました。

① **最高級特選国産黒毛和牛 セット**

当店厳選の最高級国産黒毛和牛のリブローズ、脂肪と赤みの肉との非常にバランスの良い、霜降りタツプリの非常に軟らかく、美味しい、最高級のお肉です (一人前 約150g)

ひるぜん

② **岡山・蒜山高原産直・ジャージー牛肉 セット**

農場直送の蒜山高原のジャージー牛肉のリブローズ(一人前 約150g)  
乳牛用牛肉とは思えない和牛の味に近い、ジャージー牛肉。牛乳を搾った廃牛の肉ではなく、乳を搾る為に毎年お産をさせ、雄が生まれた時のみ肉専用にて育てたお肉です。若令肥育(約2年半)でお肉にしますから、非常に軟らかく、乳牛の割りには、霜降りが入り、和牛に近い味がします。  
(一般の肉屋さんには売っていない希少価値のお肉です。)



③ **めずらしい、タコのしゃぶしゃぶ セット**

タコを、しゃぶしゃぶしてポン酢で頂くとコリコリとした歯ざわりがして、非常にあっさり、美味しく頂けます。輸入のタコですがタツプりと添えました。  
(一人前 約200g)



注1、**三人前以上**で御注文下さい。

特選黒毛和牛セット 三人前 **17,500円** (税、送料込み)

ジャージー牛セット 三人前 **12,000円** ( " " )

タコしゃぶセット 三人前 **9,000円** ( " " )

注2、 **一日限定 10セット** のみの販売となります。

注3、 美味しく召し上がっていただく為に **賞味期限はお届け日の 当日** となります。

注4、 **ご注文は TEL(086-434-2941)**を頂き、続いて **FAX(086-436-6644)**にて、お名前・住所・電話番号・注文セット名・数量・有れば、希望到着日(時間指定も可)  
時間指定は、午前中 ・12時~14時 ・14時~16時 ・16時~18時  
指定無き場合はご注文の翌々日に お届けとなります。(クール宅急便)

注5、 **お支払いは、代金引換え**とさせていただきます。(代引き手数料は当方負担)

注6、 生ものですから**返品は一切受け付けられません**。悪しからず。

**お夕食の準備もいらず、宅急便が届けば、鍋さえ有れば直ぐに一流料亭の味のしゃぶしゃぶ、又は、すき焼きが、食べられます。(つけだれから薬味も全てをセットしております。)**

選りすぐった、お肉 ・お野菜 ・しめじ ・エノキ ・豆腐 ・うどん(すき焼きは、糸コンニャク)をセットにして、おります。  
なお、つけだれ(こなべ特製の胡麻だれ・ポン酢)及びポン酢の薬味(すき焼きの場合は、生卵)も**セット**致しました。 昆布も添えました。



すき焼きの こなべ特製 **わりした** も多めに**セット**致しました。  
わりした をそのまま適量、鍋に入れ、お肉・野菜等と煮てください。  
味が濃かったり、煮込み過ぎて味が濃くなりましたら、水を入れて調整してください。

**しゃぶしゃぶ**の場合は、**しゃぶしゃぶ**をじっくり堪能された後に **スープ** 及び **卵とろとろぞうすい** を作って、召し上がって頂きますと、これも、大変に喜ばれています。 **最後のシメ** にはもってこいです。

**すき焼き**の場合の、 **最後のシメ** と致しましては おうどん(讃岐うどん)を入れて煮込んで、召し上がって下さい。 うどん も **セット** 致しました。

しゃぶしゃぶの後の

**スープ** の作り方 は 美味しい肉と野菜のうま味たっぷりの出し汁をカップに取り、塩・コショウを少し多めに入れて、掻き混ぜて、いただくとこれ又、**絶品**です。

**卵とろとろ ぞうすい** の作り方 は、残った出し汁にごはん(洗った方がベター)を適量入れて、ニラ ・ しょうゆ(少なめ)・塩(多め)・コショウ(多め)を入れて煮ます。煮えた頃 生卵を入れて、サツ掻き混ぜたら、煮込まず、火を消して、出来上がりです。  
ニラ ・ 洗ったごはん ・ 生卵 も**セット**に添えました。