

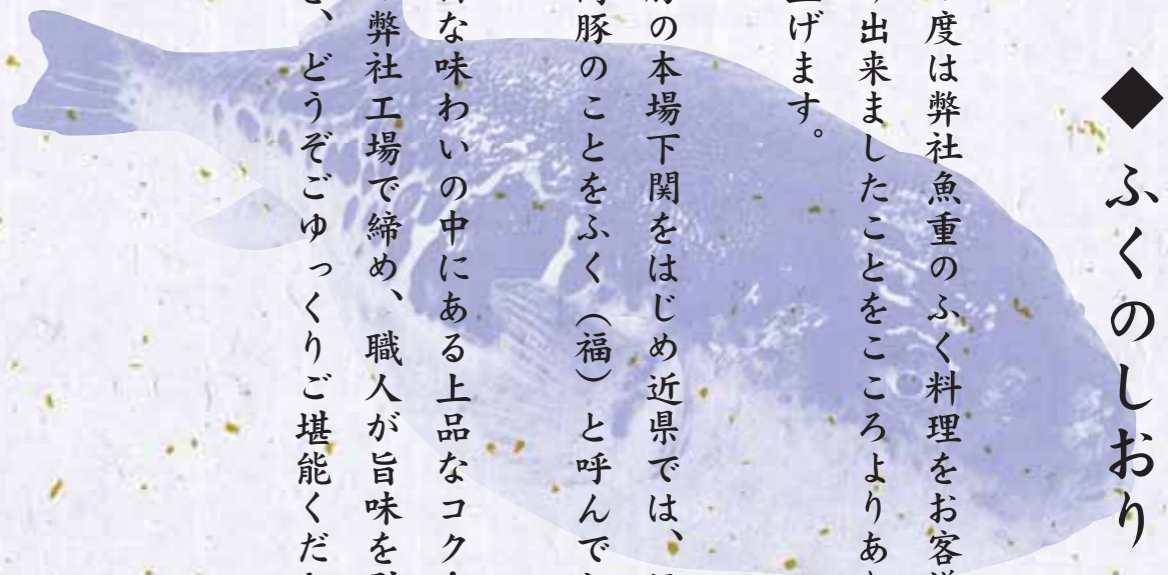
## ◆ ぶくのしおり ◆

この度は弊社魚重のぶく料理をお客様のお手元へお届け出来ましたことをこころよりありがとうございます。感謝申し上げます。

河豚の本場下関をはじめ近県では、縁起をかついで、河豚のことをぶく（福）と呼んでおります。

淡泊な味わいの中にある上品なコク……。

下関の弊社工場で締め、職人が旨味を引き出したぶくを、どうぞごゆっくり堪能ください。



### （とらぶくの白子のお召し上がり方）

#### 【ぶくちり白子鍋】

白子をお好みのサイズに切ります。ぶくちりと他の具材が煮えたあとにそのまま鍋に入れて、ぼん酢でお召し上がりください。

#### 【焼き白子】

アルミホイルに少しオイルを塗り白子に塩をふってトースターで焼きます。焦げ目が付いて香りが立ち出せば食べごろです。

薬味やすだち・かぼす等をかけてお召し上がり下さい。

#### 【白子の湯引き】

三十秒程度ゆでてください。塩こしょう、ぼん酢等でいただきます。

#### 【白子の天ぷら】

お好みのサイズに切って、沸騰した湯にスプーンで落として熱を通します。次に小麦粉、天ぷら粉などで衣をつけて百八十度の油で揚げます。

抹茶塩がお勧めですが、天つゆ・ぼん酢でお召し上がりいただいても結構です。

#### 【白子の醤油からめ焼き】

たれは醤油とみりんを一对一で合わせ、お好みの砂糖を加えます。水溶き片栗粉を作り、とろみを見ながら加えて煮詰めます。

白子はオイルを塗ったアルミホイルに敷き、オーブンやトースターで焼きます。焼いた白子をたれにからめて少し煮込みます。焦げ付きにご注意ください。

〒751-0816 山口県下関市棕野町2丁目16-7  
TEL 083-229-4129 ぶく ぶくさし fax 083-229-2934  
平日 8:30~17:00営業 株式会社 魚重

# ふく料理のお召し上がり方

ふくのお刺身・皮……とらふく刺身、とらふく湯引き皮、

ふくたたき刺身、ふく炙り焼き刺身

ふくしょうゆ（ぼん酢）に刻みネギ、もみじおろしを入れてお刺身を一〜二枚ずつ付けてお召し上がりください。

ふく炙り焼き刺身には、ぼん酢の他に好みで添付の生わさびを付けても、美味しくお召し上がり頂けます。

ふくちり鍋……とらふく、まふく、さばふく

添付の鍋用調味料を裏面記載の方法で希釈し、鍋に入れて火にかけます。（さらに美味しい出しをとるには、昆布を入れることをお勧めします。昆布は沸騰直前に取り出してください。）隠し味にお酒と薄口しょうゆを少々入れて、水洗いしたふくのあら骨・切り身、野菜、豆腐等を入れてアクを取り、火が通れば出来上がりです。ぼん酢、もみじおろしでお召し上がりください。

【鍋のあとのお楽しみ。ふく雑炊】

ふくのあら骨を取り出し、水洗いしたご飯を入れて煮立てます。火を止めて溶き卵、刻み葱等を入れ蓋をして蒸します。好みでぼん酢、もみじおろしをかけてお召し上がりください。味噌仕立てもお勧めです。

ふくのしゃぶしゃぶ……出し汁は雑炊やお味噌汁にどうぞ。

添付の鍋用調味料を裏面記載の方法で希釈し、同梱のとらふぐあら骨と一緒に鍋で煮立てます。

【冬場……温しゃぶ】

ふくの身を一枚ずつ出し汁にくぐらせ、ぼん酢、もみじおろし、またはごまだれを付けてお召し上がりください。同梱の乾燥海藻は、季節の野菜と一緒に鍋に入れてお楽しみください。

【夏場……冷しゃぶ】

出し汁にくぐらせたふくの身を冷水で冷やし、水で戻した乾燥海藻と季節の野菜の上に冷やしたふくの身をのせてごまだれ、ぼん酢、またはお好みのドレッシング等をかけてお召し上がりください。

ふくのから揚げ……すだちやライムと良い相性です

味付き・衣付きですので、そのまま百八十度の油で揚げてお召し上がりください。長時間揚げますと身が硬くなる可能性がございますので、半解凍、または解凍されたからの調理をお勧めいたします。

ふくの一夜干し……すだちやライムと良い相性です

味付きですので、解凍後そのままグリル、フライパン等で焼いてお召し上がりください。焦げ付き易いので火加減にご注意ください。バターソテーや衣をつけての天ぷらにしても結構です。

ふくのひれ酒……とらふくの干しひれ

直火で炙る、または油をひかないフライパンでひれを空煎りします。

生臭みがとれるよう、ひれの根元によく火を通してください。

【熱燗に】

焼いたふくひれを、沸騰直前の熱燗一合に一〜二枚入れて蓋をし、約一分程度おけば出来上がりです。

熱燗向きのお酒をお選びください。アルコールに火を付けて飛ばしますとまろやかになります。

【とらふくの焼きひれ】

遠赤外線で芯まで焼いてありますので、沸騰直前の熱燗一合に一〜二枚入れて蓋をし、約一分程度おけば出来上がりです。

【冷酒に】

清酒一合に焼いたふくひれを一〜二枚入れて、一日〜二日ほど冷蔵庫で冷やしてください。

ふくのたたき（短冊）……一本真空

半解凍でスライス・カットをしてお皿に盛り付け、ぼん酢に刻み葱、もみじおろしを入れて一〜二枚ずつ付けてお召し上がりください。

ふく茶漬け

温かいご飯に本品をお好みの量ほど振りかけ、熱いお茶またはお湯を注いでお召し上がりください。冷茶を注いで冷茶漬けでも結構です。

とらふくぞうすいの素

本品を鍋に入れて、火にかけます。スープが沸騰したら、お茶碗一杯（約二百グラム）のご飯を鍋に入れます。ヤケドにご注意ください。

中火で煮込んだら、溶き卵・刻み葱を入れて蓋をし火を止めて蒸します。

お好みでぼん酢やすだち等を加えてお召し上がりください。

ふくまぜ飯の素

【まぜご飯にする場合】

ご飯二合を炊いて、本品を入れしっかりとまぜてお召し上がりください。

【炊き込みにする場合】

お米二合と本品をまぜ合わせ、普通の水加減で炊いてください。

●お刺身や白子は必ず冷蔵庫で保存し、記載の消費期限以内にお召し上がりください。