

# とらふぐの美味しい召し上がり方

## とらふぐ刺し

皿が透けて見えるほど薄く盛られた刺身を数枚ずつ、ねぎ、と紅葉おろしの入ったポン酢、薬味にて召し上がり下さい。  
ふぐの旨味と香りのよい細ねぎが絶妙なバランスで、上品な旨さをかもし出します。



## ふぐちり鍋

鍋に適量の水とダシ昆布を入れて火にかけます。沸騰直前に昆布は取り出して下さい。沸騰したらとらふぐアラを入れ、ふぐの出汁をとります。表面のアクをとりながらだいたい4、5分が目安です。残りのふぐ切り身、豆腐や季節の旬な野菜などを鍋に入れ盃一杯のお酒を加えます。煮すぎない内に特製ポン酢、薬味にてお召し上がりください。身体も心も温めてくれます。



## ふぐ雑炊

ふぐちりを充分楽しんだ後、鍋の中に、水でサッと洗ったご飯を入れ煮たった頃に「とき卵」を入れます。火を止めて1～2分蒸らしてからお召し上がり下さい。  
ふぐの美味しさを何度もご堪能いただけます。



## ふぐひれ酒

こんがりと遠火で軽く焦げ目のつく程度にあぶったふぐひれを熱燗に入れ、澄んだ琥珀色になったら飲み頃です。

「とらふぐのヒレ」ならではの香ばしくてまろやかな味わいを存分にご堪能下さい。※一部商品にはセットしておりません。



### 賞味期限について

- ※ふぐ刺しなど生でいただく商品は2日までにお召し上がりください。
- ※ちり鍋、から揚げは冷凍保存可能です。出荷日より7日ほどご賞味いただけます。
- ※まる身は真空パックのまま冷凍保存にて15日ほどご賞味いただけます。

<http://tot3.com/fukutoku/>

有限会社 **ふくとく** 〒866-0303 熊本県天草市御所浦町 750-8  
TEL/FAX:0969-67-2829