水牛印
SINCE 1930

# もつ煮込の素

3倍希釈

居酒屋の定番メニュー！
具材を煮込むだけ！

お店の味を、手軽に再現！

本品１本で約４６～６０人前！



みそのコクと野菜の旨みが、
もつのおいしさを引き立てます！
味のブレを抑え、仕込みの手間を軽減します。

## 作り方
約７～９人前

【材料】もつ（下処理済のもの）350g、こんにゃく90g、
大根400g、人参90g、ごぼう90g、水350g、
本品176g、長ねぎ適量

①鍋に本品176ｇと水350gを入れ軽く混ぜます。
②下処理したもつ、大根、人参、こんにゃく、ごぼうを加えます。
③野菜に火が通ったら出来上がり。お好みでネギをのせてください。

## 商品特徴

- みそと野菜の旨み
- ３倍希釈で経済的
  （本品：１に対して水：２）
- 具材を変えてアレンジ可能
  豚バラに変えて豚汁風に！

※画像は調理例です。

| | |
|---|---|
| 商品名 | もつ煮込の素 |
| 内容量 | 1.175 kg |
| 入数 | 6本（6×1） |
| JANコード | 4907865240397 |