

ふじのくに食の都づくり仕事人 勝又信が提案する、おせちに引けを取らない和洋折衷のオードブル。
幅広い年代の方にお愉しみいただけるよう、豊かな味わいに仕上げました。

和洋折衷オードブル

ふじのくに食の都づくり仕事人 勝又信の

〈洋の段〉 ローストビーフ

パテ・ド・カンパニー

ビーフィンチュー

ケーキサレ

蛸と野菜のマリネ

自家製スモーク（チーズ、さきいか、ナッツ）

〈和中の段〉

鯛の西京焼き、筍の土佐煮、菜の花のお浸し

茄子味噌田楽

トリユラ松風、鴨のスモーク、ワイン菓京

豚焼売、黒はんぺんチーズフライ

海老のチリソース

若鶏のカシユナッツ炒め



ふじのくに 食の都づくり仕事人



勝又信



【おいしいお召し上がり方】

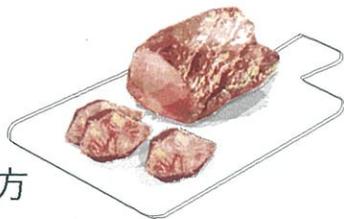
お召し上がりになる前に冷蔵庫にて一段ずつ分けて解凍してください。

※電子レンジ600Wでのあたための目安です。



黒毛和牛の ローストビーフの

美味しいお召し上がり方



- ① ローストビーフを薄くスライスし、お皿に盛り付けます
- ② 5分間湯せんで温めたオニオンソースをかけて完成

※ローストビーフは温めずにお召し上がりいただけます。
温め過ぎてしまうと固くなってしまふ為、常温くらいで
お召し上がりください。

保存
方法

「一度に食べてしまうのはもったいない」
また後日食べたい方へ

小分けしたローストビーフを
必ず密閉(ラップで包む等)保存



※冷凍・解凍を繰り返すと品質が低下してしまう為、再冷凍は避けて
ください。冷凍状態で1ヶ月程は保存可能です。

...アレンジ編... 黒毛和牛 ローストビーフ

温泉卵や
卵黄をのせても◎

- ① ごはんもお肉も **ガッツリ** 食べたい!!

【黒毛和牛のローストビーフ丼】

薄くスライスしたローストビーフをご飯の上へ贅沢に盛り付けます。
付属のオニオンソースをかけ、青ねぎを散らして完成!



- ② 女性に人気! **さっぱり** ヘルシーに

【黒毛和牛のローストビーフサラダ】

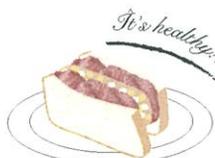
お好みの野菜でサラダを作ります。
薄くスライスしたローストビーフをたっぷりのせて
和風ドレッシングをかけて完成!



- ③ 朝が待ち遠しい! **ワクワク** 朝食

【黒毛和牛ローストビーフのサンドウィッチ】

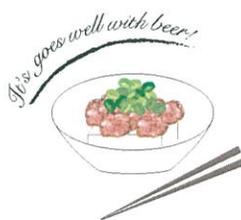
8枚切りの食パン・ポテトサラダを用意。
ローストビーフを薄くスライスして、パンにオニオンソースを薄く塗ったら
パン▶ローストビーフ▶ポテトサラダ▶ローストビーフ▶パン の順に
サンド、半分にカットして完成!



- ④ 晩酌しながら おうち時間 **充実!**

【スタミナ豆腐の極み】

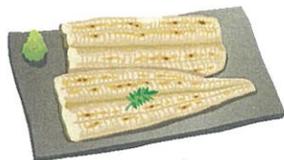
青ねぎ・ローストビーフ(1cm角くらい)を刻みます。
絹豆腐に刻んだ青ねぎとローストビーフをたっぷりかけ
食べるラー油(小さじ2杯)と醤油を少々かけて完成!



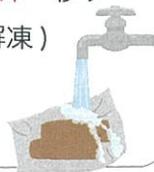
国産

うなぎの白焼き

美味しいお召し上がり方



【解凍方法】お召し上がりになる前日に冷凍庫から冷蔵庫へ移す
または うなぎを真空のまま流水で解凍（短時間で冷凍解凍）
解凍したうなぎは半分、もしくは3等分に
カットしておくとう調理しやすいです◎



～白焼き～

うなぎ本来の旨味を堪能、素材の味を楽しめる



蒸す

超お手軽編 「どうしても今すぐ食べたい！」時の時短テク

耐熱皿にうなぎ、酒大さじ1を加え、ラップをして
レンジで2分温め。

ご家庭でもより美味しく編

フライパンにうなぎ、酒大さじ2を加え、弱火で蓋をして
5分蒸し焼きにします。

本格派編

皮目を上にして蒸し器で20～30分蒸します。

お好みの大きさにカットしてわさび&塩または
わさび醤油でお召し上がりください。



～蒲焼き～

蒸す

ご家庭でもより美味しく編

フライパンにうなぎ、酒大さじ2を加え、弱火で蓋をして
5分蒸し焼きにします。
タレを少しずつ加え、焼いていきます。**※焦げ付かないよう注意！**

焼く

本格派編

皮目を上にして蒸し器で20分蒸します。
魚焼きグリルの上にアルミを敷き、うなぎを乗せ
焼きます。
タレはハケで両面に塗りながら焼きます。



～うな重～

蒲焼きにしたうなぎをご飯の上へのせ
余ったタレと山椒をかけて。



～ひつまぶし～

- ① まずはそのまま
- ② ネギ・山葵・のりなどを用意し、一緒に
- ③ 出汁を用意し、かけて



ジャンボ海老フライの美味しい召し上がり方

何と全長 36cm 日本一のジャンボ海老フライ。
見た目のインパクト、食べ応えはもちろん
海老本来の旨味、香りも◎
専用のあのタルタルソースで更に美味しくお召し上がりいただけます。
※お店のタルタルソースとは多少異なります。

美味しい揚げ方 4つの方法

其の1 「ちょっと難しいけど大きなフライパンさえあれば」

4.5cm以上のフライパンに180℃の油を用意し
冷凍のまま10分程揚げ
2〜3分油をきる



其の2 「切るのは残念だけど自宅で調理するなら」

解凍し、半分にカット
→断面に小麦粉、卵、パン粉をつけて、180℃の油で揚げる(4分)
→爪楊枝等で繋げ、一本の状態にする



其の3 「やっぱり長いまま召し上がりたい時は」

ご近所の飲食店で揚げてもらう

其の4 「買った方がいいが、どうしても1〜3では納得できない時は」

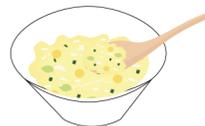
そのまま **なすび** 総本店へ
お持ち込み頂いても O.K!



by タルタル専務

専用タルタルソース

original tartar sauce



用意する材料

ゆで卵 2 個
マヨネーズ 75g



付属の専用タルタルキット

(いぶりがっこ・玉葱・魔法の粉)を解凍して
ゆで卵 2 個、マヨネーズ 75g と混ぜ合わせ完成です。



タルタルポイント

ゆで卵を細かくしすぎないこと。
食感をあえて残すことで、より食べ応え◎
いぶりがっこの風味と食感も海老フライにマッチします。



できあがり!



なすび総本店 国産牛もつ鍋セット

— 美味しいお召し上がり方 —

用意するもの

- ・ 土鍋
- ・ お好みの野菜（ニラ・キヤベツ・もやし・ごぼう・豆腐など）
- ・ にんにく・鷹の爪・ゴマ



- 一、お召し上がりになる前日に冷蔵庫で解凍します。
 - 二、カットした野菜と牛もつ、出汁を土鍋に入れます。
 - 三、にんにくをスライスし、鷹の爪と一緒に散らします。
 - 四、加熱して野菜に火が入ればお召し上がりいただけます。
 - 五、仕上げにごまをかけるとより一層香りが引き立ちます。
- メはうどんまたはラーメンがなすび総本店流です。
出汁が浸み込んだメは絶品です。

