

特選!

北海道産 “かすべ”

簡単!

かすべの煮付けの作り方

1) お鍋に“かすべ”が浸かるくらいの水をはり、昆布を一切れ入れて火にかけ、沸騰する直前に昆布を取り出します。

2) 醤油、みりん、砂糖、酒、塩少々で味付けし、“かすべ”と生姜の薄切りを入れてしばらく煮込んで出来上がり。



**軟骨まで全部食べられます！
軟骨のコリコリとした食感
ゼラチン質のプリプリがたまりません！**