

○鰻の湯引き

- 一、鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、塩を一つまみ加えます。
- 二、一口大に切った鰻を、穴開きのお玉に皮目を下にして載せ、皮を10秒ほどお湯に浸してから身を湯の中に落とします。
- 三、身が波打つようにふんわりと開いたら（この状態を花が咲くという）取り出し、氷水の中身に入れて身を締めます。
あんまり長く浸けると旨味が逃げてしまいますので注意してください。
- 四、水分を切って器に盛り、梅肉や酢味噌などでお召し上がりください。

○鰻のお吸い物

- 一、干し椎茸と昆布を水で戻してから鍋を火をかけます。
沸騰直前に昆布を引き上げてください。
- 二、少し焼いた鰻のあらを入れ、5分ほど煮立たせます。
アクはこまめに取り除いてください。
- 三、出来上がったダシを一度濾してから塩、薄口醤油で味を整えます。
- 四、椀に鰻を一切れ入れ、静かに注いで完成です。
※お吸い物以外にお味噌汁でもおいしく召し上がれます。

○鰻すき

- 一、鰻以外に八方だし（うどんつゆで可）、タマネギ、糸こんにゃく、焼き豆腐、椎茸など好みの野菜、そうめんをご用意ください。
- 二、鍋にだし、あら骨を入れて沸騰させ、タマネギ、糸こんにゃく、野菜を入れます。
- 三、再び鍋が沸騰したら一口大に切った鰻を各自が食べる分量ずつ入れます。
- 四、皮を内にして丸くなり身がふんわり開いたら食べごろです。
- 五、ダシを器にとり、お好みで刻みネギ、七味など薬味を入れてお召し上がりください。
- 六、最後にそうめんを（うどんでも可）を入れて軽く煮込みますと、おいしくいただけます。

○鰻しゃぶ

- 一、鰻以外に、白菜、白ネギ、えのき、シメジ、焼き豆腐、好みの野菜などをご用意ください。
- 二、昆布でダシを取り、沸騰した鍋にあら骨を入れます。
- 三、沸騰したら昆布とあくを取り、好みの野菜や具を入れます。
- 四、再び沸騰してきたら鰻を一切れずつ皮目を下にして鍋につけます。
- 五、皮を内にして丸くなり身がふんわりと開いたら食べごろです。
- 六、ポン酢にお好みでネギや七味、もみじおろしなどを入れてお召し上がりください。

他にも、天ぷら、フライ、塩焼きなどいろいろな料理でお楽しみいただけます。是非、ご堪能ください。

**株式会社
竹友水産**



<https://taketomo-suisan.com/>

竹友水産 ふぐとはも

お問い合わせ：〒656-2542
兵庫県洲本市由良町内田 23-1

TEL：0799-25-7077

FAX：0799-25-7080

上記で、色々な当社に関するホームページが出てきて
ご不明な場合、検索で下記アドレスの taketomo-suisan.com と
ご入力頂くと当社の正規のホームページが正しく表示されます。

taketomo-suisan.com