

「お遊食おせん」のぼたん鍋

煮込むほどに味が深まる、野趣あふれるポタン鍋

「ジビエクセが強いという印象があったけど、このいのしし肉は臭みが全くない！ 過去イチのおいしさと言っても過言ではないほど軟らかくて、脂もスッカリしているの、いくらでも食べられます。ニンニクを効かせた、豆味噌ベースのスープは濃厚で、食欲を刺激してくる。お肉との相性抜群です。岐阜で採れたごぼうや大根などの根菜類もいい仕事をしていて、ひと口いただいた瞬間に山の恵に手を合わせたくなるはず。シメの雑炊は、湯上がりのような幸福を運んでくれます。平打ちのうどんでもても◎」

いのしし肉の
おいしさ再発見

たまげた！
こりやウマイ

熟練の職人が素早くきぼき血抜きした猪肉は、寒風熟成することで極上の味わいに仕上がる。深みのある自家製豆みそのスープと相性抜群。そのほかにセットには、下処理済みの岐阜県産のごぼうと大根、味に奥行きを出すうち油付き。「天然 とろける猪肉の極上ぼたん鍋 女将の自家製豆みそ仕立きびジビエ」(350g、冷凍)¥10800

MEMO

◆ 岐阜県岐阜市羽根町30-3 富士屋ビル2F
☎058-264-1551
11:00~21:00 休/木曜日
■ <https://gochiso.shop/>