

ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



柳家監修 国産猪肉を オリジナル味噌ダレで煮込む猪鍋

遠方のために来店が難しかったり、なかなか予約が取れないお客様のために「当店の味を楽しんでほしい」と作った猪鍋。猪鍋のキモとなる熟成感を感じられる味噌ダレは、大豆が発酵する時の“香り”や“旨味”に細心の注意を払って作った秘伝の味。出汁の役割も持つ猪肉は、自然が生み出した滋味深い味わいが特徴。肉本来の味も味わえる様に脂の乗ったバラ肉と、お肉本来の味を楽しめるモモ肉を使用。猪肉の出汁が旨みとして相まった豆味噌スープに出汁のしみ込んだ根菜や猪肉はコクがあり、食欲の進む味わい。飲み干したい気持ちをぐっと我慢してシメ用に必ずスープを残して。シメにパスタを投入するのが柳家流。鍋に入れてスープを絡めれば柳家の「猪鍋の味噌ポロネーゼ」のでき上がり。誰でも簡単に柳家の味が再現できる。



柳家

山田 和孝 氏

やまだ・かずたか ●1970年、岐阜県生まれ。大学卒業後、岐阜県内の飲食店に勤務。2000年から【柳家】に入り、先代が亡くなったことをきっかけに事業承継し、三代目主人となる。ジビエの美味しさを広めたい、岐阜の郷土料理を通して日本の食文化を次世代に伝えたいとの思いから、猟師との交流を大切に、丁寧に処理をされた質の高い山肉の追求に日々余念がない。ワインについての造詣も深く、シャンパーニュ騎士団のシュヴァリエに叙任されている。

柳家

江戸時代後期の古民家を移築したという店内に、囲炉裏を囲む掘りごたつ席の客間が6室。店主や料理人が、客の目の前で山の幸を一品一品、炭火で丁寧に焼き上げる。いただくのは季節ごとの山の恵み。春は山菜、夏は天然鮎、秋はきのこ、冬は猪、鹿、鴨といったジビエが味わえる。

『ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版』では二つ星を取得し、「昔から変わらない郷土料理」で世界を魅了し続ける。



柳家

柳家

柳家監修 国産猪肉を

オリジナル味噌ダレで煮込む猪鍋



調理時間 65分

入っているもの (2~3人前)

猪肉(バラ)	1パック
猪肉(モモ)	1パック
味噌ダレ	1パック
野菜セット	1パック

※ごぼう、さといも、ブナシメジ、えのきだけ、長ネギ、春菊

※本商品は解凍後その日のうちに調理しお召し上がりください。

家庭で用意するもの

水	1000ml	鍋
木綿豆腐	1丁	計量カップ
こんにやく (※玉こんにやく可)	100g	
★アレンジレシビ用 パスタ	100g	

※パスタはお好みの太さの一般市販品をご利用ください

事前準備

食材を流水で解凍する

目安:20分 猪肉は解凍後一枚ずつ剥がしておく。 ※解凍時間は調理時間に含まれません



所要3分

木綿豆腐、こんにやくを食べやすい大きさにカットする

ポイント

こんにやくは手でちぎることをお勧めします



中火:所要1~2分程度

鍋に水を1000ml入れ、味噌ダレを追加し、火をつけて、沸騰する手前まで温める



弱火:所要50分

温まったら、猪肉、木綿豆腐、こんにやく、野菜(春菊と長ネギ以外)を鍋に入れて煮込む



弱火:所要10分

春菊、長ネギを加えて、更に煮込む



さといも、ごぼうに味が染み込み、色が付いてくたになったら出来上がり

ポイント

弱火(お鍋からスープが吹きこぼれない程度の火力)でじっくりと煮込むイメージで調理をしてください。煮込んでいる最中に煮詰まっているようであれば適宜お好みで水を足してください。

※味見は具材・スープが十分に加熱された状態で行ってください

アレンジレシビ 柳家の「猪鍋の味噌ポロネーゼ」

スープは思わず飲み干したくなる味ですが、シメ用に必ず一定量は残してください。

【柳家】では20年以上前からシメにパスタをお出しています。鍋に入れてスープを絡めれば柳家の「猪鍋の味噌ポロネーゼ」のでき上がり。スープを最後の一滴までお楽しみいただけます。



- 1 パスタを通常の茹で時間より2分短くゆでる
- 2 鍋の具材を全て取り出し、スープにパスタを入れて煮込む(目安1分半程度)
- 3 パスタがお好みの硬さになったら、出来上がり

ご利用者様アンケートのご案内

この度はぐるなびプレミアムミールキットをお買い上げいただきありがとうございました。

皆様の貴重な意見を今後もより良い商品開発やサービス向上に向けて参考にさせていただきますので、サービス・商品に関するアンケートへのご回答お願い致します。

アンケートのご回答はQRコードからお願い致します。



ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット