

モツが美味しい、 スープも美味しい。



主役のモツは、お店でもネットでも、
まず見当たらないあんしんのハイクオリティ。
添付のスープは、「スープだけでも買いたい」と
リクエストされるほど美味。
これに野菜の旨味が加われば、もう無敵。
美味しい感動はメまでノンストップ!

さあ、全力で味わうべし!

モツは国産牛の小腸に限定。
添付の塩スープもヤミツキ必至。

牛モツ200g
スープ100g×2
2~3人前

モツに自信があるから「塩スープ」

モツ鍋と言えば、特有の臭みを消すため、こってり醤油か味噌スープが一般的。しかし、最も美味しい部位に限定し、さらに丁寧な下処理をしている本品なら、臭み対策は無用。塩スープで食べられるのは、モツの品質が良いからこそ味わえる贅沢なのです。

- 国産牛の小腸のみに限定
- 原料を丁寧に水洗い後、余分な脂を取り除いています
- すべての工程を速やかに行い鮮度を落とさず加工

スープ2袋セットにも理由があります。

1袋目で鍋を味わい(たっぷりのごぼうを加えるのがおすすめ)、2袋目は雑炊、うどんなどメを味わう用。鍋が空っぽになるまでずっと美味しく食べられます。化学調味料や添加物を使わず、家庭で煮だしたようなシンプルな味わい。ミネラル、必須アミノ酸、コラーゲンが豊富に含まれています。



大進食品(福岡)

博多名物国産牛 もつ鍋

400g

国産牛肉内臓(牛小腸) スープ(食塩、砂糖、発酵調味料、鰹だし、昆布だし、酵母エキス、デキストリン)。ニラやキャベツなどお好みの具を足して。(賞)180日間。

こしまで
臭みなし!