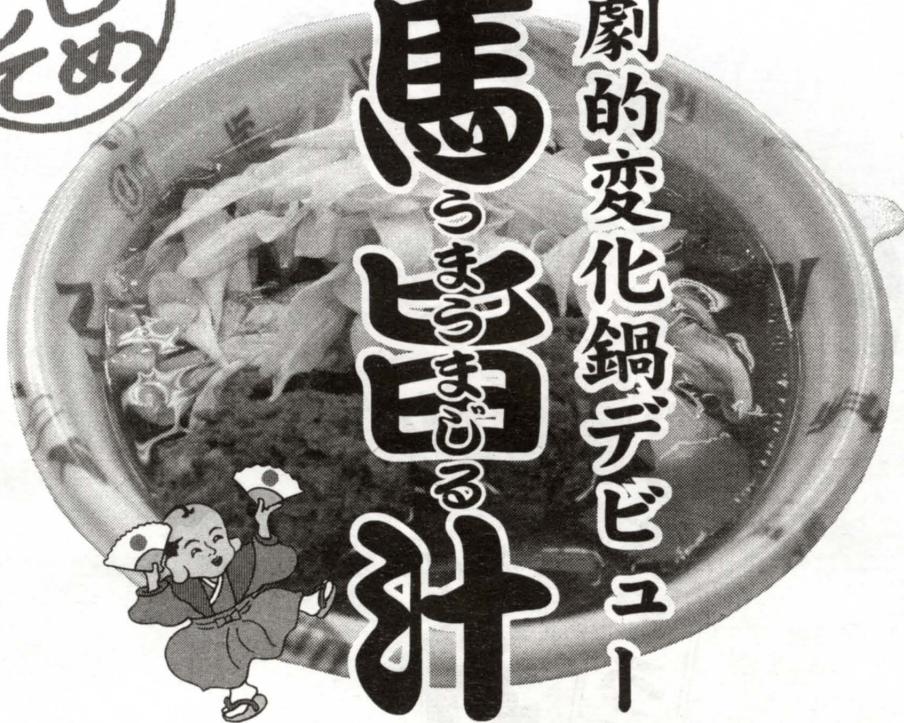


はじめて
まじめ



劇的変化鍋デビューアイ

最後の戦いに挑む「出羽ぎゅう汁」の対極にあるのが、新鍋開発に悪戦苦闘し、一年もの期間を費やしてようやく誕生した「馬旨汁」。もがき苦しんだ分、味も想い入れも充分です。

さて、馬旨汁とは如何なる鍋か…。

どんぶりの中心に堂々と鎮座する三つの玉。これが鍋のメイン食材の贅沢肉団子。馬肉と里芋を丁寧に練り合わせ、予想外と言うか、想像以上に旨みたっぷりの肉団子です。華やかに彩りを添えるのは、黄色い花びらの食用菊。そして、馬の大好物のニンジンや、香りと食感が心地良いニラなど、黄・赤・緑の鮮やかなコントラストは、味だけではなく目でも楽しめるハズです。スープはあつさりながらも深みを感じる塩味で、何度飲んでも飽きない味に仕上げました。しかし、それだけで終わらないのが馬旨汁の真骨頂！途中からスープに豆乳を加えてください。もうひとつ隠れていた味が顔を出します。

誰も経験したことのない劇的な変化は人類史上、未体験ゾーン鍋。これが「馬旨汁」！是非ご賞味下さい。