

本場の味を秋田から全国へ

三関せいししゃぶ



【調理方法】

- ①せりを軽く水洗いし、4～5cmに切ります。
- ②スープ1袋（360cc）に水を350cc加え、鶏肉などを入れ火をかけてください。
※水量はお好みで加減してください。
- ③沸騰したらせりの根っこは約30秒煮て、葉・茎の部分はしゃぶしゃぶ感覚でお召し上がりください。