



Sumo Miso Hakata Style Yanagawa-Nabe

豚ロースの相撲味噌と
きのこ包み焼き クルミの香り

hotel nikko fukuoka

ホテル日航福岡
http://www.hotelnikko-fukuoka.com
OSHITAKA HOURAI
宝来 利崇

Ingredients (2 servings)

100g motsu
(substitutable with pork belly)
30g gobo
1 bunch of nira
1 bunch of white leeks
2 eggs
1 clove of garlic
100cc konbu broth (kelp broth)
30g sumo miso
a little bit of red pepper

材料 2人前

もつ (小腸) 100g
* 豚バラ肉でもいい。
笹がき牛蒡 30g
にら 1束
白葱 1本
玉子 2個
ニンニク 1粒
昆布出汁 100CC
相撲味噌 30g
刻み鷹の爪 少々



- 1 Mix the Konbu broth (kelp broth) and miso in order to make the soup broth Mix well

昆布出汁と相撲味噌を良く混ぜ合わせ出汁を作ります。

- 2 Prepare vegetable:
Cut nira (Chinese chive) 3cm long
Slice white leek and gobo thinly and diagonally
Slice garlic
Cut motsu (giblets) into 2cm pieces
Pour the hot water all over the motsu

モツは2cm幅に切り揃えお湯で霜降りにします。

ニラは3cmの長さにカット、白葱を薄めに笹切りにし、にんにくはスライスして、野菜の用意をします。

- 3 Cook the motsu and vegetables in a small nabe pot or frying pan
After all ingredients are cooked pour beaten egg all over and around motsu and sprinkle red pepper

小さめ鍋又は、フライパンにモツと野菜を盛り付け

【1】の合せ出汁を張り、火に掛けます。沸いて食材に火が入ったら溶き卵を回しかけ、鷹の爪を散らして出来上がりです。



鶴味噌醸造 株式会社
TSURUMISOJYOUZOU co.,ltd



Pork loin Sumo miso wrap with a tint of walnut flavor

豚ロースの相撲味噌と
きのこ包み焼き クルミの香り

hotel nikko fukuoka

hotel nikko fukuoka
ホテル日航福岡
<http://www.hotelnikko-fukuoka.com>
KAZUO MATSUI
松井 和夫

Ingredients (4 servings) / 材料 4人前

80g (4 pieces) Pork loin 豚ロース肉 (4枚) 80g

【A】

50g Mushroom
50g Shitake mushroom
50g Shimeji mushroom
50g Onion (diced)
20g Walnuts (crushed)
70g Sumo miso (spicy miso)
20g White sauce (béchamel)
20cc Whipped cream
30cc White wine
20cc Vegetable oil
20g Butter

【For #2 and #3】

Some Egg
Some Flour
Some Panko
Some Salt, Pepper
Some Vegetable oil

【A】

きのこ 各 50g
(マッシュルーム・
しいたけ・シメジ)
玉葱 50g
(みじん切り)
クルミ 20g
(細かく小さく砕く)
相撲味噌 (辛みそ) 70g
ホワイトソース 20g
(ベシャメル)
生クリーム 20cc
白ワイン 30cc
サラダ油 20cc
バター 20g

【手順②、③の材料】

卵 適量
小麦粉 適量
パン粉 適量
塩、胡椒 適量
サラダ油 適量



- 1 Stir fry the onions with vegetable oil and butter. Then add the mushrooms and stir. Add the white wine, and let the mushroom flavor come out. Then add the Sumo miso, white sauce, whipped cream. Add the crushed walnuts at the end. (A) Open up the pork loin and add 50g of (A) on top. Then wrap it up.

サラダ油とバターで玉葱・きのこの順で炒め、白ワインを入れ、きのこの味を出して相撲味噌とホワイトソース、生クリームを加え最後にクルミを入れる【A】
豚肉は半分より開いて【A】を50g包み込む。

- 2 Put salt and pepper lightly onto the pork loin wrap (#1). Coat it in the order of flour egg panko.

パン粉をつける。1に軽く、塩・胡椒して、小麦粉→卵→パン粉の順でつける。

- 3 Pour vegetable oil into a frying pan (little more than enough), lightly drop the panko coated pork loin wraps into the hot oil and fry until you see a change in color of the panko.

フライパンにサラダ油を少し多めに入れ、パン粉を付けた豚肉を色付けながら火を通す。

- 4 Plate the deep fried pork loin Sumo wrap onto a plate and add the vegetables next to it.

季節の野菜ローストを添えて出来上がり。



鶴味噌醸造 株式会社
TSURUMISOYOUZOU co.,ltd