

# 『美味しい塩ちゃんこの食べ方』

一

胡麻の入った小さな播り鉢が、ちゃんこの取り皿です。ちゃんこが煮えるまでゴマを播って待ちます。香りが出る程度の五分播りがベスト、播り過ぎに注意！播り棒が短くなるので、力の入れすぎには注意しましょう。



二

お好みの薬味を取り皿に入れてください。すべての薬味を入れていただくのが、一番美味しい食べ方です。



三

ちゃんこが煮立ってきたら鍋の中身全体を軽くかき回し、特製だんごを一口大の大きさにして鍋に入れてください。人数に合わせて倍数にすると揉め事になりません。



四

更に五分ほど煮込んだら完成です。火力を弱めるのは鍋奉行の役目です。



五

最初に出し汁を取り皿に入れてソムリエ気分味わってみましょう。



六

具を取り分けれますが、選り好みは嫌われますのでさりげなくやりましょう。お目当ての具をGETできなかった場合はいさぎよく追加注文しましょう。



七

一通り味わったら柚子胡椒を小豆大ぐらいの大きさに取り皿に入れ、お替りをしましょう。新しい風味に更に食がすすみます。

八

具を追加するときには、鍋奉行に火力を強めてもらい、沸騰したところに肉類から順番に入れましょう。



九

具を食べ終わったら、メに旨みたっぷりのスープで「名物 納豆うどん」または「ちゃんぽん麺」をお楽しみください。

