

## 四川麻辣しゃぶしゃぶ



シーズニングで手軽に流行の麻辣味を取り入れたしゃぶしゃぶができます！  
中華の香りのホールスパイスを仕上げに加えてますます本格的に。

### 材料 (4人分)

#### ●鍋スープ

- 酒…100ml
- 水…1.5L
- 鶏がらスープの素…10g
- GABAN® 四川麻辣シーズニング…30g

GABAN® カエンペッパーホール…適量

GABAN® スターアニスホール…適量

GABAN® 四川赤山椒ホール…適量

#### ●具材

- 豚肉しゃぶしゃぶ用…適量
- 好みの野菜…適量

### レシピ (所要時間：20分)

- ① 野菜は食べやすいサイズに切っておく。
- ② 土鍋などに水、酒、鶏がらスープの素を入れて火にかけ、沸騰したら四川麻辣シーズニングを入れて完全に溶かし、再び沸騰させ、3種類のホールスパイスを入れる。
- ③ ②の鍋スープ、①の具材を提供する。  
お好みでごまだれなど添えても可。

※市販の鍋つゆに四川麻辣シーズニングを加えると、麻辣風味の鍋つゆができます。その際、水を加えて塩分を調節してください。