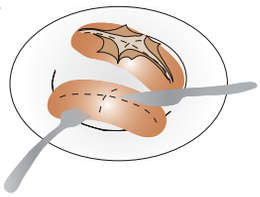
美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。

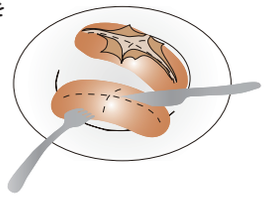


美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。

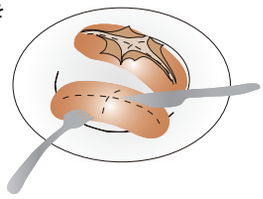


美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。

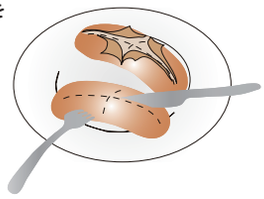


美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。

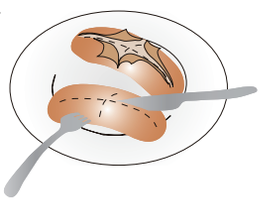


美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。

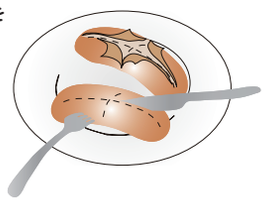


美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。

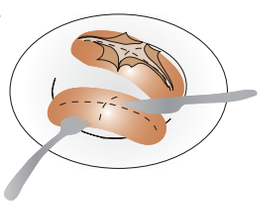


美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。

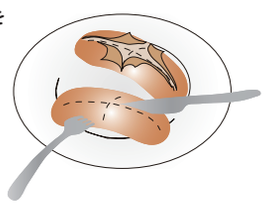


美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。

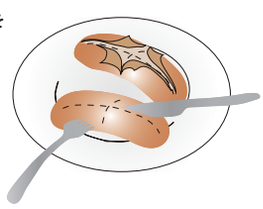


美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

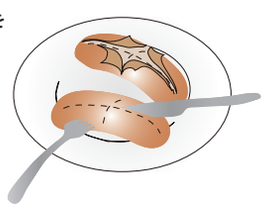
十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。



美味しいお召し上がり方（ヴァイスヴルスト）

お鍋でお湯を沸騰させ、ソーセージをいれたらすぐに火を止めて蓋をします。
約６分間そのままにして食卓に運び、お鍋からお皿に取り分け、温かいうちにお召し上がりください。

十文字に切れ目をいれてくるりと皮をむき中身をカットして食べます。
（天然の豚腸なので食べても差し支えありません。）

お好みで、ドイツの甘いマスタードをつければ、よりバイエルン風の味わいになります。