

献立担当者

ハーブ入り飼料で平飼いされた山口県産長州どりは、鶏特有の臭みがなく、弾力のある肉質で旨味が強いため、あえて味付けはシンプルにして、素材の良さがいかせるようにしました。地元産の味噌をアレンジしたソースで2度楽しめる美味しさです。



調理担当者

粉と調味料を合わせて鶏肉にまぶすと、あらびきコショウがはがれ落ちやすいため、揚げあがりに再度少量をふりかけると、よりスパイシーに仕上がります。ごまもろマヨソースのゆるめ加減は豆乳の量で調整可能です。



喫食者

カリッとした衣にブラックペッパーのピリッと感が加わり、適度な歯ごたえのある空揚げで、一口では食べられないサイズのボリュームですが、いくらでも食べれる大人の美味しさです。特性ソースもまた違った味わいになり、毎月楽しみにしています。

