作品コンセプト等

作品名	たんかん塩空上げ
作品のコンセプト及びアピールポイント（工夫した点）	奄美大島の特産品である「たんかん」は、２～３月の限られた期間しか味わうことができませんが、他の柑橘類に比べ甘味と酸味のバランスが素晴らしく、とてもジューシーです。そんな奄美が誇るたんかんを空上げに取り入れました。たんかんの香りや甘味を感じられる一品に仕上げました。
材料	1 人前 鶏正肉 150g　たんかんジュース 50ml　澱粉 15g ① 塩だれの素 10ml、たんかん 20g、鶏ガラスープの素 3g、砂糖 2g ② たんかんジュース　ヨーグルト 20g　食塩適量 ③ たんかんの皮適量　食塩適量
レシピ	１　鶏正肉は適当なサイズにカットする。 ２　たんかんジュースは弱火で加熱し、約半分の量になるまで濃縮する。 ３　①の材料と混ぜ一晩漬けこむ。 ４　漬けおきした鶏正肉は十分に水分を切り、澱粉をまぶし１７０℃の油で約５分揚げる。 ５　②③はそれぞれ混ぜ合わせソース、付け塩を作成する。
写真	