作品コンセプト等

作品名	南風（ぱいかじ）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）	南風（パイカジ）とは沖縄八重山地方の方言で、南から吹く風を意味します。その爽やかで心地の良い南風を、黒糖、シークワーサー、コーレーグースを使用した、爽やかな香りのする甘辛ダレで表現しました。見た目はシンプルですが、冷めてもおいしく、暑い沖縄にピッタリの空上げです。沖縄の調味料を使用し、航空自衛隊最南端の基地から「美味しい」を届けたいという気持ちで作りました。
材料	（４人分の材料） ・鶏もも肉（４００ｇ） ・①沖縄そばだしの素（濃縮タイプ）（大さじ２） ・①塩コショウ（適量） ・①おろしにんにく（小さじ１） ・①おろししょうが（小さじ１） ・②濃口醤油（大さじ２）　・②料理用酒（大さじ２） ・②みりん（大さじ２）　・②食酢（大さじ１） ・②粉黒糖（大さじ２） ・③シークワーサー（果汁）（大さじ２） ・③コーレーグース（大さじ１）　・白胡麻（大さじ２） ・片栗粉（適量）　・揚げ油（適量） （付野菜）・キャベツ（２００ｇ）　・紫キャベツ（４０ｇ）
レシピ	１．鶏もも肉を一口サイズにカットし、①の調味料等を加えて揉み込み、３０分ほど漬け込む。 ２．鍋に②の調味料を入れ、黒糖が溶けるまでよく混ぜながら火にかける。 ３．漬けダレの粗熱をとり、③の調味料等を加えよく混ぜる。 ４．下味をつけた鶏もも肉に片栗粉をまぶし、約１８０℃の油で３～４分揚げる。 ５．揚げ終わったらすぐに、漬けダレにサッとくぐらせて、白胡麻をまぶす。 ６．千切りした付野菜と空上げを盛り付ける。

写真	