

さぬき鳥本舗オススの **お手軽アレンジ料理**

「さぬき骨付鶏」が、ひと工夫で全く別の味わいに！

骨付鶏はそのまま焼いても美味しくお召し上がりいただけますが、ほんのひと工夫で、いつもとは違った料理をお楽しみいただけます。骨付鶏の旨味を一切逃すことなく、丸ごと生かしたお手軽料理「とりめし」のレシピをご紹介します。洋食のリゾット風アレンジもおすすめです。



骨付鶏の炊き込みご飯 **とりめし**



写真はイメージです

① お米2〜3合をよく研いで、適量の水を入れ、さらに粉末のうどんだし(1玉分)を加えて、よくかき混ぜてなじませます。

※ お好みにより、人参、ごぼう、きのこなどの具材を加えてください。

② 骨付鶏(本商品)の袋を開封し、旨味を逃さないようにパックの中身を汁ごと全て①の上に乘せて炊き上げます。

※ 骨は取り除かず、そのまま炊飯器に入れてください。

③ 炊きあがり後に骨付鶏の骨を取り除き(スルッと簡単に抜き取れます)、鶏肉を細かくほぐして、しゃもじでご飯をかき混ぜれば完成です。

※ お好みにより、紅生姜、きざみ海苔、錦糸たまごなどを添えてお召し上がりください。



チキントマトリゾット風アレンジ
ピザ用のチーズとトマトを加えて、水を少し多めに炊き上げれば、リゾット風に仕上がります。洋食としても楽しめます。



洋食にもおすすめ



いろんな料理と相性抜群！

真空パックの浸透圧により、お肉に十分味が沁み込んでいますので、調理がとても簡単。ほんのひと手間加えるだけで、バリエーション豊かなアレンジ料理を手軽に楽しんでいただけます。柔らかくプリッとした食感が特徴で、冷めても美味しく、お弁当の一品としても最適です。



- ・オムライス
- ・チキンライス
- ・炒飯
- ・サンドイッチ
- ・ピザ
- ・パスタ
- ・アヒージョ
- ・サラダ
- ・野菜炒め

別売りの鶏油(チキンオイル)を使って炒めると、香ばしさと風味がアップします。



少量で本格料理に早変わり！

鶏油(チキンオイル)は、中華料理店でスープや炒め物に使用され、少量でも料理のコクと風味がとてに豊かになります。ご家庭の料理の炒め油として、もしくは風味づけとして少量加えていただくだけで、美味しさが格段にアップし、本格派の味に早変わります。



- ・鶏の唐揚げ
- ・フライドチキン
- ・チキン南蛮
- ・餃子
- ・ラーメン
- ・卵焼き
- ・野菜炒め
- ・炒飯
- ・スープ

鶏油はコラーゲンがとても豊富。オレイン酸、リノール酸も多くヘルシーなのが特徴です。



さぬき、もう一つの名物。

有限会社 さぬき鳥本舗 ☎ 0875-73-6517

本社：香川県三豊市高瀬町下勝間 1253-9 工場：香川県観音寺市古川町 63-1