

揚げ足鳥

伊予

伊予揚げ足鳥 [愛媛・四国中央]

地元の酒や醤油、愛媛県産有機にんにく、瀬戸のあらじおで味付けした鳥を、皮はパリパリ、中身はジューシーに仕上げた、大人から子供まで愛される四国中央のソウルフードです。

あなたは揚げ派？ それとも焼き派？

伊予と讃岐の味自慢セット

四国中央 [愛媛]



三豊 [香川]

伊予（愛媛）と讃岐（香川）の、自慢のソウルフードがセットになりました。それぞれこだわりの味付けと調理法が、鶏の旨味をしっかりと引き出しているので、おかずにもおつまみにもピッタリです。手でつかんで豪快にかぶりつきながら、繊細かつ深みのある味わいの違いをご堪能ください。



島津寿司

● 伊予揚げ足鳥 2本

さめき鳥本舗

● さめき骨付鶏 (若鶏) 2本
● チキンオイル 2袋

お問い合わせ

有限会社 島津寿司 ▶ <https://島津.jp>

有限会社 さめき鳥本舗 ▶ <https://sanukihonetsukidori.co.jp>

さめき骨付鶏 [香川・三豊]

皮はパリッ、中は肉汁たっぷりジューシー、たまねぎの甘さとスパイスのピリッとした辛さが、クセになる味わいです。チキンオイルで焼くと、コクと風味が豊かになります。

