

北地区主催

# 産直鶏肉料理会を開催しました！



2019年11月11日(月)、滑石公民館にて、産直鶏肉料理会を行いました。

講師の秋川牧園の鳥羽さんは、今回も鮮やかに丸鶏を解体してくださり、鶏の飼育方法についても詳しく教えてくださいました。調理実習では、クリスマス前ということもあり、ローストチキンや、手羽元や手羽先を使ったチュールリップの唐揚げも好評でした♪

(メニュー)  
ローストチキン、チュールリップの唐揚げ  
レバーの生姜煮、鶏もも肉のオレンジ煮  
砂ずりの酢の物、鶏からスープ

## 産直鶏肉の特長

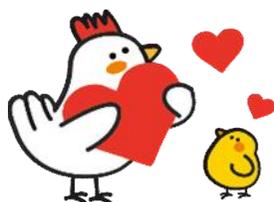
- ・平飼いの、ゆったりした環境で育っています！
  - ・薬に頼らない、健康で強い鶏です！
  - ・エサも安心。もちろんnon-GMO！
- ⇒臭みが少なく、おいしい！！



鮮やかな手つきで丸体を解体する講師の鳥羽さん。

### <参加された方の感想>

- ・エサと育て方が違うので、臭みが少ないのがよく分かりました。
- ・鶏肉がどのように飼育されているかを詳しく知ることができ、本当に安心して家族に食べさせられると思いました。
- ・レバーが苦手で、いつもは食べれないのですが、今日は美味しくいただきました。



チュールリップ、上手に出来ました♪



## レバーの煮もの、大好評でした♪

今年のイチオン商品「うまかたれ」と生姜のみで、とても美味しくできました！



### 唐揚げを美味しくつくるコツは？

⇒揚げた後にキッチンペーパーで油を切るのはNG。  
油と水分を切ることでカラッと仕上がるので、網の上に取りるのがベスト。グリルの網など活用するといいですね！

### レバーの下処理方法は？

⇒エサも生育環境にもこだわった産直鶏肉のレバーは、臭みもありません。血の部分を水でよく洗うだけでOKです。

