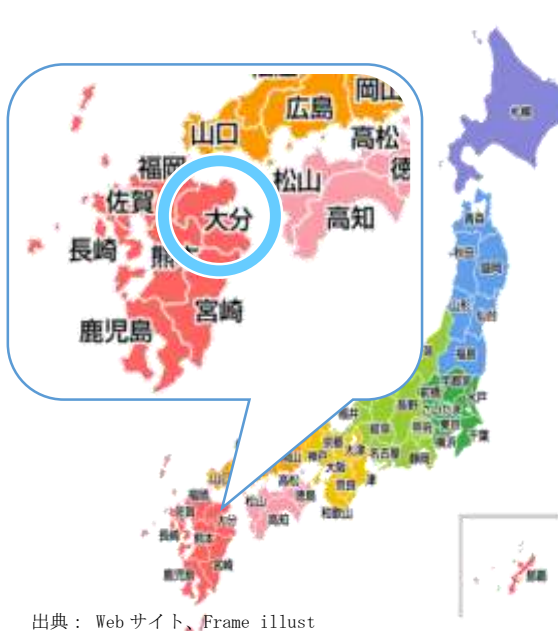


全国ご当地グルメ味めぐり

5月の旅行先は「大分県」で



出典：Web サイト、Frame illust

大分県には鶏肉を使った様々な郷土料理がありますが、今回は唐揚げと同じくらい日常的に食べられている「とり天」をご提供します。その他、九州地方でなじみ深い「ゴーヤ」の炒め物や、青唐辛子とユズの皮で作られた調味料「柚子胡椒 (ゆずこしょう)」を用いた和え物もご用意します。

どうぞ、九州地方のお料理を存分にお楽しみください♪

提供日 (5月20日)

大分県名物



※画像はイメージです

とり天

- おしながき
- ・ごはん
 - ・とり天
 - ・ゴーヤの五目野菜炒め
 - ・ひじきと里芋の柚子胡椒マヨ和え
 - ・マンゴー(缶詰)

出典：農林水産省 Web サイト、大分都市広域圏

“とり天”とは？

大分県中部の郷土料理で、一口大に切った鶏肉にしょう油やニンニク等の香辛料で下味をつけ、天ぷらのように衣をつけてフワッと揚げた料理のことです。下味のつけ方や食べ方は各家庭によって様々とのこと。

とり天の起源は諸説ありますが、昭和初期に別府市内にあるレストラン「東洋軒」が発祥とも言われています。女性が食べやすいようにと気遣い、唐揚げを天ぷら風にアレンジしたことで評判となったそうです♪

