

鶏の照焼き



材料 4 枚分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏モモ肉	1kg		
＜漬込み用調味液＞	200g		
にがり醤油	87g		
みりん	87g		
砂糖	26g		
※肉重量の20%量に漬込			
（付け合せ）			
ししとう	適量		
長ねぎ	適量		

作り方

- ①鶏モモ肉は半分に切って、肉の厚い部分を均一に開いておく。
- ②＜漬込み用調味液＞に①の鶏肉を30分間漬け込む。
- ③オーブンを200℃に熱し、調味液を切った②の鶏肉を皮目を上にして、約10分焼く。
- ④皿に付け合せを盛り付け、③の鶏肉を盛り付けて出来上がり。

にがり醤油

独特の濁りととろみを持ち、濃厚感と旨味・コクのある醤油です。超特撰クラスの醤油と同等の窒素分を含み、料理に深みを持たせることができます。