

# 阿波尾鶏の鶏節（地鶏の旨み）の用途

## ■花削り



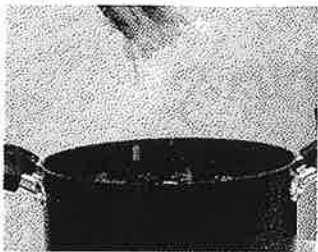
ふわっとのせて、料理に彩りを。  
やわらかな「くん煙香」も楽しめます。

## ■ダシ



脂肪分が少なく上品なチキンスープ。  
うま味成分をたっぷり含み、  
和風・洋風・中華どれにもぴったり。

## <ダシのとり方>



- ①水560ccを火にかけ、沸騰直前に「地鶏の旨み」20gを入れ、沸騰してきたところでアクをすくい取りながら3～5分中火で煮て火を止めます。
- ②「地鶏の旨み」が沈んだら静かに取り出さずか、ふきん等でこします。
- ③黄金色のチキンスープのできあがりです！

## <地鶏の旨み 使用レシピ>

### 鶏節ごはん



#### 材料（5人分）

1 白米	465g (約3合)
2 水	495g
3 料理酒	36g
4 薄口しょうゆ	36g
5 チキンブイヨン	小さじ1
6 食塩	1.5g
7 きざみしょうが	15g
8 きざみごぼう	30g
9 きざみ人参	15g
10 阿波尾鶏むね肉	180g
11 地鶏の旨み（鶏節）	20g

#### <作り方>

- 1 洗った米は常温で30分～1時間浸漬した後、ザルに上げて15分水切りする。
- 2 水切りした米と原材料「2」～「6」を炊飯器に入れて軽く混ぜる。
- 3 ②の上に原材料「7」～「10」をのせ、表面に鶏ぶしを散らしてから白米と同様に炊き上げる。  
注）ムネ肉はやや小さめにカットした後、薄口しょうゆをのみみ込んでから使用する。  
※その際の薄口しょうゆは上記分量外
- 4 炊き上がったら白ごま（上記分量外）と「11」地鶏の旨み（鶏節）を加えた後に粘りが出ないように全体を混ぜて完成！

※使用する肉は「むね肉」に限らず、どの部位でも可能です。

### ピーマンと鶏節の炒り煮



#### 材料（2人分）

地鶏の旨み（鶏節）	20g
ピーマン	2個分
ごま油	小さじ1/2
しらす	適量
濃口しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1

#### <作り方>

- 1 ピーマンは種とヘタを取り除き、乱切りにする。
- 2 熱したフライパンにごま油をなじませ、①のピーマンの全体に油が絡むように炒める。
- 3 濃い口醤油、みりん、上白糖を加えて味付けし、仕上げにしらすと地鶏の旨み（鶏節）を絡める。
- 4 器に盛り付けて完成。