

とりと根菜の和風ポトフ

からだを温める根菜類と鶏肉と一緒に煮込んだ和風のスープ煮で心もからだもポッカポカ！

■材料(4人分)

もも肉…………… 350g
ごぼう・れんこん…………… 各100g
にんじん・大根…………… 各100g
鳥芳特選「鴨のつゆ」…………… 1袋(180g入り)
水…………… 3カップ
粗挽きコショウ…………… 適量
三つ葉(または貝割菜)…………… 適宜

■作り方

- ① もも肉は16切れの角切りにする。
- ② 野菜は一口大の食べやすい大きさに切り、ごぼうとれんこんは水にさらしておく。
- ③ 鍋に水3カップと「鴨のつゆ」、野菜を入れて火にかけ、煮立ってきたらもも肉を入れる。
- ④ 再び沸騰してきたら火を弱め、浮いてきたアクをすくい取り、ふたをして約25分～30分煮て火を止める。途中1～2回アクを取り除く。
- ⑤ できれば火を止めてから5分ほどおいて味を含ませ、もう一度火にかけて熱々を煮汁ごと器に盛りつける。
- ⑥ 粗挽きコショウを振り、三つ葉のざく切りをのせる。

※お好みでオリーブオイルや
ほん酢醤油を加えたり、七味唐辛子や
ラー油、もみじおろしなどの辛味を効かせてお召し上がりください。

ちきん's Chicken's Kitchen キッチン



とり肉専門店一筋に百二十年。
鳥芳のこだわりをお伝えします。

AUTUMN
WINTER
2006

Vol.2

お料理に合った切り方で、とり肉料理をおいしく！

とり肉料理は、肉の大きさや切り方でおいしさが違ってきます。同じ「そぎ切り」でも、すき焼き用、鉄板焼き用、しゃぶしゃぶ用と肉の厚みを変えることにより、さらにおいしが増します。今回の豆乳鍋は、鳥芳特選「鴨のつゆ」をベースにした風味豊かなスープが絶品です。そのコクのあるおいしいスープが肉になじみやすいように、薄切りにした「しゃぶしゃぶ用 あい鴨もも肉」を使用しております。お好みにより「しゃぶしゃぶ用 鶏のもも肉」でお召し上がりください。

あい鴨の豆乳鍋

クリーミーでまろやかな豆乳仕立てのお鍋であい鴨のおいしさをじっくりと味わって！



あい鴨の豆乳鍋

■材料（4人分）

しゃぶしゃぶ用 あい鴨もも肉 (または しゃぶしゃぶ用 鶏のもも肉)	400g
水	4カップ
鳥芳特選「鴨のつゆ」	2袋(180g入り)
豆乳	2カップ
お好みの野菜(白菜・きのこ・長ねぎ・にんじんなど)	適宜
豆腐	適宜
薬味	適宜



■作り方

- ① 野菜や豆腐は食べやすい大きさに切る。にんじんなどのかたい野菜は下ゆでしておく。
- ② 土鍋の焦げつきを防ぐために鍋の内側をさっと水でぬらしてから、水と「鴨のつゆ」、豆乳を入れて中火で加熱する。
- ③ 鍋の周囲がツツツと煮立ってきたら火を弱め、あい鴨やお好みの野菜を入れて煮ながら煮汁ごと取り鉢にとり、お好みの薬味(下記参照)を効かせてお召し上がりください。

和風薬味 … わさび・おろししょうが・練り辛子・ぼん酢醤油・七味唐辛子
 柚子ごしょう・すだち・もみじおろし・刻みねぎなど
 洋風薬味 … 粉チーズ・粗挽きコショウ・ハーブ(タイムなど)

※強火で加熱すると煮汁が吹きこぼれるので、弱火でゆっくりと煮てください。
 ※お好みで味噌や酒粕、キムチなどを加えると変わり豆乳鍋に。

為後先生のお話



鶏肉はお料理に合った切り方が大切です。

為後喜光(ためごよしみつ)
 学校法人辻学園 日本料理教授

鶏肉の切り方には大きく分けて、そぎ切り、せん切り、角切り、さいの目切り、みじん切り、ぶつ切り(骨つき)の6種類があります。ほとんどの切り方は肉の繊維と直角に切りますが、せん切りだけは肉の繊維と平行に切ります。例えば、煮物には「角切り」や「ぶつ切り」を、炒め物には「そぎ切り」や「せん切り」をと、お料理に合った切り方の鶏肉を使うと、より一層おいしく仕上がります。ご家庭では、お年寄りや小さなお子様には大きな肉には切り込みを入れたり、小さめに切ったりと、食べる人のことを考えて食べやすいようにしてあげる心遣いも大切です。

鳥芳のこだわり

切り方

とり肉料理はお料理に合った部位を選ぶことはもちろん、同じ部位でも切り方によっておいしさが違ってきます。とり肉専門店の鳥芳では、お客様のさまざまなご要望にお応えできるように、毎月、社内研修を行い、年1回の試験を実施しております。このようにして社員の「解体及び調理技術の向上」を図ることにより、お客様においしいとり肉をご提供できるように努めています。



秋
冬

ご家庭で熱々のチキン料理を！

ホームミールチキン
 Home Meal Chicken



鳥芳では、ホームミールチキン「冬シリーズ」として、ご家庭で手軽に本格的な味が楽しめる個食鍋をご用意しました。スライスした新鮮なとり肉にカット野菜、選び抜かれた調味料を使ったこだわりのタレをセットにした贅沢な個食鍋です。とり肉専門店「鳥芳」ならではのおいしさが満喫できる個食鍋で、熱々の鍋料理を存分にお楽しみください。

❖ パラエティー豊かな個食鍋が勢ぞろい ❖



new ビリ辛鍋
 唐辛子のピリリとしたホットな辛味がたまりません。



new とりごぼう鍋
 ごぼうを加えた味噌味のお鍋は食物繊維もたっぷり！



new 薬膳風鍋
 クコの実を加えたコラーゲンたっぷりのお鍋。



きりたんぼ鍋
 秋田の代表的な郷土料理のお鍋が手軽に楽しめます。



鴨鍋
 あい鴨の芳醇なおいしさが楽しめる贅沢なお鍋。



ちゃんこ鍋
 ゴマの風味が食欲をそそる味わい豊かなお鍋。

(一部の店舗では販売していない商品もございます)

株式会社 鳥芳

〒555-0034 大阪市西淀川区福町1-6-6
 Tel.06-6477-9577 Fax.06-6477-9578