ご家庭で作るきじ料理

雉農家直伝のレシピを紹介

雉ならでは絶品の味がご家庭で美味しく頂けます。

きじ肉１羽（解体済みセット）

１羽が１パックに詰めてありますが、個体により若干の量の差があるため、おおよその量となります。

	内容量	レシピ例
① はね身	約 270g	そば、うどんの具、炭火焼き、鍋
② もも身	約 220g	そば、うどんの具、炭火焼き、ごぼう寿司、鍋
③ ガラ	約 200g	そば、うどんのだし汁、甘辛煮
④ 手羽先	約 50g	甘辛煮
⑤ 手羽元	約 50g	甘辛煮
⑥ ささみ	約 60g	南蛮
⑦ レバー	約 20g	甘辛煮
⑧ 砂ずり	約 20g	甘辛煮

※注：きじ肉は焼きすぎたり煮すぎたりすると硬くなります。

きじ肉の炭火焼き

【作り方】
① きじ肉を斜め１口大に切り、タレに漬込んで焼く。
または、直接そのまま焼いて生塩でどうぞ。
※コツは焼き過ぎない！

【材料】　４人分
・きじもも身、はね身・・ 400g
タレ
- 濃口しょうゆ・・・ 100cc
- 薄口しょうゆ・・・ 150cc
- 生姜・・・・・・・ 10g
- にんにく・・・・・ 50g
- 鷹の爪・・・・・・ 少々

冷蔵庫での解凍をおすすめいたします。
お召し上がりの『約1日前』になったら、きじ肉を冷凍庫から冷蔵庫に移し、ゆっくり低温で時間をかけて解凍をおすすめいたします。
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。