

定番人気の若鶏立田揚げが一番おいしいレシピ

日本パンコーディネーター協会
コラボレーション企画

パンコーディネーター
おすすめ
レシピ!
vol.01

チキン南蛮

Fried chicken with vinegar and tartar sauce



レシピ!

- パンを縦に割り、内側にマヨネーズ3gを塗る。
- 下に千切りキャベツ10gを敷き、グリーンリーフ3gを挟む。
- 若鶏立田揚げを半分にカットし、南蛮タレ15gを絡める。
- 衣の面と切り口の面を交互に盛り付けタルタルソース20gを絞って完成！

ここがポイント!

パン屋さんでは、お子様や女性にも大人気の「チキン南蛮」。

しかし普通の唐揚げだとパン負けてしまい、チキン感を味わえないことも。

ケーオー産業(株)の若鶏立田揚げなら、甘酸っぱい南蛮タレに絡めてもチキンの味がしっかり残る味付けに！

背割りしたコッペパンにコクのあるタルタルソースと若鶏立田揚げを豪快にサンドすると、ボリューム感もあり、また食べたくなる一品に仕上がります。

一般社団法人 日本パンコーディネーター協会 公認
パンコーディネーター 小林 智慧子さん



使用したのはこの商品

若鶏立田揚げ 1kg

生にんにくと生しょうがで味付けしているので、とにかくパン負けしない味！

原料サイズ30~35gと大きく、食べ応えがある！

冷凍のまま4分揚げ、解凍後なら2分と簡単オペレーション！



- 商品名:ケーオー産業(株) 若鶏立田揚げ 1kg
- 形態:4袋×4合
- 規格:1kg/袋
- 添加物表示:加工でん粉、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
- アレルギー物質:小麦、卵、大豆、鶏

お子様から男性まで定番人気の「チキン南蛮」 四季を楽しむバリエーション

春



春のタルタルブロッコリー

色鮮やかなグリーンのブロッコリーをあわせた食べ応えのある具沢山タルタルソースは女性に人気のレシピです。

<作り方>茹でたブロッコリーを細かく刻み、タルタルソースをあわせました。

夏



さっぱり!梅しそタルタル

食欲の落ちる夏に、甘酸っぱい梅干しをアクセントに効かせたさっぱり味のタルタルソースはいかがですか？

<作り方>はちみつ梅10gとタルタルソースをあわせ、刻んだ青しそを少しトッピング。

秋



秋の収穫祭

定番のチキン南蛮に、きのこや蓮根などの秋の素材をプラス。南蛮タレにからめてジューシーなチキンと共に秋を味わいます。

<作り方>蓮根は素揚げし、キノコはオーブンで少し焼き、南蛮タレを絡める。

冬



柚子タルタル

甘酸っぱい柚子ピールが効いた、フルーティーな味わいのタルタルソース。鼻を抜ける爽やかな柚子の香りがアクセントです。

<作り方>柚子ピールをさっと水洗いし、刻んでからタルタルソースとあえます。