

郷土料理メニュー

山賊焼き



<山賊焼きとは？>

日本の鶏肉、特に鶏もも肉を用いたご当地グルメ。大きく分けて以下の2種類の料理があります。

1. **長野県中信地方**を中心に食べられる揚げ物。

・塩尻市発祥の郷土料理。揚げ物料理なのに「焼」がついているのは、昔は油が貴重だったので、少量の油で焼いていたためで、現在一部の店舗では「山賊揚げ」とも呼ばれているそうです。

2. **山口県岩国市**を始めとする各地で食べられる焼き物。

・焼き物の「山賊焼」は、骨付きの鶏もも肉を一本丸ごとオーブンやグリル、炭火等でニンニク風味の照り焼き風のたれに絡めてあぶり焼きにしたローストチキン風の料理です。