

郷土料理メニュー

チキン南蛮



「チキン南蛮」といえば、今では宮崎県を代表する料理で、チキン南蛮の始まりは、延岡市発祥とされています。鶏胸肉に小麦粉をまぶした後、溶き卵を衣にして揚げ、それを甘酢ダレ(南蛮ダレ、南蛮甘酢ダレ)に漬け込んで味付けする。胸肉を使用するのが一般的ですが、ジューシーなもも肉を使用するお店が最近では多いようです。タルタルソースのかかっているチキン南蛮を提供する「おぐら」、タルタルソースをかけずに提供する「お食事の店 直ちゃん」の2店舗が元祖のお店と言われているそうです。一度行ってみたいお店ですね！！