

2026 年



9/15(火) シャカシャカ手羽中



(材料)

中嶋屋本店

A { 宗田かつお削り粉
焼きアゴ削り粉
昆布微粉

鶏手羽中：8 本

酒：大さじ1

塩：少々

片栗粉：大さじ1

サラダ油：適量

- ① 手羽中に酒と塩を揉み込み、しばらく置く。
- ② ペーパーで出た水分を拭き、片栗粉をまぶす。
- ③ 中温の油で②を揚げる。
- ④ 紙袋に A と塩少々を入れて、揚げた手羽中を入れて振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリやインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。