

キリン 午後の紅茶 ミルクティー に合う！

よろこびがつなぐ世界へ

KIRIN

小田原の梅を使った

甘辛ヤンニョムチキン

本取組は、市政課題の解決を目的とした

小田原市とキリンビバレッジの若手交流会により発案されたものです。
また、本レシピは「食育サポートメイト おだわら六彩会」が考案しました。

キリンビバレッジ株式会社

たかい みな
高井 美奈

紅茶研究家の磯藤猛（いそふちたけし）
先生のもとで紅茶を学んだ経験と、
フードコーディネーター資格を活かし、
『紅茶』のおいしさ・楽しさを広める
活動を展開しています。

梅風味の甘辛さには
「ミルクティー」がおススメです！



◆材料（2人分）

- 鶏もも肉……300g
- 酒………大さじ1
- 片栗粉………大さじ3
- サラダ油………適量
- 白いりごま…小さじ1

★タレ

- 玉ねぎ………1/4個
- 梅酒の梅………5個程度
- ケチャップ………大さじ3
- おろしにんにく…小さじ1/2
- コチュジャン………大さじ1/2
- はちみつ………小さじ1
- 醤油………大さじ1
- 粉唐辛子………小さじ1

◆作り方

- ① ポウルに、玉ねぎをすりおろしたものと、梅酒の梅を細かくたたいて粗みじんにしたもの、★タレの材料全てを入れる
- ② 鶏肉は食べやすい大きさに切って別のポウルに入れ、酒を加えて揉んで5分おき、片栗粉を加えて混ぜる
- ③ 鍋に2cm程度のサラダ油を入れて170℃に熱し、鶏肉を入れて火が通るまで7～8分揚げ、取り出して油をきる
- ④ フライパンに①を入れて中火で熱し、煮立たせる
- ⑤ ③を④に入れて全体にからませ、最後に白いりごまをちらす

