

天領軍鶏むね肉のロースト 力強さの濃厚ソース

加熱しても程よい弾力で、しっかりとしたうま味を楽しめる天領軍鶏むね肉。
力強いソースを受け止めるだけの器を感じる食材です。



材 料 (1人前)

天領軍鶏むね肉／1枚	バター／10g
[A]ワイン／大さじ1	ニンニクみじん切り／1片
[A]昆布／5g	ベーコン／10g
[A]塩／小さじ1/4	生しいたけスライス／1個分
[A]水／1カップ	ブランデー又はラム酒／大さじ1
	生クリーム／大さじ1
	黒こしょう／適量

作り方

- 1 天領軍鶏むね肉を包丁で均一の厚さに開き、混ぜ合わせた[A]に常温で30分浸す。
- 2 余分な水分をキッチンペーパーで拭き取り、500Wの電子レンジで1分間加熱する。
- 3 弱火でバター、ニンニクを加熱して、②を皮目から押さえつけて3分間焼く。
- 4 皮目がきつね色になったら裏返し、弱火で2分間焼き、取り出してアルミホイルに包んでおく。
(この時押し弾力がない場合や竹串を刺して肉汁が透明でない場合は火が通っていない。)
- 5 そのままのフライパンにブランデーを入れアルコールを飛ばし、ベーコンとしいたけを炒め、火を止めて生クリームを加える。
- 6 温めた皿に⑤を敷き、④をのせ、お好みで黒こしょうをかけ完成。

天領軍鶏を使ったおすすめレシピ



天領軍鶏つゆで食べる 焼き日本そば

ローストした天領軍鶏肉から出た脂で、ネギ、そして蕎麦を焼く。日本の香ばしさを楽しむ一杯。

材料(1人前)

天領軍鶏もも肉 / 100g
塩 / 適量
サラダ油 / 適量
長ネギ / 1/2本
そば / 1人前
そばつゆ / 100cc
(やや薄めのつけつゆ、保温しておく)

作り方

- 1 天領軍鶏もも肉を一口大に切り、全体に軽く塩をふる。
- 2 サラダ油を軽くひき、中強火で皮目から焼く。
- 3 押さえつけながら5分ほど焼いたら、裏返して弱火で3分ほど焼き、つゆに入れる。
- 4 フライパンに残った油で、長ネギを香ばしく焼いて取り出す。
- 5 続いてそばも強火で、一部カリカリになるまで焼く。
- 6 温めた器に③と⑤を入れ、④を添えて完成。

イチ イチ ニー ヨン

1:1:2:4の天領軍鶏鍋 醤油・味噌風味

酒:みりん:醤油:だしを、1:1:2:4の割り下で食べる鬼平犯科帳にも出てくる鍋を2種の味わいで。



材料(2人前)

■醤油の割り下
酒 / 50cc
みりん / 50cc
醤油 / 100cc

■練り味噌
みりん / 50cc
酒 / 50cc
八丁味噌 / 100g
重曹 / 1g
ハチミツ / 小さじ2

■軍鶏鍋
天領軍鶏もも肉 / 200g
天領軍鶏むね肉 / 200g
昆布の合わせだし / 200cc
ゴボウのささがき / 1本分
焼きネギ / 1本分
豆腐、セリなど / お好みで
差し湯または昆布の合わせだし /
1~2カップ

作り方

■醤油の割り下

- 1 酒、みりんをあわせ、沸騰させ煮切った後、醤油を加え中火で5分ほど加熱する。
- 2 保存瓶に移し、口にガーゼをして一晩以上冷蔵保存する。

■練り味噌

- 1 みりん、酒を煮切り、弱火にして八丁味噌を溶かし込む。
- 2 重曹を加え中強火で5分ほど練り上げ、保存瓶に移し、口にガーゼをして冷蔵庫で一晩以上おく。
- 3 固い場合は水を加え好みの硬さにする。お好みでハチミツを加える。

■軍鶏鍋

- 1 醤油の割り下と合わせだしを同量混ぜ、具材を適宜入れてじっくり弱火で煮込んで食べる。
- 2 途中で練り味噌を適量入れ、差し湯(または昆布メインの合わせだし)を加えて食べる。

銀山赤どりのむね肉と新玉ねぎのスープ

銀山赤どりのイノシン酸と、新玉ねぎやチーズのグルタミン酸が織り成すうま味たっぷりのスープを召し上がれ。



材料 (2人前)

銀山赤どりむね肉／200g
[A]新玉ねぎ(縦にカット)／2個
[A]バター／30g
[B]ローリエ／1枚
[B]水／300cc
[B]塩／5g

■浮身部分

生クリーム(冷蔵)／100cc
[C]卵黄／1個
[C]パルメジャーノチーズ／大さじ1
[C]EVオリーブオイル／小さじ1
[C]塩／ひとつまみ

作り方

- 1 銀山赤どりむね肉は一口大に切っておく。
- 2 [A]を中弱火で焦がさないようにじっくり炒める。
- 3 柔らかくなったら[B]を加え10～15分煮る。
- 4 ①を加え弱火にして3分間煮込み火を消す。アクは取り除き、そのまま予熱で鶏肉に火を通す。
- 5 生クリームを冷やしながらかき立て、[C]を加えざっくり混ぜる。
- 6 温めておいたスープ皿に④を1人前盛り付け、その上に⑤を皿表面全体に浮かべる。
- 7 オーブンやトースターで5～10分加熱し、表面がきつね色になったら完成。

銀山赤どりを使ったおすすめレシピ

銀山赤どりもも肉の雑穀包み焼き コンソメカレー風味

地鶏の中でもやわらかな銀山赤どり。ナイフで切り分ければ中からは、肉汁を吸ったカレー風味の雑穀がたまりません。



材 料 (1人前)

[A] ブイヨン
(市販コンソメを溶かしたもの) / 1.5カップ
[A] ローリエ / 1枚
[A] つけ合わせの野菜
(玉ねぎ、人参など) / 適量
油 / 大さじ1
ニンニクみじん切り / 1片分
カレー粉 / 小さじ1
もち麦 / 45g
銀山赤どりもも肉 / 1枚
塩 / 少々
バター / 20g
ブレンダー / 30cc

作り方

- 1 小鍋で[A]を15分ほどコトコト煮て、野菜を取り出しておく。
- 2 フライパンに多めの油をひき、ニンニクを香りが出るまで炒め、次にカレー粉を炒める。
①のスープともち麦を入れスープが無くなるまで中弱火で炊く。
- 3 銀山赤どりもも肉を薄くなるように全体的に隠し包丁を入れ開き、皮面に軽く塩を振る。
- 4 アルミホイルの上に③を置き、②をのせ(あまり入れすぎない)包み込む。場合により楊枝で止め、ホイルでキャンディ状に成形する。
- 5 フライパンに水と小皿を置き、その上に④をのせ、蓋をして蒸気が出てから15分間蒸す。
- 6 ⑤をアルミホイルから取り出し、バターを溶かしたフライパンで、表面に焦げ目をつけて適当な大きさにカットする。
- 7 同じフライパンにニンニクとブレンダーを入れ、アルコールを飛ばしてソースをつくり、コンソメで炊いた①の野菜を添えて完成。