

宮崎県ご当地メニュー



☆千キン南蛮

宮崎県延岡市が発祥。
鶏肉に小麦粉、卵を絡め油で揚げ、甘酢に浸し
タルタルソースをかけた料理です。
現在のタルタルソースを掛けたタイプを考案したのが
宮崎市の洋食屋「おぐら」と言われています。

かつてはムネ肉が主流でした。
現在ではモモ肉を使用する機会も増えてきました。
家庭でも日常的に作られている名物ですね。



☆切干大根

宮崎県は日本一。
千切大根の産地で全国の9割を生産しています。
千切大根とは干した大根のこと。
収穫したばかりの冬大根を切って、天日干しした食べ物です。
切干大根とは、細く切った大根を乾燥させたもの。
12月・1月、ふきさらしの大根畑の中で
大根を洗いながら千切り機にかけ、
すのこに広げ風でかわかしていく作業は天候に左右され大変なものです。
手間暇かけて作られた、宮崎県産の切干大根を提供しました。

☆マンゴープリン



南国の果実が豊富な宮崎県にて、
沖縄に次いで生産量2位を誇る宮崎産マンゴー。
大半は「アップルマンゴー」という品種で、
繊維が少なくてなめらかな食感が特徴です。
今回は、舌触りなめらかなマンゴープリンにして
提供しました。