

## 入賞作品の一部

お肉屋さんで販売を目的としているので、作りやすいこと、簡単な手順であること

お肉の使用料が材料の50%以上

農林水産省畜産局長賞

和風ハニ バタ おやつアキン【秋田県】

特徴：

主な食材は鶏手羽元とさつまいももちとシンプルですが、いろいろな味や食感が楽しめます。味付けは、はちみつとバターに醤油をフズしたもので、なじみのある味でありながらも、いつもの料理とはひと味違う味を楽しめます。おやつのような感じでバクッと食べられると思います。

コメント（国産食肉を活用したポイント）：

安く食べ応えがあり、みんなの好きな鶏手羽元を使いました。

高校生の作品



材料（4人分）

鶏肉：手羽元850g

切り餅-----90g  
さつまいも-----280g  
しょうが-----1かけ  
にんにく-----1かけ  
しょうゆ-----大さじ1  
塩-----適量  
こしょう-----適量  
薄力粉-----適量  
片栗粉-----適量  
サラダ油-----適量  
（和風ハニバターソース）  
しょうゆ-----小さじ4  
はちみつ-----大さじ4  
バター-----40g  
白いりごま-----5g

作り方

- しょうがとにんにくをすりおろす。薄力粉と片栗粉は1：2の割合で合わせておく。
- 鶏手羽元を骨に沿って包丁で開き、しょうが・にんにく・しょうゆ・塩・こしょうと合わせて揉み込み、約15分置く。
- 切り餅は5mm程度の厚さに切る。さつまいもは食べやすい大きさに切り、水にさらす。
- フライパンに少し多めの油を入れ、切った餅を焼き色がつくまで中火で揚げ焼きをする。
- 切ったさつまいもを180℃の油で4分程度揚げる。
- 鶏手羽元に薄力粉と片栗粉を合わせたものをまぶし、180℃の油で8分程度揚げる。
- ④のフライパンの油を拭き取り、しょうゆ・はちみつ・バター・白いりごまを加え、2～3分煮詰め、火を止める。
- ボウルに鶏手羽元と餅とさつまいもを入れ、⑦のソースを加え、からめる。

全国食肉事業協同組合連合会会長賞

たこ焼き風鶏匠【福島県】

特徴：

お肉屋さんが一度に効率よく大量に作る事ができ、広く世間に受け入れられているたこ焼きをモデルとした肉団子状にしたものを揚げるだけの状態にして冷凍保存しておけば、簡単にお客さんへ提供することができる。鶏団子自体にも紅ショウガ、ソースを加えているため鶏匠そのものでもおいしく食べられる。

コメント（国産食肉を活用したポイント）：

品質や安全性が管理されている国産鶏肉は臭みがなく、比較的あっさりとした味わいで鶏肉本来の味を楽しむことができる。

専門学校生の作品



材料（4人分）

鶏肉：もも500g

【A】  
長ネギ-----1/2本  
卵-----1個  
ショウガ汁-----小さじ2  
片栗粉-----大さじ1と1/2  
醤油-----小さじ1  
紅ショウガ-----10g  
たこ焼きソース-----大さじ1  
【B】  
たこ焼きソース-----40g  
マヨネーズ-----12g  
小ネギ-----20g  
紅ショウガ-----12g  
かつおぶし-----0.4g  
青のり-----0.4g  
塩-----小さじ1  
酒-----人さじ1と1/2  
サラダ油-----1L  
片栗粉（まぶす用）-----適量

作り方

- 長ネギ、紅ショウガはみじん切り、小ネギは小口切りにする。
- 鶏ひき肉と塩をボウルの中で粘りが出るまで円を描くように混ぜる。
- 【A】を加えて混ぜる。
- 酒を加えてさらに混ぜる。
- 片栗粉をまぶしたバットにたねを丸めて24個作る。
- 170度の油で3分程度揚げ揚げる。
- バックに詰め、【B】をのせて出来上がり。

審査員特別賞

高校生の作品

サクサクささみ揚げ【岡山県】

特徴：

まわりに天かすをつけているため、時間が経ってもサクサクでソースもしみやすいため、とてもおいしい。ささみを使っているため、揚げ物ではあるが、少しヘルシーな仕上がりになっている。

コメント（国産食肉を活用したポイント）：

国産鶏肉を使っているため、安心・安全で安価なもの。



材料（4人分）

鶏肉：ささみ600g

【下味】  
卵-----2個  
片栗粉-----50g  
小麦粉-----50g  
マヨネーズ-----50g  
とりガラスープの素-----10g  
酒-----30g  
醤油-----15g

【衣】  
天かす-----200g

揚げ油-----適量

【ソース】  
ゴマ油-----100g  
ねぎ-----50g  
酢-----30g  
醤油-----30g  
とりガラスープの素-----10g

作り方

- ささみを細長く切る。
- 下味の材料を混ぜ合わせ、ささみを5分程度漬ける。
- 2のささみに天かすをつける。
- 160～170℃の油で3～4分程度、ささみに火が通るまで揚げる。
- ねぎをみじん切りにし、ソースの材料をよく混ぜ、サクサクささみ揚げに添える。