



旬の食材を味わう九州郷土料理ランチフェア

¥500 セットメニューで、お買い求め下さい。

鹿児島県

九州郷土料理ランチフェア  
= 鹿児島県 =

郷土料理一口メモ

奄美鶏飯

奄美大島の郷土料理。一見素朴な料理に見えながらも、パプリカの漬物や島みかんの美味など南国ならではの味付けが加えられ、南の島の味を感じさせてくれます。  
(鹿児島県産産物「鹿児島県産パプリカ」を使用した郷土料理)  
もともとは、江戸時代に奄美の人々が薩摩の役人をもてなすための料理を出したのがはじまりとされています。(鹿児島県産産物「鹿児島県産パプリカ」)

さつま揚げ

古くは島津藩政の頃より食されている伝統的な魚肉練り製品。琉球料理で魚肉のすり身を油で揚げた「チキアーキ」が薩摩に伝わり「つくあげ(さつま揚げ)」になったとされています。  
(鹿児島県産産物「鹿児島県産ササゲ」)

旬の食材一口メモ

かつおのたたき

新鮮なカツオを3枚におろし、さらに薄、腹を二つに切り、湯火でさっと火を通し塩味の煎身にして、半月切りにした玉ねぎと千切りの青じそを煎身の上のせ、それにしょう油と醤油や酢醤油のタレをかけて食べます。夏を感じさせる旬の一品です。(鹿児島県産産物「鹿児島県産カツオ」)

メロン

品種や地方によりありますが、最も多くは回り美味しいのは5月から7月です。メロンは収穫後、加熱させて食べます。また、固く煮たり焼いたものを冷凍庫に入れると、加熱せず凍みで食べても美味しいです。お尻を押してみても少し弾力を感じるようになるまでは冷凍庫に置きましょう。(鹿児島県産産物「鹿児島県産メロン」)

6/13(水)のメニュー：奄美鶏飯 さつま揚げ かつおのたたき メロン  
九州産産物 鹿児島県産産物 鹿児島県産産物