



塩川とりモツ煮



【材料】4人分

・とりモモ肉	150g	}
・酒	大さじ1	
・とり皮	150g	} ★
・ごぼう	1/3本	
・ねぎ	1/3本	
・おろししょうが	小さじ1	
・さとう	小さじ2	
・しょうゆ	大さじ1	
・酒	小さじ1	
・みりん	小さじ1	
・和風だしの素	少々	
・七味唐辛子	好みで	

【作り方】

- ① とりモモ肉は小さめの一口大に切り、酒に漬けておく。
- ② とり皮は小さめの一口大に切り、茹でこぼす。(3回くらい)
- ③ ごぼうはさがき、ねぎは小口切りにする。
- ④ ★を合わせておく。
- ⑤ 鍋にごぼうとかぶるくらいの水を入れ、中火にかける。
- ⑥ 沸騰したら、とりモモ肉を入れる。
- ⑦ 肉の色が変わったら、★、とり皮を順に加え、煮汁が半分くらいになるまで煮る。
- ⑧ 最後にねぎを加え、全体を混ぜたら出来上がり！

塩川グルメの塩川とりモツ煮は、モツとってもとり皮を使って作ります。塩川町には町内の飲食店による“塩川とりモツ伝承会”が結成されていて、地元の味が引き継がれています。お店によっては、とり皮だけのシンプルなものや、具材がたくさん入っているものなど、そのお店によって一味ちがうとりモツが味わえるようです。

