

つけるレジンピ。

日向夏ドレッシング de



# 国産若鶏のから揚げ 日向夏風味

いつもの唐揚げがサッパリに!

香味が食欲をそそる

ボリューム満点



調理時間  
約15分

1人前  
387kcal

※漬け込む時間は除く

## 国産若鶏のから揚げ 日向夏風味

### 材料(4人前)

鶏モモ肉……………400g  
砂糖……………小さじ1(3g)  
日向夏ドレッシング……………大さじ2(30g)  
ミックススパイス……………適量  
おろしニンニク……………大さじ1(15g)  
小麦粉……………大さじ2(18g)  
片栗粉……………大さじ2(18g)  
塩・コショウ……………適量  
揚げ油……………適量

### 作り方

- ①鶏モモ肉を食べやすい大きさに切り砂糖小さじ1をもみこむ。
- ②日向夏ドレッシング、ミックススパイス、おろしニンニクを混ぜ合わせ、塩・コショウをかけて30分程下味をつける。(漬け込み)
- ③180℃の油で濃目のきつね色になるまで揚げる
- ④日向夏ドレッシングを回しかけたら完成。

料理のレパートリーが増える  
爽やか風味の万能だれ



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。

MITSUISHI **ミツイシ株式会社**

〒883-0022

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>