

写真はイメージです



さぬき、もう一つの名物

骨付鶏



旨さの秘訣は「真空パック」

味付けした骨付鶏を、鶏の旨味がたっぷり詰まったチキンオイル（鶏油）で焼き、真空パックにします。鶏に味が充分しみ込んだら、食べる前にもう一度焼く「2度焼き」することで、さらに美味しい骨付鶏がご賞味いただけます。



香川本鷹

地域資源認定とうがらし
香川の特産農産物で、上品な香りと辛みが強い『香川本鷹』を使用しています。



にんにく・たまねぎ

全国上位のシェアを誇る『香川県産にんにく』を使用しています。隠し味は『香川県産たまねぎ』の甘味と香りです。



瀬戸のあら塩

瀬戸内の清澄な海水を原料に、平釜で丁寧につくり上げた塩を使用しています。



鶏油（チキンオイル）

鶏の旨味がたっぷり詰まったチキンオイル（鶏油）を使用してじっくり焼き上げています。

詳しくはホームページをごらんください。

Q さぬき鳥本舗

検索