

半身揚げのトリセツ

半身揚げって、正しい食べ方あるの？ 素朴な疑問を解決するべく、老舗に半身から揚げの上手な食べ方を学んできました！



まかせとけ！

監修／せきとり 社長
関浩さん

元祖半身揚げの店「せきとり」の2代目社長。この道18年のベテラン料理人。



編集部
加藤が挑戦

[もっとおいしく!]



写真は尾骨の付け根にある「ほんじり」と呼ばれる部分。ほかにもナンコツなどがある。部位ごとの味の違いを楽しもう。

皮の表面にはカレー味の衣が付いている。味の薄い肉部分は皮と一緒に食べ進めると、さらにおいしくいただける。



鶏の半身はかなりのボリューム。食べ進める途中でレモンを搾るなど、味に変化をつけると、これまたおいしくいただける。



これで鶏も浮かばれる!?



骨だけに なります!!

ごちそうさまでした♡



これが ササミね!

5. 6. さあ実食!! モモ肉や骨が取れたムネ肉にかぶりつくだけ。アバラに付いたササミもまるごと取れる。



チュー
チュー

7. 8. 9. 肉を食べた後は、骨回りもきれいに食べよう。カレー味が染み込んだ小骨は1本ずつ取り外してしゃぶる!



しゃぶり
つくせ!

チュー

10. 11. 骨の関節部分に付いているナンコツも食べられる。コリコリ食感を楽しもう。小骨も食べてOKだ。



食べ方編

モモ肉デカッ!

ガブッ



アバラの骨もちゃんと食べよう!



ちっちゃ!



しゃぶれ!

チュー

ナンコツがよ〜うめんだよ〜!



分解編

1 モモを取る



2 関節はねじる!



3 一気にびゃ〜つとね!



でけた! 分解のみ...

編集部で実践!



いただきま〜す

1. 効率よく肉を食べるため、大まかに分解しよう。最初は、胴体を押さえてモモを引き裂く。2. 関節は引っ張らずに「ねじる」と簡単に取れる。3. 手羽先の部分を持ち、ムネ肉とアバラを分ける。4. 足、モモ、ムネ、アバラ(ササミ)の4つに分ける。