

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!?



ごちそうさまでした♥

骨だけに なります!!



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。



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!



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!



4. できた! 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。