

海南鶏飯の食べ方

チリソース

How to enjoy .

海南鶏飯の食べ方に特に決まりがありませんが、ここではTef Cafeオススメの楽しみ方をご紹介します。

まずはネギ油ソースを鶏肉全体に回しかけます。醤油ダレも同様にかけて2種類のダレの味を楽しみます。続いてチリソースをお好みの量をかけて3種類のダレを混ぜて召し上がりください。

右手にスプーン、左手にフォークを持ちスプーンをナイフ代わりに食べやすい大きさにカットしながらライス、鶏肉、ダレを混ぜながら食べるのがシンガポールスタイルです。

醤油ソース

ネギ油ソース

Tef Cafe海南鶏飯おいしさの秘密

その1、鶏肉…宮崎県産の日向赤鶏を丸鶏のままじっくりと時間をかけ茹であげるので胸肉やささみはしっとりしていても肉はプリプリでジューシーな食感を楽しめます。鶏肉のいろんな部位を楽しめるのもTef Caféならではなのです。

その2、ご飯…現地で食べるチキンライスのご飯はジャスミンライス（タイ米を使用していますが、Tef Caféでは日本のおいしいお米とジャスミンライスをブレンドしているので、ジャスミンライスの豊かな香りと日本米の旨味が絶妙なハーモニーを醸し出します。この2種類のお米を香味野菜で炒めてから赤鶏から取ったスープで炊き上げます。

その3、ダレ…鶏肉とご飯の味を最大限に引き出してくれるのが3種類の自家製ダレ、ネギ油ソース、醤油ダレ、チリレモンソース。それぞれ単独で付けていただいてもお好みで混ぜてもアレンジは自由です。自分の美味しい食べ方を見つけてください。