

ぐるなび

# Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



## 焼き鳥屋の炭火薫香が香る 鳥しき名物 炭火伊達鶏の親子丼

名刺がわりの「かしわ」に始まり、ストップの声を掛けるまで続く各種の串。お腹いっぱい客たちが、  
メに必ず注文するのが名物の親子丼。卵かけご飯感覚のふわふわとろとろの食感。濃くて強い卵の  
風味と、しっかりと炭の薫香が香る伊達鶏。まさに名店鳥しきの最後を飾るにふさわしい逸品が、家  
庭の厨房で再現できる。日本屈指の予約困難店の名物を、今宵の食卓へ。



鳥しき 大将

池川 義輝 氏

いけがわ・よしてる●1972年東京都生まれ。サラリーマン時代を経て、100軒以上の焼き鳥屋を食べ歩  
く中で、中目黒鳥よしに衝撃を受け入門。7年間の修行を経て、2007年に鳥しきをオープン。焼き鳥を  
居酒屋の延長ではなく、鶏を楽しむコース料理として捉え、焼き鳥というジャンルを現在の地位にまで  
高めた焼き鳥界を牽引する人物。炭を積み、団扇を煽り、炎のエネルギーを鶏に込めた五感で楽しむ焼  
き鳥を出し、全国のみならず、世界中から多くの客を集めている。



鳥しき

2007年のオープンから3年後の2010年には「ミシュランガイド東京・横浜・鎌倉 2011」で一つ星を獲  
得。世界中から予約が殺到する、常連でもなかなか予約が取れない焼き鳥屋になる。目黒駅から2分  
の路地裏に佇む「鳥しき」は、割烹を思わせる落ち着いた外観で客を迎え、独自の近火の強火で炭火  
を操り、常に最上の焼き鳥を提供している。

鳥しき

# 鳥しき名物 炭火伊達鶏の親子丼

▶ 動画でポイントがわかる!

鳥しきの親子丼を上手に作る調理ポイント動画

調理開始前に必ず1度ご視聴ください

ご購入者のみ  
ご欄頂ける  
特典動画です



調理時間 6分

(別途解凍時間が必要です)

入っているもの (2人前)

鶏肉	1パック
タレ	2パック
ノリ	4パック
卵	6個★
黒七味	2パック★
親子鍋(蓋つき)	1個★

家庭で用意するもの

ごはん	300g(2人前)
木の芽 or 三つ葉	少量

★卵・黒七味・親子鍋が別売りの商品をご購入の場合はご家庭で準備ください

※鶏肉は中心部まで加熱の上お召し上がり下さい  
※丼は直径13cm以内の器をお勧めいたします

## 事前準備

※1人前ずつ調理して下さい

0 冷凍商品の場合は予め鶏肉を冷蔵庫で12時間、流水の場合は20分解凍して下さい

1 卵2個(1人前)を卵白と卵黄に分け、それぞれ別々にかきまぜる。

※卵白は塊がなくなるまで箸でつまむ様に切る

ポイント! 動画0分52秒をチェック

2 ご飯150gを丼によそい、ノリ2パック(1人前)をまんべんなくかける

ポイント! ご飯は表面が平らになる様によそう

3 火を切った状態でタレを親子鍋に入れ、鶏肉の皮面を上にして鍋に均一に並べる

※鶏肉は1パックに2人前入っているので半分を入れる

## 鶏肉に火を入れる

4 蓋を閉めて鍋をやや弱い中火にかける

加熱目安:1分30秒

鍋から湯気が上がったら鶏肉を裏返して再び蓋を閉める。

ポイント! 動画5分46秒をチェック

5 蓋から再び湯気が出てきたら蓋を開け、鶏肉にきちんと火が通るまで煮る。

加熱目安:30秒

ポイント! 動画6分51秒をチェック

## 卵でとじる

6 卵白を鍋の中心から弧を描く様に入れ、蓋を閉めて中火にする。

7 煮立ってきたら蓋を開け、鍋に卵白がくっつかないように鍋を振って中身を回しながら加熱する。

加熱目安:1分

ポイント! 動画7分40秒をチェック

8 卵白の土手ができたら、火を止めてかき混ぜた卵黄を3割くらい回し入れる



ポイント! 動画8分11秒をチェック

9 蓋をし、数秒余熱で火を通したらご飯に乗せる。

ポイント! 具は表面が平らになる様によそう

10 卵黄の残り7割を加えてご飯全体に行き渡る様に丼を回す。丼に鍋の蓋を乗せ、10秒ほど蒸らす。

ポイント! 動画9分17秒をチェック

11 お好みで木の芽や三つ葉を載せて完成



ご利用者様アンケートのご案内

商品・サービスの品質向上のためアンケートのご協力をお願いしております。左記QRからアンケートページにアクセス頂き、御回答頂けますと幸いです。

アレンジ  
レシピ



鳥しきでもう一つの人気メニュー「こだわり卵の卵かけご飯」

鳥しきでも使用している“SAILOR社 日本一こだわり卵”で作る卵かけごはん。卵の濃厚なコクと旨味を手軽に味わえる一品。黄身だけを使って作るとより濃厚な味わいを楽しむことができます。

材料 (1人前)

- ・ごはん150g・卵1個
- ・青ねぎ、白ごま、ノリ、醤油 適量