

西鉄グランドホテル流 博多水炊きの召し上がり方

博多水炊きとは

日本四大鶏鍋料理に挙げられる福岡・博多のグルメ

博多では水炊きは冬に限らず、早生キャベツの出回る春や博多祇園山笠のある夏など一年を通していただく料理で、東京の軍鶏鍋、京都のかしわ鍋、秋田のキリタンポと並ぶ四大鶏鍋料理のひとつに挙げられています。

はかた地どりとは

福岡で唯一の地鶏

地鶏と呼べるのは日本全国で飼育されている中でもわずか1%と希少な鶏です。“はかた地どり”は福岡在来の軍鶏がベースで、うまみ成分のイノシン酸を多く含んでおり、噛む程に増す旨味と適度な歯ごたえのバランスが人気の博多の郷土料理に合う鶏肉として開発された特別な地鶏で、弊社の水炊きにはスープ・切り身・つみれの全てに使用しております。

こだわりの生スープ

“はかた地どり”を余分な添加物や調味料を加えず、手作業で手間暇かけて4時間コトコトとじっくり煮込む事により、臭みが無く、旨味がギュッと凝縮された本格水炊き生スープに仕上がります。

1. 冷蔵庫で冷凍スープを解凍する。 (ゼリー状になります)

常温での解凍は袋からスープが漏れる恐れがありますのでご注意ください。
「切り身」や「つみれ」も併せて解凍してください。



2. 解凍したスープを鍋に移し沸騰させる。

表面に浮いてくる黄色いものは地鶏の旨味成分です。



3. 沸騰したら切り身と一口サイズに丸めたつみれを鍋に入れる。

切り身はそのまま入れても問題ありませんが、事前にお湯（98℃）にくぐらせておけばアクとぬめりを取り除くことができます。



4. 再度沸騰しましたら、 まずはスープのみをお召し上がりください。

鶏肉とつみれから出汁がでるためそのままでも美味しくいただけますがお好みで塩やポン酢を加えて味の変化をお楽しみ下さい。

※熱いので火傷にご注意ください。



5. 切り身、つみれに火が通れば、まずは切り身をお召し上がりください。

そのままでも美味しくお召し上がり頂けますが、お好みでポン酢を掛けて頂いても、美味しくお召し上がり頂けます。おすすめの薬味は葱と紅葉おろしです。



※薬味は付属しません



6. お好みの野菜を入れ、ひと煮立ちしたらお召し上がりください。

博多では白菜、白葱、椎茸、人参、春菊、えのき、しめじ、絹豆腐、湯葉などを入れます。

※野菜は付属致しませんのでお好みの野菜をご用意ください



イメージ

は雑炊がおすすめ

1. スープの量を調整する。

お好みの量までスープを減らし、ご飯を入れる。



2. 溶き卵を入れる。

沸騰したら溶き卵を入れ、混ぜ合わせてから弱火にし、頃合いを見て火を止める。



3. お好みでネギなどの薬味を加えて完成。

焼き海苔などを添えると海苔の風味がアクセントになりおすすめです。

