



# 野田女子高等学校の生徒考案



hitasura kitchen

考案された作品を  
当店の味と材料で商品化しました。  
香ばしさを加えるため  
黒米のライスコロッケに  
鶏肉・椎茸・漬物を包み、  
天草大王スープに卵を落とした餡を  
敷いて提供します。

## 黒米アラunchーニ風 鶏飯



アラunchーニ風 鶏飯

# 750円

(税込)

郷土料理である鶏飯をより  
知ってもらえるよう、他国の料理と  
融合させアレンジしました。  
揚げることによって「カリッ」とした  
食感と衣に入っているあおさの  
磯の風味がポイントです！

【考案者】 橋元 紫乃さん

「かごしまおいしいものフェア」は、県内高校生を対象に実施した県産食材活用メニューコンテスト「かごしまおいしいもの選手権」の入賞作品を地元鹿児島のレストランやショップが各店自慢のアレンジを加えて商品化、ご提供するフェアです。