



社長の工藤厚憲さん(左)と店長の高松哲也さん。



2階はゆったりとした座敷になっている。

味処 竹田丸福

〒 竹田市竹田町550-6
☎ 0974-63-3457
🕒 10:00~21:00
(ラストオーダー20:30)
📅 第2・4水曜日
📺 20台
💳 カード使用/可
<https://taketa-marufuku.com/>



創業60年超の「竹田丸福」。古町店のほか、市内に5店舗。

からあげ(もも)単品530円
(テイクアウトは420円)

私
た
ち
は
グ
ッ
ド
パ
ー
ト
ナ
ー!

ガス式フライヤーがグッジョブ!
竹田名物・鶏ももの一本揚げ

鶏もも1本を丸ごと揚げたからあげで人気の竹田市の『竹田丸福』。その厨房には大きな業務用のガス式フライヤーが並ぶ。『竹田丸福』の工藤社長は実はLPガス販売店『丸福プロパン』も営み、ガスについてもプロ。「ガスは火力が強くてからあげをおいしく揚げるのに頼りになりますね」と話す。フライヤーの前では高松店長が鶏ももを秘伝のタレにさっとくぐらせて粉を付けた後、たっぷりの油の中に投入する。途中で返しながら中火でじっくり

揚げること8分。外はサクッと中はふっくらジューシーなからあげが完成した。「味付けにニンニクやショウガを使わず、塩コショウでシンプルに仕上げます。鶏のうまみを最大限に生かしています」と店長。からあげは単品のほか、ご飯、みそ汁付きの定食もあり、自社農場産の白米を炊いたご飯はおかわり自由。鶏の手羽先と手羽中、ささみが連続したまま揚げられる「はね」も人気だ。おいしい名物の背景でガスが大事なひと役をこなしている。

Si センサーガスコンロ de

温度調節機能

本格中華!!
チンジャオニューロース
青椒牛肉絲



材料

ピーマン………6個 赤ピーマン………2個
牛肉(網焼き用)……320g 生姜……1かけ 茹でタケノコ……80g
ゴマ油………小さじ2 サラダ油………適量
A 塩、こしょう……各少々 卵……20g 酒……大さじ1と1/3
片栗粉……大さじ2 醤油……大さじ1/2 サラダ油……大さじ1と1/3
B 酒、醤油……各大さじ4 水……120ml 片栗粉……適量
オイスターソース、砂糖………各大さじ2

- ① 牛肉は細切りにしAを順に加えてもみ、下味を付けます。
- ② 生姜はせん切り、ピーマン・赤ピーマンは4~5cm長の5mm幅、茹でタケノコも同様に切ります。
- ③ フライパンにサラダ油を入れ、200度に温度設定し、設定温度になれば①を入れて焼き色を付けて取り出します。
- ④ ③のフライパンにサラダ油を足し、生姜を加えて弱火で炒め、香りを出します。ピーマン・赤ピーマン、茹でタケノコを加えて炒め、牛肉を戻し入れます。
- ⑤ 合わせておいたBを加えて炒め、トロミがつけばゴマ油を加えて器に盛ります。

知ってた? 牛肉を豚肉に代えると「青椒肉絲(チンジャオロース)」になるんだよ

ダッチオープン機能

レモンの風味でさっぱり♪
豚バラ肉のレモン煮



材料

豚バラ肉(薄切り)……500g 塩、こしょう……各少々 小麦粉……適宜
玉ねぎ……500g レモン……1個 バター……20g いんげん……40g
A ナツメグ……適量 コンソメの素……1個 白ワイン……大さじ1
ウスターソース………大さじ1 ケチャップ………1/2カップ

- ① 豚バラ肉は塩、こしょうをし、小麦粉をまぶします。玉ねぎは薄切り、レモンは白い部分まで皮を剥き、半月の薄切りにします。
- ② ダッチオーブンに①とAを入れてよく混ぜ、バターをちぎり入れ蓋をしてグリルに入れます。
- ③ ダッチオーブンキーを選択し、タイマーを12分に設定して点火し、消火後10分おいて余熱で仕上げます。
- ④ 器に盛り、さっと茹でたいんげんを散らします。

