



スパイシーフライドチキン

1人前：約356kcal

●材 料(2人分)

手羽元	8本
生姜の絞り汁	大1
にんにくのすりおろし	
.....	小2分の1
醤油	大2
岩塩	
ブラックペッパー	
..... それをお好みで	
揚げ油	適宜

●作り方

- ①手羽元をポリ袋にいれて生姜の絞り汁・にんにくのすりおろし・醤油をいれてよく揉んで冷蔵庫に1時間以上ねかせて味をなじませます。
- ②①をキッチンペーパーなどで水気をおさえて180度に熱した油で揚げます。



塩コショウは揚げたてにふりかけてください。

ひとくちメモ

お好みで塩コショウをかけてお召し上がりください。



6缶×6名様に
プレゼント!



のどごし^生

その他の味(発泡性)

すきっと飲めて、ぐぐっと
まい! フレッシュ酵母製法
でさらにおいしくなりまし
た!

※応募方法は裏表紙をご覧
ください。

※未成年者の方は
応募出来ません。

