

[TOP](#) > [観光スポット](#) > [商店街、ショッピング](#) > 本場台湾の味！顔も隠れるサイズのサクサク唐揚げ「横濱炸鶏排」

シェア

ツイート



本場台湾の味！顔も隠れるサイズのサクサク唐揚げ「横濱炸鶏排」

2022.01.31 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[観光スポット] [商店街、ショッピング]

本場台湾からやってきた唐揚げ好きにはたまらない唐揚げ！味はもちろん、ビジュアルも他とは一線を画す唐揚げを提供する「横濱炸鶏排（ザージーパイ） 中野店」です。



「本場台湾の味を気軽に楽しんでもらいたい」との思いから、JR「中野駅」北口から中野通りそば、白線通り入り口の角地に、2020年12月お店がオープン。中野に出店した理由を「横濱炸鶏排」を運営する株式会社エスライフデザインの五十嵐さんにお伺いすると、「中野は、老若男女さまざまな年齢層の方が行き来する、流行の発信地だと思ったからです」と、人も文化も入り混じる特別な地域だから中野を選んだとのことでした。



顔ほどの大きさがある台湾唐揚げ「炸鶏排」がコチラ！

雑誌『日経トレンディ』2021年12月号「2021年ヒット商品ベスト30」の第29位に選出された今話題の「横濱炸鶏排」。日本で展開するまでの経緯をお伺いすると、「初めて台湾夜市に行った時に食べた炸鶏排がとてもおいしくて、そこで衝撃を受けました。どうしても炸鶏排を日本で提供したいと思い、現地で数年間、調理法を学びました。一番の売りは日本の唐揚げとの違いですね。台湾唐揚げは皮を剥いだ鶏ムネ肉を一晩特製のタレに漬け込んで柔らかくします。衣にキャッサバ粉を使用することで油切れが良く、とても軽い食感に仕上がります」と、そのおいしさの秘密を教えてくださいました。

厨房での調理作業を見せていただくと、



包丁で薄く切り広げた鶏ムネ肉を特製調味液に漬け込み、キャッサバ粉を付けてしばらく置いて味を定着させます。



その後、175℃～180℃の温度の植物油で3分20秒（ひとくちサイズは2分50秒）揚げ、出来上がったら油を切り、香辛料が入った特製スパイス振りかけて完成！

横濱炸鶏排 中野店

所在地 中野区中野5-67-7-1F

電話番号 03-5942-9283

営業時間 11:00~20:30

定休日 年末年始はお休みの場合あり（詳細は下記ホームページにてご確認ください）

アクセス JR中央線「中野駅」北口より徒歩3分

※営業時間内でも、台湾唐揚げの当日仕込み分が完売次第閉店となります。あらかじめご了承ください。

★お店の公式ホームページは[コチラ](#)

★お店の公式Instagramは[コチラ](#)

★お店の公式Twitterは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご直接お問い合わせすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。