

とり天

とり天は大分県の地元料理で、薄めの衣で天ぷらのように揚げた鶏肉でできています。豊後高田や、大分県の他の地域のあちこちのレストランで見られ、お酢と醤油を混ぜたもの、またはかぼすの果実を使った柑橘ベースの調味料であるかぼすポン酢と一緒に食べるのが一般的です。つけダレはどちらも、よくマスタードを添えて提供されています。タレにマスタードを少し混ぜれば、地元の人のように食べることができます。