

新メニュー 羽喰 《はくい》怪鳥料理 『手羽黒鉄板焼』新発売！！

平成27年3月1日より、レストラン&カフェ「Nagisa」にて新メニュー『手羽黒鉄板焼』1,100円（税込）の販売を開始します。

怪鳥料理とは・・・ 羽咋市の地名の由来が《羽喰》からであり、昔むかしこの地に怪鳥が住みつき住民を困らせていました。そこで朝廷から皇子がやって来てその怪鳥を退治した時、お供の犬が怪鳥の羽根をくわえて戻って来たところから「羽喰」⇒「羽咋」となりました。



地元では、町おこしとして現在市内6店舗にて、羽喰「怪鳥料理」と名付け、各店舗ごとに特色のある手羽先料理を提供しています。

秘伝のタレで4時間煮込み、さらに黒酢で1時間煮込んだ手羽先は箸でも簡単に食べられるほどホロホロに仕上がっています。

さらに黒酢には、老化防止や血行促進に効果があるといわれ、手羽先にはコラーゲンがたっぷり含まれ、美容と健康に良いと言われています。

料理写真



羽咋の手羽黒食べて怪鳥退治！！