



この日の日替わり定食は、ミニチキンカツのついたビーフカレーでした。汁物、副菜、ドリンク付きで、850円

一日限定20食のチキン南蛮定食が人気という「南蛮堂珈琲」。しかし八代でチキン南蛮とはこれいかに？ なんと店主の白坂美智子さん(65)は、宮崎市出身と聞いて納得です。「子どもの頃に食べていたチキン南蛮のおいしさを広めたい」と、定年後に一念発起、4年前にカフェをオープンしたそうです。

宮崎出身の主婦が作るチキン南蛮 高校生が考案したイ草どら焼き



一番人気のチキン南蛮定食は、汁物、副菜、ドリンク付きで850円。チキン南蛮のみの持ち帰り(450円)もできます



チキン南蛮がおいしい「南蛮堂珈琲」。数量限定だから、お早めに！



栗が入っていて、さわやかなイ草の香りがほんのりします



高校生の力作「ひがどら」(160円)。催事販売以外は、「お菓子の彦一本舗」で注文販売です

白坂さんのこだわりは、その作り方。小麦粉を薄くはいた鶏肉の肉を溶き卵にくぐらせ、たぶりの油で揚げて、そのままオリジナルの甘酢にじゅーっと漬けて切ります。卵とタマネギのみじん切りがたぷり入った手作りのタルタルソースを絡めていただく、甘酸っぱいソースとあふれる肉汁のおいしさに、これまでのチキン南蛮の概念が覆るほどのです。ムカゴ入りの白あえや、ニンジンとジャガイモのめんとたいこあえなど、目替わりで添えられる3種類の副菜も、主婦のアイデアが生きています。体調を崩し、1カ月ほど店を休んでいたという白坂さんですが、10月7日の再オープンの日には、心配をよそに、多くの人が開店と同時に来店してくれました。



「イ草のどら焼きはいかがですか?」。「KAB元氣フェスタ2016」に出店し、「ひがどら」を元気にアピールしました

「また頑張ろうって気になりました。無理はできませんけど、待つていくくれる人がいる限り、チキン南蛮を作り続けたいですね」と笑顔をみせます。「高校生が開発したイ草のどら焼きが人気」と聞いて八代東高校を訪ねました。その名も「ひがどら」。平成21年度の卒業生が「お菓子の彦一本舗」と協力して開発したどら焼きで、粉末状にしたイ草が、生地や餡に練り込まれています。現在は、3年生を中心に、授業の一環として催事やイベントで販売しています。8月には、情報会計科3年の丸塚絵季果(えりか・18)さんら4人の生徒が、福岡市の百貨店で開催された、九州地区の高校のオリジナル商品を販売する「うまっか! 甲子園」に出場、手描きのポップを作り、イ草を手買い物客にアピールしました。



「KAB元氣フェスタ2016」で販売体験をした2年生。左から、山本真緒さん(16)、新地沙耶さん(16)、平井澤奈さん(16)、真紀美佳さん(17)、安部美和子先生(44)



左から八代東高校の垣真由美先生(39)と3年生の湯野亜那乃さん(17)、丸塚絵季果さん、江藤真里奈さん(18)、橋口瑠香さん