



How to Eat Keihan



鶏飯の召し上がり方

“Keihan” is one of the most famous local dishes in Amami. In 1968, when the Crown Prince of the time and Princess Michiko visited Amami Oshima, they ate this dish. It is said that Crown Princess Michiko asked for more because it was so delicious. You first top hot rice with various toppings, then pour chicken soup over it like ‘Ocha-zuke’. Please try it!

「鶏飯」は奄美大島の代表的な郷土料理です。1968年（昭和43年）、当時の皇太子殿下、美智子妃殿下が奄美大島に来島した際にお召し上がりになりました。あまりのおいしさに美智子妃殿下が「いま一度」と、おかわりをされたというエピソードがあります。アツアツのごはんに具材を乗せ、鶏のスープをかけてお茶漬け感覚で食します。ぜひ、この機会にお召し上がりくださいませ。

How to make Keihan 鶏飯の作り方



- ① Put rice into about half the bowl.
ご飯茶碗にご飯を半分くらいよそいます。



- ② Then, top with sliced chicken, sliced egg omelet, sliced shiitake mushroom, orange peel and pickled papaya.
ご飯の上にお好みの具材をのせます。



- ③ Pour hot chicken soup over it, and enjoy!
アツアツのスープをかけて出来上がり。