

年	組	名前
---	---	----

「道の駅宇目」でシシバーガー販売

あふれる高級感

佐伯市宇目の「道の駅宇目」内のレストハウス「うめりあ」で1日から、地元で取れたイノシシの肉を使ったハンバーガーを発売する。6月末までの期間限定商品だが、人気があれば通年で販売する予定。約20年前に売り出したシシラーメンなどと並ぶ新たな名物となりそうだ。



イノシシ肉を使った「ポアちゃんバーガー」=31日、佐伯市宇目

厚さ2センチのカツ使用

メニュー名はイノシシを指す英語を使った「ポアちゃんバーガー」。客から「シシラーメンで使っているチャーシューよりもっと厚いシシ肉を食べたい」との要望を受け、4月下旬に開発をスタート。ワンコイン程度で食べることのできるハンバーガーとは一線を画す高級路線として売り出す。最大の特徴は厚さが約2センチ、高さ約8センチと厚みたっぷり。

「シシ肉は昔から『血の道の菜』と言われ、妊婦や産前産後の人にいとされ、栄養豊富な食材。その上おいしいので、食べたことのない人に味わってもらいたい」と田村亮店長。ポテトフライ、飲み物(コーヒーかコーラ)付きで税込1300円。問い合わせは道の駅宇目(☎0972・54・3090)へ。

佐伯市宇目の「道の駅宇目」内のレストハウスで、地元で取れたイノシシ肉を使ったハンバーガーが発売されました。

①イノシシ肉は昔から何と言われ、食べられてきた食材でしょう。

.....

.....

.....

.....

(2015年6月1日朝刊12面)

②特有の臭みがあるイノシシ肉。バーガー以外にどんな料理に活用できそうですか。考えてみよう。

③みんなの地元食材を使ったハンバーガーを考えてみよう。

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....