

備後特産品研究会が企画

旬の食材を掘り出しながら食べる幸福感と、ワクワク感のあるバー ガーを目指し、今春から半年かけて完成させた。

コロッケは国産のメークインた っぷりで、タイの練り物でくるん だマツタケを中心にうずめて油で揚 げた。パンズはうずみのご飯をイ

「うずみを気軽に楽しんでほしい」と、特産品づくりに取り組む「備後特産品研究会」（中島基晴会長）が企画し、地元の藤井製パン所（同市川口町）、コロッケで人気の池口精肉店（同市新涯町）が開発協力した。宝探しのように

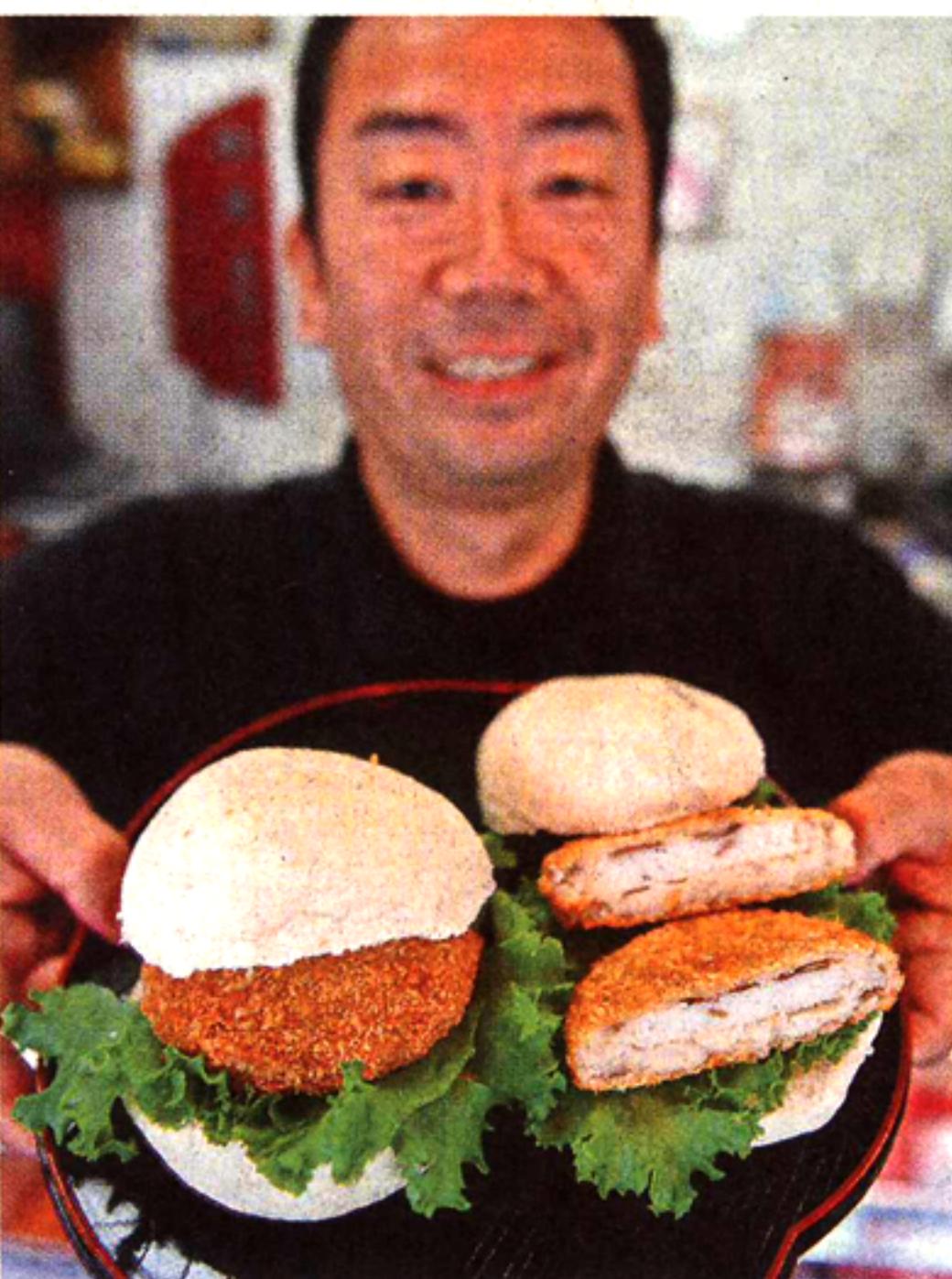
メージし、白い特製のパンを採用した。開発メンバーの池口章人さん(45)は「マツタケの香り、コロッケの心地よい食感で口の中が幸福感いっぱいになる自信作。ぜひ大勢の人々に食べてほしい」と話している。

マコロッケの中に
マツタケ隠れる
香り上品

9、10日グルメフェスタで販売

福山うずみバーニガル完成

具材をご飯の下にうずめた福山市の郷土料理「うずみ」にヒントを得た「福山うずみバーガー」が完成した。挟んだコロッケの中に、タイの練り物でくるんだマツタケが隠れており、上品な香りとサクサク、ホクホクとした食感が特徴。9、10日に市中心部で開催される「福山グルメフェスタ」で販売される。（長瀬庸一）



マツタケ、タイがコロッケの中に隠された「福山うずみバーガ！」