

「福山うずみバーガー」を開発

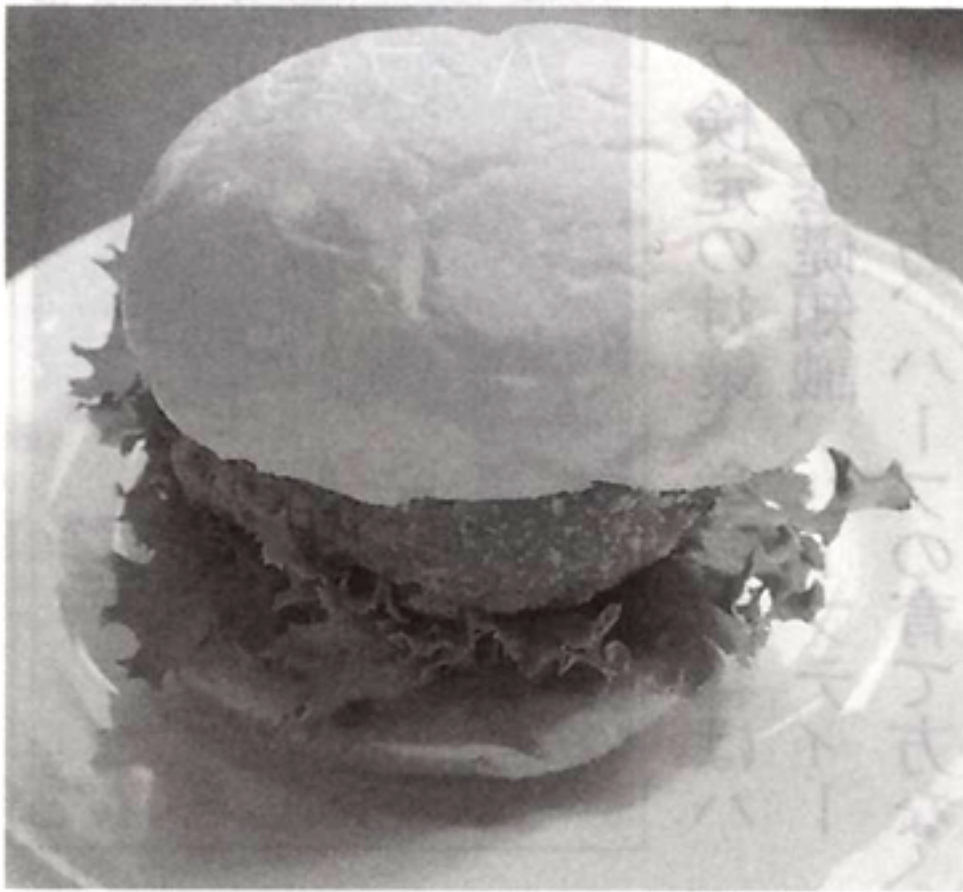
備後特産品研究会

「地元食材を生かした商品の開発を手掛けている備後特産品研究会（福山市御船町1-13-1）5・(株)中島商店内、中島基晴会長、電084・922・4870、

<http://naka.taku.com>は

このほど、福山の郷土料理「うずみ」をアレンジした「福山うずみバーガー」（1個350円）の写真を開発、10月9、10日に開かれた「福山グルメフェスタ」で販売、好評を得た。ハンバーガー用のパン「バン

ズ」に、「うずみ」にふさわしい具材とグリーンレタスを挟んでいるのが特長。具材は秋の味覚「マツタケ」を「鯛」の練り製品でくるみ、さらにコロツケの中に「うずめ」ている。バンズはフジイパン店（同市川口町2-3-4、藤井敏博代表、電同953・0343）、具材は精肉店の(有)池口（同市新涯町5-31-39、池口渉社長、電同95



3・9799）が協力して実現した。

中島会長は「ポイントは、旬の食材を『幸福』『宝』に見立て具材として使用し、それらを掘り出しながら食べる幸福感とワクワク感あふれる食べ物としている」と強調している。

同フェスタ終了後、池口で販売され、四季に応じた具材が使用されるといふ。価格は同じ350円。予約が必要。