

「バーガー」も新登場
福山

広島名物の旬の味覚、カキをうずめたハンバーガー「うずみバーガー」が登場した。福山市の食品会社などで作る備後特産品研究会（中島基晴会長）が「旬の味で幸福感にひたってほしい」と新たに開発した。

ポテトコロケに埋め込んだのは、カキ1個を丸ごと含む^{たい}鯛のすり身。これをレタスと

「旬の味を楽しんで」

タルタルソースでまぶし、白いバンズではさんだ。会員の池口精肉店（同市新涯町5丁目）とフジイパン店（同市川口町



カキ入りのうずみバーガー

2丁目）が知恵を絞った。

研究会は福山市の郷土料理「うずみ」アピールのため製品化を手がけており、ハンバーガーはレトルトうずみに次いで2種類目。うずみバーガーに先立ち、10～11月にはマツタケ入りバーガーを売り出している。

両店で上旬から1個350円（税込み）で発売するが、フジイパン店（084・953・0343）は予約が必要。問い合わせは池口精肉店（084・953・9799）へ。

（野口拓朗）