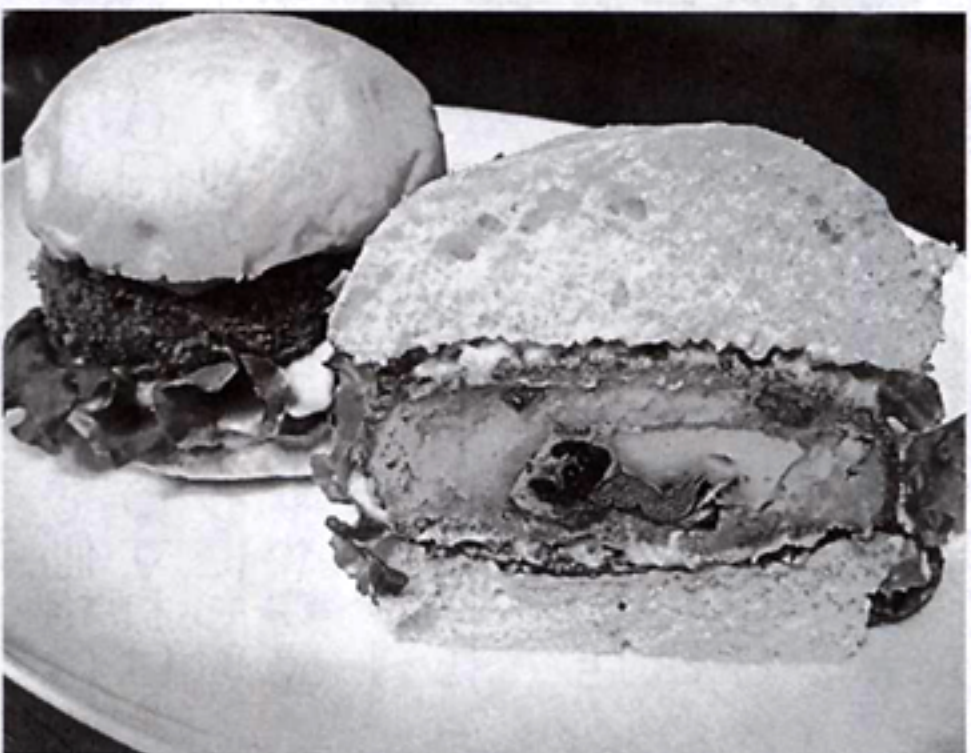


1315・(株)中島商店内、中島基晴会長、電084・922・4870、<http://nakataku.com>

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・冬編」を発表した。写真。



「福山うずみバーガー」は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。今回の具材は冬の味覚広島産の牡蠣（カキ）を鯛の練り製品でくるみ、さらにコロッケの中に埋めている。

バンズと具の食感がマッチしているという。価格は350円（税込み）

バンズはフジイパン店（同市川口町21314、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513139、池口 渉社長、電同953・9799）が協力

「福山うずみバーガー・冬編」を販売

備後特産品研究会

地元の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11

し、両店で販売中。フジイパン店は予約が必要。