

「うずみバーガー」冬は牡蠣 池口精肉店などで販売開始

食の情報

真つ白なふわふわバ
ンズは、フジイパン店
(川口町☎084-9
53-0343)製。
これに池口精肉店(新
涯町☎084-953
-9799)で大人気
の特製肉コロッケをは
さんだ。

この肉コロッケの中
身が“うずみ”になっ
ていて、広島産の牡蠣^{カキ}
を包んだ鯛の練り物が
うずまっている。ソー
スは牡蠣にぴったりの
タルタル。
四季折々の限定食材
を「宝」に見立てて、
うずまった宝をワクワ
クしながら食べる「福
山うずみバーガー」の、
冬バージョンが発売さ

れた。

秋から始まった備後
特産品研究会(中島基
晴会長)の企画で、池
口精肉店で販売。35
0円(税込)。予約不
要で、その場でコロッ
ケを揚げてくれる。フ
ジイパン店は予約で買
うことができる。



開発にたずさわった
池口章人さんは「牡
蠣とタルタルソース
は、すごく合う組合
せ。これまで全国の
肉を比較・提案する
ことが多かったが、
地元の美味しい食材
にもしつかり目を向
けて発信していきたい
」と話していた。