



取材協力 / 株式会社カワ
住所 / 有田郡広川町広501-5
電話 / 0737-63-4792

こだわりの八穀パンズは、ふっくら柔らかく食べ応えも十分。八咫鳥、八代將軍吉宗等と歌山に縁の深い「八」にあやかり、八種の穀物を使用したオリジナル。



まるごと! 紀州梅バーガー



①まるごと!紀州梅バーガーの開発には、社員一丸となって開発に挑んだ。その喜びもみんなのもの。
②店内にはいつも焼きたてのパンがズラリ。県外を含め17店舗を展開する。③とっとりバーガーフェスタでの表彰シーン。

南高梅が丸ごと!見た目も美味さもグランプリ。

今、最も注目を集めているハンバーガー。それは、全国ご当地バーガーグランプリにおいて、初出場で第一位に輝いた「まるごと!紀州梅バーガー」だ。商品化のきっかけは、梅の持つ健康イメージをアピールするための「紀州梅バーガー」開発研究会の発足。「パンに梅干し?と当初は思いましたが、塩分6%という「はちみつ南高梅」を使用することで、

梅の酸っぱさと食べやすさを両立させました」と本社企画室の今西廣典さん。梅を丸ごと1個使用しているのを見たと目のインパクトも十分。「メイン食材には、紀州うめどりのチキンカツ。そして香ばしい八穀パンズに、梅ビケルズを用いたソースなど、ほおばった口の中は、和歌山そのもの」。多い店舗では1日に2000個も売れる大ヒット商品が誕生した。

話題沸騰 和歌山のハンバーガー



シカ肉100% ジビエバーガー

シカ肉独特の臭みもなく、絶妙な焼き加減のパティ。新鮮な野菜に爽やかな刺激の柚子胡椒マヨネーズがベストマッチ。今年3月には古座川町の「加工施設」が稼働開始予定。シカ肉の安定供給が可能になり、より新鮮なジビエを多くの人に食べてもらえるようになると期待が寄せられている。

取材協力 / 道の駅一枚岩 鹿鳴館
住所 / 東牟婁郡古座川町相瀬290-2
電話 / 0735-78-0244

ヘルシーで旨みたっぷり 食材王国和歌山の底力。

もうひとつの話題沸騰中のハンバーガーが、古座川の道の駅一枚岩「鹿鳴館」で昨年から販売中の「ジビエバーガー」だ。「シカ肉のパティは脂分が少ないので、普通に焼くとパサパサになってしまう。だから弱火でゆっくりと焼き、途中二度火から降ろし余熱で中まで熱を通し、その後改めて焼き上げます。そこに新鮮な地元の野菜とシカ肉のミートソースをたっぷり」と語る野崎舞店長。今では地元の人たちはもちろん、観光客の方々にも大人気で、売り切れてしまう日もあるほどだ。



①高タンパク、低カロリーな鹿肉は美容にも良いですよと語る野崎店長。週末には一日に50個も売れる。平井の里のゆずドリンクとのセットもおすすめ。②清々しい酸味のゆずは、古座川町の特産品。③国指定の天然記念物である一枚岩の真ん前という絶好のロケーションに佇む、道の駅一枚岩・鹿鳴館。