

平成27年10月13日
資 料 提 供

紀州梅バーガーが二連覇達成！！



～とっとりバーガーフェスタ2015

全国ご当地バーガーグランプリ～



「とっとりバーガーフェスタ2015 全国ご当地バーガーグランプリ」が平成27年10月11日（日）、12日（月）に鳥取県大山町で開催されました。

北は北海道、南は沖縄県まで全国から選りすぐりの31団体（鳥取県内10、県外21）が参加し、株式会社カワ（有田郡広川町 代表取締役社長 川 良弘）の「紀州梅バーガー」が日本一に選ばれました。

2,500食を販売！

雨天というあいにくのコンディションでしたが、昨年度販売数の2倍以上の2,500食が好評のうちに完売となりました。

会場では、地域で力を合わせて取り組んできた「紀州梅バーガー」への熱い思いを（株）カワがアピール。その姿勢が高く評価されました。詳細は下記の（株）カワの紀州梅バーガー特設サイトを参照願います。

(<http://kishu-ume-burger.jp/>)



審査結果

来場者のビー玉による人気投票に加え、10名の審査員による審査が行われました。

激戦の中、並みいる強豪チームを押さえ見事二連覇を達成することができ、また特別賞として、デザイン賞も併せて受賞しました。

詳しい審査結果については下記HPを参照願います。

(<http://www.tottori-bf.jp/>)

表彰式では実行委員会の柄木代表から「二連覇を達成し、和歌山県を代表するご当地グルメとなった紀州梅バーガーを活用し、地域ブランドの向上や地域の地場産業への還元に尽力頂きたい。」とのお言葉もいただき、今回の成果を紀州梅バーガーの更なる広がりにつなげてまいります。



問い合わせ先

農林水産部 食品流通課 生産者支援班
担当： 山下、瀧

TEL: 073-441-2820、FAX: 073-432-4161

株式会社カワ 本社企画室 担当：今西、川

TEL: 0737-63-4792、FAX: 0737-62-4855

紀州梅バーガーとは

(参考)

健康づくりにも役立つ「和歌山の梅」を国内のみならず全世界に発信するため、ファーストフードの代表であるハンバーガーと「梅」をマッチングさせた「紀州梅バーガー」の実現に向け、紀州梅バーガー開発研究会は発足しました。

「和歌山県産の梅を使用していること」「梅の健康イメージをアピール出来ること」「和歌山県産の梅であることを表示すること」を定義としています。

紀州梅バーガー開発研究会の取り組み

平成24年10月16日に和歌山県食料産業クラスターの研究会として発足。

これまでに10回の研究会を開催。定義の検討や試食会、素材マッチング等を行った他、外国人特派員協会イベントでのPRなども実施。

また研究会でのマッチングの結果、梅ピクルスをはじめとする梅加工品も新たに作られています。

平成26年6月10日からは、協議会で開発された3商品が(株)ローソン、(株)カワ、肉のまる彦本店から順次発売されました。

(株)ローソンについては好評のうちに販売終了。(株)カワについては全17店舗、肉のまる彦本店は通年販売中。(株)サントピアについては平成27年10月1日から販売開始。

和歌山県食料産業クラスター協議会とは

県産農産物や地域の人材、技術等の資源を活用して産学官が連携し、付加価値の高い食品の開発を推進することにより、食品産業及び農業の活性化をはかることを目的に、平成19年度に設立。食品メーカー、JA、県試験研究機関など26の組織・団体が参画。会長 武井建登(紀州食品(株)顧問)。

紀州梅バーガーの他、山椒の新商品開発などの研究も行っています。