



# 紀州梅バーガーの新商品が 紀州（有）福亀堂から発売開始！！

和歌山県では、本県特産の梅の消費拡大と需要喚起を目的に、民間の食品事業者や生産者、試験研究機関と協同して「紀州梅バーガー開発研究会」を立ち上げ活動してきたところです。

今回「紀州梅バーガー開発研究会」に新たに加わった紀州（有）福亀堂（和歌山県西牟婁郡白浜町3031-119）から、自社製の万能調味料「うめだれ」を使った「紀州梅バーガー」が発売されることになりました。

「うめだれ」のソースとヘルシーな「カジキまぐろカツ」がマッチした「紀州まぐろ梅カツバーガー」を是非ご賞味ください。

## 「紀州（有）福亀堂」（和歌山県西牟婁郡白浜町3031-119）の紀州梅バーガー

- 商品名 紀州まぐろ梅カツバーガー
- 価格 500円（税込）
- 販売期間 平成28年10月17日（月）～
- 販売場所 福亀堂三段店：白浜町三段2927  
同店2Fレストラン「大漁まぐろ家」でも提供  
福亀堂三段店2：白浜町三段2927



うめだれ

### ■商品説明

南高梅を贅沢に使った自社製の万能調味料「うめだれ」のソースとヘルシーな「カジキまぐろカツ」を使い、和歌山の美味しさを詰め込んだバーガー。

さっぱりとした梅の味に、柔らかな食感のまぐろカツがマッチした一品。



紀州まぐろ梅カツバーガー

### 問い合わせ先

農林水産部 食品流通課 販売促進班  
担当：山下  
Tel：073-441-2815、FAX：073-432-4161

(参考)

## 紀州梅バーガーとは

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」。

「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。

昨年度は第8回フードアクションニッポンアワードに入賞し、ロゴマークも商標登録されてます。

現在、(株)カワ、肉のまる彦本店、(株)サントピア、月島鶴ちゃんで紀州梅バーガーが販売されています。