

平成26年9月29日

資料提供



「とっとりバーガーフェスタ2014 全国ご当地バーガーグランプリ」に 紀州梅バーガーが参戦！！



株式会社カワ（有田郡広川町 代表取締役社長 川 良弘）が、10月に鳥取県で行われる「とっとりバーガーフェスタ2014 全国ご当地バーガーグランプリ」に「紀州梅バーガー」で出場します。

とっとりバーガーフェスタ2014は、前回約5万4千人が参加した日本最大級のご当地バーガーイベント！紀州梅バーガーは初参戦になります。

とっとりバーガーフェスタ2014 全国ご当地バーガーグランプリ

主催：とっとりバーガーフェスタ実行委員会
日時：平成26年10月12日（日）、13日（月・祝）
10:00～

場所：鳥取県大山町（大山博労座駐車場）
参加団体：鳥取県内11団体
（8月30日（土）予選会で決定）
鳥取県外30団体

公式HP：<http://www.tottori-bf.jp/>



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」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。



(株)カワ 「紀州梅バーガー」の特徴

「和歌山の美味しい!!を凝縮」をコンセプトに、梅の持つ健康イメージを生かした商品です。

こだわりはベーカリー企業として梅の味わいに負けないように開発したバンズ。

また紀州うめどりやはちみつ南高梅、梅ピクルス等、和歌山自慢の食材をふんだんに盛り込んだハンバーガーです。

特に、紀州梅バーガー開発研究会を通じて開発された梅ピクルスを使用することで、地域との連携を活かしています。

問い合わせ先

農林水産部 食品流通課 生産者支援班
担当：播磨、立石

Tel：073-441-2814、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8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を開始しています。

(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7月1日より2ヶ月間限定販売を開始、大好評につき全16店舗にて販売続行決定！！肉のまる彦本店は通年販売中です。

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22の組織・団体が参画。会長 武井建登（紀州食品（株） 代表取締役会長）。

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。