

平成28年4月28日
資料提供



東京 月島もんじゃストリート 「月島 鶴ちゃん」にて紀州梅バーガーが新発売！！

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」のメンバーである月島エンタテインメント（「月島 鶴ちゃん」（東京都中央区月島3丁目6-5））から、和歌山県産の梅をふんだんに用いた「紀州梅バーガー」が発売されることになりました。

今まで和歌山県内及び周辺でしか食べることの出来なかった「紀州梅バーガー」を東京でも楽しむことができるようになります。

また、同店では、「紀州梅バーガー」の他、和歌山県産の食材を使ったメニューを扱っており、「梅干とうめどりのもんじゃ」や「紀州シトラスハイボール」なども飲食できます。（写真はイメージです）



紀州梅バーガー
ロゴマーク



紀州梅づくし・うめどりバーガー



梅干とうめどりのもんじゃ



紀州シトラスハイボール



「月島 鶴ちゃん」（東京都中央区月島3丁目6-5）の紀州梅バーガー

- 商品名 紀州梅づくし・うめどりバーガー
- 価格 500円（税込）GW特別価格
- 販売期間 平成28年4月29日（金・祝日）～
GW終了後の5月9日からは週末の昼営業時に販売
（詳細は店舗にお問い合わせ下さい。
電話:03-5546-3592）



■商品説明

230℃の鉄板で両面を焼いて、皮はカリッと中はジューシーに仕上げた紀州うめどりに、紀州みかん蜂蜜入り梅干し、梅ピクルス、梅ソースを合わせたバーガー。和歌山の梅をふんだんに用いた和歌山県産に拘ったバーガーで、キャベツ、焼き海苔も味のアクセントに一役買ってます。

非常にあっさりしているので、梅が苦手な人でも美味しく頂けます。

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15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います。

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