

地元パン店と居酒屋協力

ハンバーガー開発



コーシ・バーガーを開発した野本安代さん(右)と古庄孝大さん

合志市

# 合志の味ぎっしり

合志市の「うまかもん店」に認証されているパン店と居酒屋が、市の名産品を作ろうと協力。地元産の野菜を使ったハンバーガー「コーシ・バーガー」を開発した。7、8日に県農業公園である子どもサッカー大会で販売する。

手がけたのは、合志市のパン店シェフ野本安代さん(35)と居酒屋を営む古庄孝大さん(31)。ともに、市の特産品づくりを進める地域ブランド推進協議会から認証を受けているが、認証店同士で連携する機会が少なく、「うまかもん」や市の知名度向上に一役買おうと企画した。

トウモロコシやインゲン、ニンジンなどを練り込んだハンバーグを古庄さんが発案。スライスしたトマトにデミグラスソースを塗り、野本さんが作ったパンで挟んだ。2人は「将来的には小麦や肉も合志市産を使い、完全地元産の商品を作りたい」と話す。

1日限定100個を用意し、1個400円で販売する。(鎌倉輝信)