

〔県民局だよ！〕

『備前バーガー、食べてみて！』

備前県民局 畜産班

ご存じの方もいらっしゃると思いますが、今回は、「備前バーガー」についてご紹介します。



備前バーガー プレミアムスペシャル

○どんなお肉が使われているの？

備前バーガーには、和気町にある(有)小林牧場で大事に育てられた備前牛が使われています。

この牧場では、地域で収穫された粳米（アケボノ）に、麴、納豆菌、ビール粕等を混合して1～2ヶ月発酵させたものに、豆腐粕、酒粕等をブレンドして給与しています。

また、地域の耕種農家に堆肥を供給して、その農家でできた安心・安全な国産稲わらを使用しています。



発酵した飼料米等

○他には何が入ってるの？

地元備前でとれたタマネギやみずみずしいトマト、新鮮なレタスがたっぷり入っています。また、ピクルスの代わりとして、なんと、キンカンが使われており、口に入れるとさわ

やかな香りが広がります。

その他、デミグラスソースには、地元の特産品である「備前いちじくジャム」がたっぷり使用されており、プチプチした食感が楽しめます。

○パンもおいしい！

パンにもこだわりがあり、備前で育ったお米（朝日米）を粉にして使用しているため、独特のしっとりとして、もちりとした食感とやさしい甘み、お米の焼けた香りが楽しめます。

また、備前焼の窯変「胡麻」の丸壺をイメージして、金胡麻をふりかけているため、香ばしさも加わります。

○どこで買えるの？

- ・「衆楽館 2伊部駅前店」備前市伊部 1750-1
- ・「衆楽館 3閑谷店」備前市閑谷 676-2

<http://www.culture.co.jp/bizen/foods/bizenburger.html>

の2箇所で販売されています。

いずれのお店でも、備前焼を眺めながら食事ができ、備前バーガーの他にも、しょうゆぶっかけソフトクリームや生キャラメルソフトクリーム等もあります。



備前市にお寄りの際には、地元素材をふんだんに使ったご当地バーガーをぜひ、味わってください。