

〔県民局だよ！〕

「自家製黒毛和牛肉のハンバーガー」

備前県民局 畜産班

ご当地ラーメン、ご当地ソフト、空弁などなど、ご当地グルメにもブームがありますが、今、アツいのは地元産の野菜や肉、海産物をふんだんに使った“ご当地バーガー”。備前管内にも備前バーガー、吉備高原バーガーがありますが、今回ご紹介するのは、県内でも珍しい「自家製黒毛和牛肉のハンバーガー」です。

河内畜産(岡山県加賀郡吉備中央町吉川、代表:河内 保雄)は、肉用牛の繁殖肥育一貫経営を行っています。以前から、肉のおいしさを広め、消費拡大につながる商品として、ホルモンうどん、牛くしなどをイベントで販売していました。特に、焼肉用やスライス肉は売れるけれど、ミンチ肉が売れないため、奥さんの靖恵さんがミンチ肉の販売促進として、ハンバーガーはどうかと思いつき、開発に力を注いできました。

○ どんな素材が使われているの？

このハンバーガー、とことん地産地消にこだわった、自家製牛肉ハンバーグとトマトとレタスをパンに挟み込むシンプルなバーガーです。

肉のうまみを味わっていただくため、シンプルに作っています。



- ①ミートパティには自家製黒毛和牛肉のひき肉と同じく自家製のタマネギを利用。1枚100グラムの重さです。
- ②パンは町内にある「パン工房ゴン」さんへ特別注文しています。
- ③トマトは親戚である「長谷川ファーム」から堆肥交換。

④レタスは、自家産。

⑤パティにかけるソースは、特製のマヨネーズやケチャップを使用し、企業秘密だそうです。

○ どこで食べられるの？

平成21年春頃から、町内の祭りや賀陽の道の駅のイベントなどで、販売したところ、大変な好評だそうです。1個500円で販売していますが、多い時には、奥さんの靖恵さんと2人で200個を作って販売したこともあったそうです。

今後も、町内の祭りや道の駅、B級グルメイベント等で販売していくそうです。将来的には、自宅での販売も考えているそうです。

更に美味しく食べてもらうため、パンには米粉のパンを試したり、ソースの味を色々試したりして、試行錯誤を重ねていき、ハンバーガーで肉のおいしさを広めて、肉の消費拡大を行いたいと言われています。

吉備中央町にお越しの際は、河内畜産の自家製黒毛和牛肉のハンバーガーを食べてみませんか？



皆様のおかげで私たち河内牧場は支えられています

感謝の牛肉

吉備高原の自然のなかで、家族と従業員が愛情をたっぷりそそいだ、健康的な牛達の新鮮でおいしい牛肉を牧場直販!

私達自給育てました ご購入・ご注文にも

安心 安全 BSE検査済

製造 河内畜産 代表者 河内保雄
販売 岡山県加賀郡吉備中央町吉川150 Tel.0866-56-7025
Fax.0866-56-6156

<ハンバーガーの袋に貼られているシール>