

荒砥高生が地元パン店とコラボ第2弾

白鷹

白鷹町の荒砥高
(地主佳子校長)

の2年生有志3人が、地元ベーカーリーとコラボし、町産食材をソースに使ったハンバーガー作りに取り組んでいる。5日の町産業フェアで販売し、白鷹の食の魅力発信に貢献する。

地元のトマトのオリジナル食パンを販売した昨年続く第2弾で、今年は土屋佑太さ

きょう 限定販売

ん(16)、小笠原千夏さん(17)、柳谷優衣さん(16)が、ハンバーガーのソース作りを担う。町内産のトマトの他、リングゴ、特産ゴボウ「岡の台ごんぼ」を使った。ゴボウはささがきにし、リングゴはすりおろしており、トマトと煮込んでカレー味に仕上げた。

ソース以外は昨年に続き、同町鮎貝のパン店「エリート思酵♡」(黒沢誠オーナー)が担当した。ハンバーグは町

バーガーに「白鷹味」ソース

町産トマトやゴボウ煮込む

内精肉店から仕入れた米沢牛入りの合いびき肉を焼き上げ、直径約10センチの特大バンズでソースやシイタケも挟み込んだ。

生徒たちは夏休み前から検討を始め、放課後に試作・試食を重ねてきた。幅広い世代が食べやすいよう、辛さを調節するのに苦労したという。小笠原さんは「地元食材同士のコラボを楽しんでほしい」と話していた。午前、午後の2部制で、各50個の限定販売。価格は700円。

(上妻大晃)



白鷹町産食材をソースに用いたハンバーガーの試作品を手にする生徒。5日の町産業フェアで限定販売する

荒砥高