

# 目指せご当地バーガー日本一! 「綾高×あやべ温泉」コラボ開発

## みそポン



綾部高校東分校農芸化学科の皆さん



10月12、13日に大山町で開催

上林地区やあやべ温泉をPRし、地域活性化と観光客の増加につなげたいと、昨年からスタートしたあやべ温泉のご当地バーガープロジェクト。第1弾で開発された「上林鶏のテリヤキチキンバーガー（通称・テリチキ）」は、ご当地バーガーの全国大会「とっとりバーガーフェスタ2013」で、初出場ながら10位入賞の好成績を収めた。第2弾のバーガー開発が今年も着々と進行中。

### テリチキ好評で第2弾



試作した30種類以上のソースの中から、万願寺みそとクリームチーズが選ばれた

## 「みそポン」はこんなバーガー

ネーミングの由来…「みそ」=万願寺とうがらしみそ  
「ポン」=韓国語で「桑」のこと

(予定価格は600円)

水菜のナムル…特産の水菜をピリ辛風味に仕上げたナムルが味のアクセントに!

フライドチキン…上林地区で平飼いされた若鶏を使用。上林鶏は臭みがなく、柔らかくてジューシーな美味しさが特長。

野菜…シャキシャキの新鮮野菜は、安全&安心にこだわり、地元農家を中心に仕入れています。

クリームチーズディップ…みそと相性のいい爽やかなディップ。ここにも桑の葉が入っています。

万願寺とうがらしみそソース…東分校で作っている「綾高みそ」に特産の万願寺とうがらしを加えた特製ソース。コクのある甘辛味がチキンの旨味を引き立てます。

パンズ…桑の葉の粉末が練りこまれ、ほんのり緑色。

「地元」の若者にも地域活性化の一翼を担ってもらいたい」との思いから、あやべ温泉の平方昌也社長は、綾部高校東分校に協力を依頼。農芸化学科の生徒6人とコラボして、新たなご当地バーガー開発に取り組んできた。4月から課題研究という授業で、企画会議や試作・検討を重ね、ようやくニューバーガー「みそポン」の全貌が完成した。デビューは10月12、13日の「とっとりバーガーフェスタ2014」。あやべ温泉や綾高、市内イベント等での販売はそれ以降となる。

### 高校生の発想生かし

※クラウドファンディングの詳細は、CAMPFIRE (キャンプファイヤー) <http://camp-fire.jp/project/view/1185> (アクセス!)

取材協力/あやべ温泉  
TEL 0773 (55) 0888

「みそポン」開発チームが目指すのは、ご当地バーガー日本一! 「とっとりバーガーフェスタ」本番に向け、強力な助っ人も考案。イメージキャラクターの「ポンちゃん」だ。このポンちゃんの着ぐるみを作り、会場を盛り上げ、たくさんの票を獲得したいと話すメンバー。現在、着ぐるみ制作費用をインターネットでの支援(クラウドファンディング)で募集中だ。会場に「ポンちゃん」が登場できるか否かは読者の応援にかかっている。

### PRキャラ「ポンちゃん」



桑の葉をモチーフに綾高生が考案したイメージキャラクター「ポンちゃん」