

商品化も!!

新居浜市ご当地グルメ選手権第4弾

# No.1のバーガーが決定!!

本市の新しいご当地グルメを開発し、発信するために開催している新居浜市ご当地グルメ選手権。4回目を迎えた今年は、バーガーをテーマに市内11店舗が出店し、10月30日イオンモール新居浜駐車場にて開催しました。来場者投票の第1位から第3位を紹介します。

観光物産課 ☎ 65-1261



## 第1位 セトレ CETOLE バーガー

-CETOLE presents 若宮食堂-

県産の新鮮なレタスとトマト、厚切りベーコン、そして国産牛100%の超あらびきのミンチを使用。石窯で、高温で焼き上げることでおいしさを中に閉じ込めています。オレンジソースをふんだんに使用し、愛媛がギュッと詰まった一品です。



## 第2位

### niihama バーガー

-JOHNNY'S DINER-



国産の豚肉と牛肉の合いびき肉を、つなぎなしで焼いたパテ。市内精肉店の和牛の脂を入れ、3つの肉の味が楽しめるハンバーガーです。地元の人からたくさん意見をもらって作ったので、商品名に「niihama」を入れました。

## 第3位

### ざんぎらず

-マイントピア別子-



令和3年に和歌山大学の学生とマイントピア別子の職員が共同開発をした「ざんぎらず」。新居浜名物の「ざんき」と握らないおにぎり「おにぎらず」から名付けました。ざんきと厚焼き玉子とレタスをお米でサンドしたライスバーガーです。

## 各店舗のバーガーが商品化!

エントリーした各店舗で、出品したバーガーが食べられます!新居浜市のバーガーをぜひご堪能ください!



詳細はこちら

## 1~3位以外の出場店舗の紹介(順不同)

元祖からあげ家 西 船木店、おかだ屋、焼鳥ダイニング金太郎/Kintaro cafe、レーイグラツツェふじ、パンザイミネジィ×喜多八食肉店×別子山農園、オーベルジュゆらぎ、Pont Du Gard (ポンデュガール)、Garden side 茶屋