

お隣トピックス

バーガー人気に三浦も参戦

「マグロかつ」を豪快にサンド

地元の食材やゆかりをキーワードにした個性豊かなバーガーが今、注目を集めている。横須賀でも



秘伝の調味料を加えることで冷めても美味しさはそのまま

米海軍のレシピをもとにして作られる「ネイビーバーガー」が来春の誕生に向けて準備中。本場アメリカの味を全国に向けて発信していくという。

過熱しているこのバーガー人気。三浦市も名物の三浦マグロをフライにして豪快に挟んだ「みさきマグロかつバーガー」(380円)で参戦、今月6日から販売を開始した(1日限定10個)。

ほとんどが三浦産。シャキシャキの歯ごたえが自慢のキャベツを下敷きに、三浦港で水揚げされたマグロのカツフライを重ね、特製のタルタルソースで味をきめている。冷めると生臭さが出てしまうマグロも秘伝の調味料を混ぜることで解消。テイクアウトもできる。

製造と販売は、障がい者雇用の創出を目指して今月6日にオープンした「Cafe Blue Seas」で行なっている。場所は南下浦市民センター。場所は南下浦市民センター。場所はい、桜井眼科の隣(三浦海岸駅から徒歩5分)。営業時間は午前10時から午後5時まで。木曜日定休、問合せは046(888)7227まで。