

SANDWICH of the Month AUGUST

盛岡のじゃじゃ麺をアレンジしたバーガーが大人気
すべて地元の食材使用

「盛岡 じゃじゃバーガー」(378円税込)



岩手県でブルーजूプリユスを4店舗展開するパン・洋菓子製造販売のブルーजू(高橋由美子社長)はご当地バーガーとして『盛岡 じゃじゃバーガー』を発売した。

同品は盛岡名物の“じゃじゃ麺”を基本に開発しており、使用しているバンズ、フィリングの麺や肉みそなどほとんどすべて岩手県産食材にこだわって製作した。じゃじゃ麺とは中国料理の“炸醬麵(ジャージアンミエン)”を地元好みにアレンジし、広く愛されている“盛岡三大麺”のひとつだ。開発を手掛けたブルーजूの高橋大(まさる)氏は同市のじゃじゃ麺店の協力を得て研究、約1年をかけて同品を誕生させた。

バンズは同県産の南部小麦80%とひとめぼれの米粉20%をブレンドして使用、うどんを使用

したパティに合うようもちりと仕上げている。「南部小麦はグルテンが11以上で、製パンに適した小麦であり、同バンズの他にも灰分の高い“茶”、“白”、“石臼挽き”など使い分け、店舗のバゲットなどにも配合している」。

バーガーのパティ代わりとして使用するの純岩手県産小麦のうどん、いったん冷凍して丸型に整え、ガーリック風味の衣をつけてカリカリに揚げている。そのうどんの上にかける肉みそには地元産の佐助豚をメインに味噌、醤油、日本酒に至るまで地元産を使用し味を調えた。トッピングにはキュウリ、紅ショウ

ガ、白髪ネギなどのじゃじゃ麺で使用する食材に、ボリュームアップをねらいキャベツの千切りを加えている。高橋氏は10年間の東京での修業の後、7年前に地元へ帰郷、「故郷に戻って産直の食材の新鮮さとおいしさ、またそれを使用できる贅沢さに目覚め、直接生産者に交渉し地元でこだわった製品を作っている」と話す。「同バーガーを全国に広めて岩手の食材を発信していきたい」。

ブルーजूプリユス 津志田
〒020-0837 岩手県盛岡市津志田
2-1-65
TEL: 019-632-1160