

レストラン「タイニー」は、1955年に町の小さなラーメン店「ささやか」として創業。店名には「ささやかな楽しみ」として来てもらいたい」との思いを込め、初代が名付けたそう。2代目の大谷敏朗さんがラーメンにプラスし洋食をメニューに取り入れ、1989年からは和食も提供するようになった。現在は、創業以来変わらないレシピのどんこラーメンのほか、世羅で育った野菜や米、世羅みのり牛、世羅高原豚、糸崎漁港から直送される鮮魚などをふんだんに使った和洋食、約70種のメニューがある。『ずっと世羅の皆さまに愛されてきた店。これからも、まずは地域の人に喜んでもらえる店でありたい』との思いから、地元食材を積極的に使っている。

親子2代、3代で来店する常連もいる「タイニー」。毎日注文が入るといって人気メニューの「和風おろしハンバーグ」を紹介してくれた。ぜひあなたの家でも「タイニー(ささやか)」の味を再現してみよう。

## 和洋食&定番のラーメン

### 70種あるメニューで迎え

ハンバーグ  
和風おろし



ふつふつジューシー  
プロ直伝の味

#### 【材料(5個分)】

合い挽き肉…600g、玉ネギ…200g、卵…2個、パン粉…50g、塩…6g、  
《調味料》うま味調味料…5g、ケチャップ…13g、ブラックペッパー、ナツメグ…少々



1 合い挽き肉と炒め玉ネギ、卵、パン粉、調味料を全てボウルに入れる



2 粘り気が出るまでしっかりこねて材料を5等分する



3 空気を抜くために手のひらで叩く。丸く成形して、中央を凹ませる



4 フライパンを熱し、強火で両面をしっかりと焦げ目をつけて焼く



5 肉汁を閉じ込めたら、240℃のオーブンで、8分くらい焼く



6 フライ返しでハンバーグを押し、透明な汁が出てきたら焼けた印



7 ハンバーグにワイン(5cc)を振りかけ、フランベ!



8 大根おろしや大葉、付け合わせを添えてお皿に盛りつけて完成!

#### POINT

パン粉は、しっかりと焼き上がる生パン粉を使うことをオススメ。隠し味にケチャップ! そのままでもおいしく食べられる。



こねればこねるほど  
名店の味に近づく!

#### POINT

玉ネギはできれば前日にフードプロセッサーなどでみじん切りにし、ほんのり色付くまで炒めておく。当日炒めると、その熱で挽き肉の脂が溶けてしまう。

フランベすることで、ワインの風味や香り付け、うま味を閉じ込める効果があります。アルコール分は完全に飛ぶので安心です



教えてくれた人

〔ファミリーレストラン タイニー〕

お父にとしろう  
大谷敏朗さん

オーブンを使わない場合は、中火~弱火のフライパンでひっくり返しながら8~10分焼きましょう



HP

ファミリーレストラン  
タイニー

☎ 0847-22-0322

△ 世羅郡世羅町西上原483-3  
① 11:00~15:00 (L.O.:14:30)、  
17:00~21:00 (L.O.:20:30)  
お休み/木曜(祝日は営業)

