

世羅の豆腐も、せら豆腐バーガーもヘルシーでおススメです



エリアマネージャー
信川晴彦さん

世羅の大豆と水で作る
滑らか豆腐の *おから*入り

世羅のとうふ家の世羅本店のせら豆腐バーガー



魚のすり身と豆腐で作ったオリジナルパテ

世羅産
もみじ卵を使用

せら豆腐バーガー 495 円

豆腐屋さんのハンバーガーは、魚のすり身と豆腐で作るオリジナルパテ入り。世羅産大豆と、世羅の水を使用した豆腐は、滑らかで濃厚な味わいが特徴。パテの中身はとってもヘルシーだ。ソースは、豆腐作りで出るおからにトマトソース、玉ねぎを加えて手作り。地元「こばやしのパン」が作るパンズ、世羅産レタス「ヴェールリーフ」、もみじ卵のスクランブルエッグ、トマトと、パテ以外もオール世羅産食材だ。※土、日曜、祝日を中心に販売

ここで製造

世羅のとうふ家 世羅本店 ※バーガーの販売はしていません。

世羅町西上原 1100-21

☎ 0847-25-5277

●営業 / 11:00 ~ 15:00 (飲食)、11:00 ~ 17:00 (物販)

●定休日 / 水曜

ここで買える

道の駅世羅

世羅町川尻 2402-1

☎ 0847-22-4400

●営業 / 8:00 ~ 18:00

●定休日 / 12月31日

栄養満点 ヘルシー
BB肉に
わさびタルタルが好相性

山福のしし肉の照り焼きバーガー



しし肉パテは、牛100パーセントに近い味わい

生本わさび入り!

しし肉の照り焼きバーガー 680 円

パテの材料は何とイノシシ肉! 地元で処理された肉は、高タンパクながら低脂肪、低カロリーでヘルシーと、いいことづくめ。「臭みがあるのでは」という心配もご無用、牛100パーセントに近い味わいと好評なのだ。しし肉パテを引き立てる照り焼きソースの甘さの中に、つんとくるのは、手作りのわさびタルタルソース。栄養満点で食べ応えもあり、リピーターが多いのもうなずける一品だ。※道の駅世羅のバーガーフェスタ時のみ販売

ここで製造

山福 ※バーガーの販売はしていません。

世羅町本郷 693-2

☎ 0847-22-0219

●営業 / 17:00 ~ 22:00

●定休日 / 不定

ここで買える

道の駅世羅

世羅町川尻 2402-1

☎ 0847-22-4400

●営業 / 8:00 ~ 18:00

●定休日 / 12月31日



山福 女将
山口たみ子さん

しし肉は初めてという人からも「牛肉と変わらずおいしい」と好評です