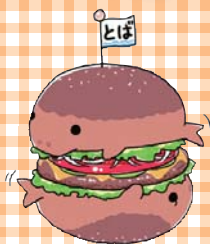


“とばーがー”新たに4種類登場!

市が認定するご当地バーガー「とばーがー」に、新しく4種類が仲間入りしました。これで「とばーがー」は、全部で11種類となりました。
今回は、新しく認定された「とばーがー」をご紹介します。



観光課観光振興係 ☎ 25 1 1 5 7

URL <http://www.city.toba.mie.jp/kanko/tobarger/home.htm>

浜辺屋(小浜町)

ロコ・フィッシュ
(プチ2個入り 400円、レギュラー 500円、メガ 600円)



11種類目のとばーがーは、一本釣りの新鮮な魚を使用した「ロコ・フィッシュ」を認定。ロコとは地元の意味。どんな魚が使用されているかは、当日のお楽しみ。プチ、レギュラー、メガと3つのサイズが販売されています。

☎ 25 2259

販売場所 小浜町272-58



家族が釣った新鮮な魚をフライにして、小浜産ワカメ入りの手作りパンでバーガーにしました。一本釣りの魚のおいしさをお伝えできればと思います。
※前日までに予約が必要です。

おかげ屋(菅島町)

かつあし
活鮭バーガー(500円)



離島とばーがー第3弾は、菅島から登場!菅島で釣れた新鮮なアジのフライがパティに使用されています。

味はもちろん、バーガーから飛び出したアジのしっぽがかわいい、こだわりのとばーがーです。

☎ 34 2525

販売場所 菅島町打越289



1年を通してアジ釣り漁が盛んな菅島。釣りたての活きの良いアジを使用しています。最高に新鮮な素材を使ったフィッシュバーガーをお楽しみください!
※前日までに予約が必要です。

グランブルー(鳥羽一丁目)

デザーとばーがー【Mikan】(500円)

※11月~3月限定販売

同店舗で4種類目に認定されたとばーがーは、初のデザートタイプ。

鳥羽みかんの甘酸っぱさと、ふんだんに使用されたクリームチーズが相性抜群の一品です。



化学肥料を使用せず育てられた鳥羽みかんの味が主張できるよう、クリームチーズ、はちみつ、ホイップクリームでまとめました。焼きたてサクサクのクロワッサンとのコラボレーションがオススメです!

かきくん
海物編「牡蠣燻」バーガー(600円)

※11月~3月限定販売

今が旬!桃取産のカキ「ももこまち」の燻製を使用したとばーがーです。

プリプリの食感が残るカキと、「市の木」でもあるヤマトタチバナのさっぱりした酸味がアクセントに効いた期間限定バーガーです。



☎ 26 3129

販売場所 鳥羽一丁目2383-13 鳥羽1番街

桃取のきれいな海で育ったカキを燻製にし、さわやかな風味のヤマトタチバナの果汁を入れたじゃがいものガレットとともに焼いてパティにしました。安心・安全な食材で作ったバーガーをご賞味ください。