

# はしマイスター 羽島なまずバーガー研究会

～なまずの食文化を再発見 羽島のご当地グルメを創出～



羽島ご当地グルメの新定番！

## 羽島なまずバーガー

3店舗で好評発売中

なまずとオリジナルソースが絶妙にマッチ！



### ◆ マイスターに関すること

申請者（団体）	羽島なまずバーガー研究会	業種	飲食業・食品製造業
構成	川魚料理店（1店舗）、製パン業者（1店舗）、カフェ（3店舗）		

### 活動概要

なまずバーガー研究会は、羽島市に残るナマズの食文化を若い世代にも継承してまちづくりに繋がりたいという思いから、なまずを使ったハンバーガーを開発し、普及・販売促進の活動を行っている。

研究会の発起人である魚勝と日の丸製パンの代表者が、イベントや大学の学生食堂で試験的になまずバーガーを提供し大盛況であったことから、市内カフェにメニュー化を依頼。3店舗が快諾し、いつでも手軽になまずが味わえるようになった。

協力店舗を増やしていくための普及活動にも力を入れており、現在メニューを提供できるか交渉中の案件がある。

### ◆ 評価項目に関すること

#### ①-2 地域資源活用 なまず食文化の継承 店舗オリジナルの味付け

- 長良川・木曽川に挟まれた羽島市は、昔からなまずがよく釣られ、かば焼きなどにして食されてきたが、近年では食文化の変化で徐々に敬遠されるようになり、市内でもなまず料理を提供する料理店は数店舗である。
- 地域資源であるなまずの食文化を継承するとともに、羽島の新たなご当地グルメを創出するべく、若者も手軽に食べられるハンバーガーの具材としてなまずを活用することを考案し、なまずバーガーが完成した。
- 市内カフェ3店舗の創意工夫により、それぞれオリジナルの味付けでなまずバーガーが提供されており、市外の方が複数回羽島市を訪れるきっかけにもなっている。  
「さくら」：東海地方ならではの味噌カツ風味で、みそを使った甘めのタレを使用  
「MAJIC ISLAND」：ピクルス入りの特製タルタルソース・2倍サイズあり  
「カフェカリス」：女性向けの照り焼きで野菜が多め・なまずのひげに見立てたバンズ

#### ②資格・表彰・販売実績 イベントで商品完売 商工会議所で県内外に紹介

- なまずまつり2017で移動販売車を利用してなまずバーガーを提供したところ、予定していた300食が2日間とも即時に完売した。（300食×2日間＝600食）
- 岐阜聖徳学園大学の学生食堂でなまずバーガーを試験的に提供したところ、大好評であった。97人に対して実施したアンケート調査では、「満足」「やや満足」の回答が9割以上を占め、「やや不満」「不満」の回答は0であった。
- 羽島商工会議所設立20周年記念レセプションにおいて、なまずバーガーが羽島のご当地グルメとして紹介された。

#### ③認知度 新聞・テレビ・ラジオ（8社）で報道

- 中日新聞、岐阜新聞、読売新聞、朝日新聞の取材を受け、活動概要に関する記事が掲載された。  
（直近：平成30年9月16日朝日新聞）
- CBC、CCNの取材を受け、活動概要に関する内容が放送された。  
（直近：平成30年5月12日NHK）
- 東海ラジオ、FMぎふで活動内容が放送された。  
（直近：平成29年11月11日東海ラジオ）
- ※ 「なまずの食文化」+「若者向けのハンバーガー」＝「ご当地グルメ」というアイデアが全国から耳目を集めており、羽島市のシティセールス推進につながっている。

#### ④協力体制 各種イベントでの出展が可能

- なまずまつり2017で移動販売車による出店実績があり、今後も出店が可能である。

#### その他 なまずの食文化を広める普及活動

- 11月に開催予定の「長良川おんぱく」でのなまずバーガーイベントに参加するなど、なまずの食文化を広める普及活動が羽島市のシティセールス推進につながっている。