

恐竜バーガー

ハンバーガーを求めて、国道443号線を通ると道沿いに目を引くお店があります。
このお店で子どもから大人まで人気があるのが、恐竜バーガー。
材料は地元のものを使いたいという思いがあり、ハンバーガーの肉は七滝の清村養豚産、野菜は上益城産を使用しています。恐竜の顔を表現しているバンズは、強力粉と、栄養価が高く健康食品にも使用される全粒粉をブレンドしたもの。香ばしい風味でサクサクとした食感と、特製の野菜煮込みデミグラスソースのかかったハンバーガーの絶妙なバランスで仕上がっています。



Bread & Sweets shop BAKERS
御船町本倉7183-3
☎ 090-4584-3235

想い

[Facebook]
BakersBread&sweetssshop/ 恐竜バーガー



ブレッド&スイーツショップベーカリーズの宮本晶枝さんは、「来店されたお客様に、お待たせしてもオーダーをもらって作り、出来立てを食べてもらいたい。そしてこの恐竜バーガーを通して、たくさん家族連れや様々な年代のお客様と一緒に語り合い、『おいしい！』と言ってもらえるときが一番嬉しいです」という想いを語りました。

営業日は毎週日曜日。土曜日でも電話予約をすると、販売が可能な場合もあります。お店の情報はフエイスブックで確認を。

さらに進化を続ける恐竜バーガー。宮本さんの挑戦は続きます。

熊本県産ハチミツ

ミツバチを研究し、おいしいハチミツを提供する緒方ミツバチ研究所。
研究所では様々な蜜を採っており、4月中旬と下旬にはれんげの花、5月の中旬からは、三角のみかん畑など数種類からも採蜜し、6月中旬をめどに終わります。採蜜するときは、現地に遠心分離器を持っていき、その場で巣と蜜を分け、蜜を搾ります。
近年、ミツバチは減っており、ミツバチとそのシーズンの天候次第では、まったくハチミツが採れないときもあります。そんな中でも、ミツバチと良い関係を築き、難しいといわれる繁殖にも力を入れています。



想い

研究を続けて30年、(有)緒方ミツバチ研究所の緒方潤さんは「ちょっと気分転換するときにハチミツを食べてもらいたい。ハチミツの味、香りを楽しんでほしい。ハチミツを食べてもらえば」と話しました。

ハチミツには、良質なビタミン類やミネラル類、アミノ酸、酵素といった栄養素も豊富に含まれている健康食品でもあり、絶対的な自然のハチミツを届けたいという想いから、緒方さんにとって、ミツバチはなくてはならない存在です。

これからもミツバチと共に支え合いながら、ハチミツの甘味の奥深さを皆さんに感じてもらいたいです。



有限会社 緒方ミツバチ研究所
御船町陣1347
☎ 282-3180



御船町特産品認定商品「御船のいさぎ」

御船の方言でいさぎとは、御船風土記で素晴らしいという意味で著してあります

御船のいさぎよいモノに与える事で、

町や人を元気にしてほしいという意味を込めて名付けました

御船町の特産品として、良いもの、誇れるもの、御船らしいもの、

生産者のこだわりをもった商品を選定しました

この認定された特産品を、ご自宅や贈答品などへぜひご利用いただき、

町民みんなで応援する「御船のいさぎ」としてご愛顧いただきますようお願いいたしますー