

シリーズ 当別この逸品 その3

町内のこだわりの味をレポートします



カフェ de ルース 当別のハンバーガー

実は当別にもある、こだわりの
ご当地バーガー！



常連のお客で、日曜日になると、ハンバーガーが食べたいという医療大学生に、ひとつ作ってやろう！どうせ作るのなら、おいしいものを気軽にこの町でも食べさせてあげたい。と考え、見よう見まねで作りはじめました。試行錯誤の上、ある程度納得が行くまで1年かかったと、オーナーの千葉さんは言います。

味の決め手はやはり素材。スーパーの肉とは違うジューシーで甘みのある浅野農場のSPF あらびき肉を使うことにし、付け合せの野菜もしっかりした味のものを探して結局、高岡の石田ファームのパプリカ、レタス、トマトに行き当たりました。また、パンは、藤沢製菓に特別注文してライ麦入りしてもらい、更に当別産の豆乳も加えています。

気がついてみると素材はほとんどが当別産だったんです。当別のもので作ろうというつもりではなかったんですが、結局、うちの町の素材が一番だったんだなと最後に気がついたのです。

SPF豚の旨みを出すよう、ソースはたまねぎベースで醤油で味付けしたのですが、肉の焼き方はこれは秘密ですね。予約をいただければ出来立てを用意しますよ。また、料理のほかライブもやっているの一度音楽を聴きながらというのはいかがでしょうか。12月18日には今沢カゲロウが出演します。

▼カフェドルース (元町☎22 - 3203)
テイクアウトのハンバーガー500円、セット(サラダ&コーラ付き)は850円、いずれも日曜日限定