

# ここにしかない味 ご当地グルメ

市内には、恵まれた自然を生かした自慢の特産品が多くあります。地域に定着する伝統の味は格別ですが、地元の食材を使い、地域ならではのアレンジがされた食べ物も人気を集めています。ここでは、今注目の、甲賀でしか食べられない「米粉たい焼き」と「忍者バーガー」をご紹介します。

生地と具材との  
相性抜群の  
朝食たい焼き



## 外はパリッ、中はもっちり 米粉たい焼き

地

元産の、甘みとねばりとこくのあるもち米を使った製品を販売する甲賀もちふる里館。

ここでは、「お米の新しい食べ方に挑戦」と工夫を凝らした米製品を販売しています。米粉たい焼きもそんな製品のひとつ。小麦粉の代わりに米の粉を使用したたい焼きは、材料の調合に試行錯誤を重ねて作り上げたもの。米粉のもっちり、しっとり感に、パリッとした食感が加わる新食感のたい焼きです。中でもウィンナー、ベーコン、ゆで玉子などが入った「朝食たい焼き」は、朝食の代わりになると人気を呼んでいます。

価格は120円～160円で同館にて販売しています。

問い合わせ

甲賀もちふる里館(甲賀もち工房)

☎/☎ 88-5841

## 黒影米を使ったヘルシーバーガー 忍者バーガー

甲

南パーキングエリアで、地元特産の黒影米を使ったライスバーガー「忍者バーガー」が発売されました。

同PAでは、「地元根付いた食」をテーマに、地元のいろんな商品を販売しています。新メニュー「忍者バーガー」は、甲南高校のクラブ「食と健康系列」13名の皆さんの提案により開発されたものを同PAが商品化したもの。その昔、忍者が食べていたかも知れないといわれる黒影米にあっさりとした鶏ミンチ肉を使用した具をはさんでいます。

価格はミニサラダとスープとのセットで500円で、当初はPA上りのみで1日限定10食の販売です。

問い合わせ

甲南パーキングエリア(株)忍者の里甲南)

☎ 86-8188 ☎ 86-8303

もちもちの  
食感が特徴の  
忍者バーガー

