

中身は「マヒマヒ」!? 特製メンチ・コロツケ

鳥仲商店できょう発売

鶏肉専門店「鳥仲商店」
がきょう、地場の鮮魚を活
用したユニークな新商品を

販売する。海外では「マヒ
マヒ」で親しまれるシイラ
を使った特製メンチカツと
トマトチーズコロツケだ。

淡白な白身を引き立てよ
うと複数のスパイスで味付
けを重ね、カラッとフライ
に。外はサクサク、中はフ

ワツとしたシイラの食味が
楽しめる一品だ。

また特製ソースをたっぷ
りと使い、進和学園で生産
されるふんわりパンで挟み
こんだ「マヒマヒ・タルタ
ルバーガー」と「マヒマヒ
・トマトチーズコロツケサ
ンド」も登場。地元の食材
が一度に楽しめる、新感覚
の商品に仕上がっている。



平塚シイラを使った特製品

これらの商品は、平塚の
新たな名物品にしようと鳥
仲商店が市漁協や進和学園
とタッグを組んで開発。全
て手作業で生産されるバー
ガー類は1日20個の限定品
で、購入時は事前予約がオ
ススメだそう。「シイラを余
さず使った新商品を多くの
人に味わってもらえれば」
と3社。今後は催事・イベ
ントで販売予定だ。

メンチ・コロツケは1個
280円(税抜)、バーガー
類は500円(同)。「マヒ
マヒ・トマトチーズコロツ
ケサンド」は3月1日から
販売を開始するという。

■取材協力▽鳥仲商店(黒
部丘2の3/☎0463・
31・0349)▽平塚市
漁業協同組合(千石河岸28
の13/☎0463・21・
0146)▽社会福祉法人
進和学園(万田475/☎
0463・32・5325)