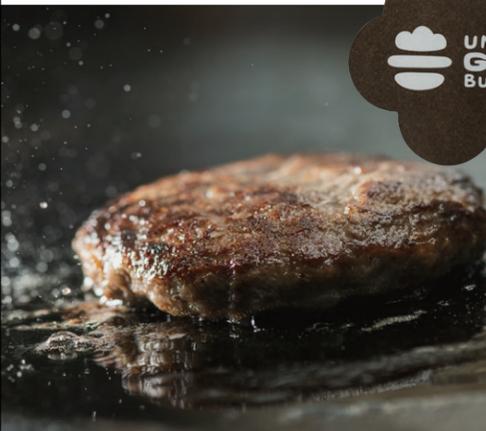


認定店である証のロゴマーク。
雲仙ジオバーガーの目印だ。



雲仙 ジオバーガー

写真は「焼肉牛花」の「雲仙バーガー」。
トマト、レタス、玉ねぎなどの野菜はもちろん、
パンズも雲仙産。
130グラムの大きな雲仙牛のパテが魅力だ。

雲 仙を訪れた外国人に人気
だったのが、彼らの口に合
うように、デミグラスソースで洋
風にアレンジしたカツ丼だったと
いう。このことから二〇一五年、
国立公園指定八十周年を記念し
て、雲仙の各ホテルや飲食店が趣
向を凝らして生み出した名物料理
が雲仙ハヤシだ。

「お山のカフェレストラン
グリーンテラス雲仙」ではトロトロ
の卵がのった「雲仙牛のオムハヤ
シ」が楽しめる。雲仙牛とは雲仙
市で生まれて育てられた三等級以
上の黒毛和牛で、旨味のある赤身
と軽やかな脂身のバランスが良
く、柔らかな食感が特徴のブラン
ド牛。

芸術品のように美しい一皿に
は、シェフの料理に懸ける思いが
詰まっている。ハヤシのベースと
なるフォン・ド・ボーは、仔牛の
骨と赤ワインなどを一週間煮込
み、トマトや玉ねぎなどの香味野
菜を加えてさらに煮詰めてようや
く完成。雲仙産の卵は生クリーム
や調味料を合わせて一晩寝かせた
ものを使用し、ご飯と卵の間には
チーズを忍び込ませる。濃厚な
ソースと卵とチーズのハーモニ
ーもさることながら、ホロホロの雲
仙牛がたまらない美味しさだ。

雲仙市には新たな名物も登場し
ている。それが「雲仙ジオバー
ガー」。雲仙自慢の食材を使用し、
作り立てにこだわったハンバー
ガーで、市内十店舗の認定店で楽
しむことができる。どれもパンズ
から具材がはみ出すほどのポ
リューム感で、ファンを増やして
いる。

雲仙の温泉街に佇む
「お山のカフェレストラン
グリーンテラス雲仙」。



ヒントは
外国人避暑客が
大好きだったメニュー

雲仙牛のオムハヤシ