

美作大学食品加工サークルの学生たちが、
地元「岡山県津山市」の魅力が詰まった2種類のフィリングを開発しました。



作州くろまめんだ

原材料：黒豆枝豆、黒豆、砂糖、はちみつ

美作地域の特産品であり、県北でよく食べられる黒豆枝豆を、多くの方に知っていただきたいという想いから、今回「ずんだあん」に仕上げました。

黒豆枝豆をペースト状にした後、鍋でじっくり煮込むことで、その濃厚な味わいを引き出しました。また、はちみつを加えることでコクが深まり、そのままでも美味しく、さまざまなアレンジにも対応できるよう工夫しています。



作州黒の味を生かすため沢山
試作を重ねました。

バターや練乳などの乳製品との相性が抜群で、さらに刻んだ黒豆の煮豆を加えることで食感と味わいにアクセントをプラス。「作州黒」の味わいを十二分に楽しめるように仕上げました。



「作州黒」とは…

岡山県勝英地方で作られる黒大豆のことで、大粒でコクのある甘みと風味の良さが特徴です。

そずてりバーガー

原材料：そずり肉(牛肉)、りんご、生姜、にんにく、たまねぎ、醤油、みりん、砂糖、はちみつ、酒、山芋パウダー



生まれも育ちも津山地域のブランド牛
『つやま和牛』を使用しています。

岡山県津山市は、江戸時代から食肉文化が根付く全国的にも稀有な地域です。この「そずてりバーガー」は、津山で良く食べられる牛肉部位、「そずり肉」を使用し、親しみやすい照り焼き風のソースで仕上げた「塗るハンバーガーペースト」です。

「そずり肉」とは、骨の周りの肉をそいだ部位で、筋繊維が多く硬いものの旨みが強いのが特徴です。そのため、通常「そずり鍋」などに用いられることが多い食材ではありますが、今回この硬さを克服するため、タンパク質を分解する性質を持つ生姜を津山産にこだわって活用しました。また今回はあえて冷凍処理を行うことで肉繊維を壊し、より柔らかく仕上げています。

照り焼き味を採用した理由は、子どもから大人まで幅広い世代に親しまれる味であること、そして家庭で気軽に照り焼きバーガーを楽しんでいただきたいという想いからです。