

## ウェルネスかごしま 健康増進魅力発掘プロジェクト 料理レシピ部門



**素材名** さつま黒バーガー

**名前  
(ニックネーム)** カフェラテ 様

**所在地 (県名)** 鹿児島県

### ポイント

全て鹿児島産の「黒」の肉にこだわった、薩摩ならではのバーガー。

### 材 料

- A 黒さつま鶏  
(味付) 黒砂糖、地酒、薄口しょうゆ
- B 黒さつま鶏ミンチ(軟骨入り)  
(味付) 塩胡椒、卵、コーンスターチ
- C 黒毛和牛ロース  
(味付) 黒砂糖、地酒、薄口醤油、濃口醤油
- D 黒豚ロース  
(味付) 黒砂糖、地酒、薄口醤油、濃口醤油、

盛り付け  
レタス、キャベツ、トマト、卵、スライスモツァレラチーズ、タルタルソース (卵、かけろま酢、オリーブオイル、バター、  
バーガー用バンズ、喜界島のゴマ

### 作り方

- A
    1. 黒さつま鶏は早く火が通るよう浅く網目状に切り込みを入れておき、味付調味料で甘辛く味付けをする。
    2. バーガー用バンズに千キャベツ、レタス、味付き鶏肉、スクランブルエッグパプリカをのせる。
  - B
    1. 黒さつま鶏ミンチ(軟骨入り)を、塩胡椒と卵、コーンスターチを加えて練り焼いてハンバーグを作る。
    2. バーガー用バンズに千キャベツ、レタス、鶏バーグ、トマトをのせる。
  - C
    1. 黒毛和牛ロースは黒砂糖と地酒、薄口醤油、濃口醤油ですき焼き風に煮付ける。
    2. バンズに千キャベツ、レタスを敷き、和牛ロース肉にタルタルソースとトマトの輪切りをのせる。
  - D
    1. 黒豚ロースを地酒、薄口醤油、濃口醤油、黒砂糖で煮付ける。
    2. バーガー用バンズに千キャベツ、レタス、スクランブルエッグ、スライスモツァレラチーズをのせて煮付けた黒豚ロースにゴマをふりかけてのせた上にスライストマト、薄切りきゅうりをのせる。
- ※それぞれのバーガー用バンズの上に喜界島産のゴマをのせます。