

これ1個に鳥取の名物が凝縮！

「もさバーガー」のすべて

ペースト状にアレンジし、
殻ごと揚げてミンチに！

もさえび

“もさえび”は、ほとんど地元でしか味わえない食材です。秋から初夏まで沖合底引き網漁で漁獲されますが、カニシーズンと重なる時期が長く、隠れた存在になっています。弾力のある食感や旨味が強く、味は甘エビ以上ですが、鮮度劣化が早いので遠隔地への出荷は難しい幻のエビです。

すり身をあわせて
ふわふわ感を！

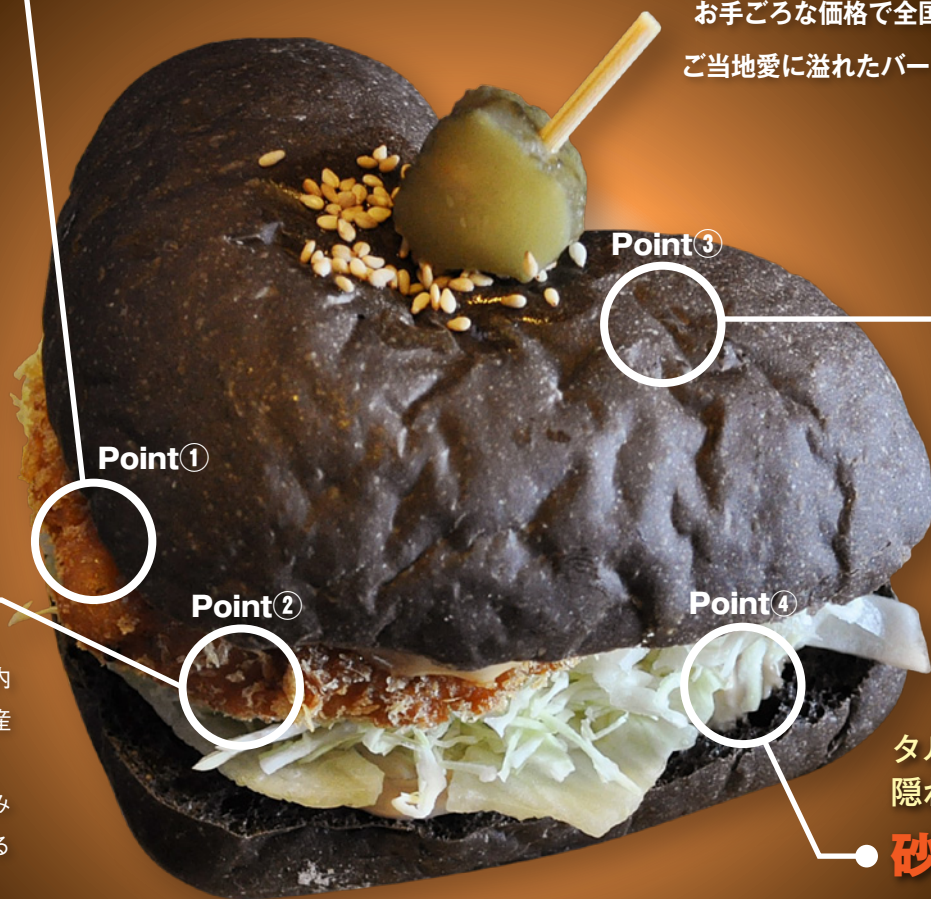
ハタハタ

意外と知られていませんが“ハタハタ”は国内1、2位の漁獲量を誇る鳥取県を代表する水産物の一つ。

日干しにしてあぶると堪えられない酒のつまみに、煮付けると素朴な家庭料理にと重宝される逸品です。

地元では「白はた」とも呼ばれています。

「もさバーガー」は、ただの変わり種バーガーではありません。地元鳥取の味を、お手ごろな価格で全国の皆様に食べて頂きたいという想いから作られた、ご当地愛に溢れたバーガーなのです。新・鳥取の味、どうぞご賞味あれ！



真っ黒なバンズの正体は、
なんとイカスミ！

白イカ

夏の山陰を代表する甘味の強いイカです。初夏から晩秋にかけて、夜こうこうと明るく輝く日本海の風物詩「漁り火」。この一本釣りで釣り上げられるケンサキイカを地元では“白イカ”と呼びます。甘みが強く濃厚な味わいが人気の鳥取の夏を代表する味覚です。

タルタルソースの中に
隠れたアクセント！

砂丘らっきょう

砂丘畑のきめ細かい砂地で栽培される砂丘らっきょうは、色の白さとシャキシャキとした歯ごたえが自慢です。

Lover's
Sanctuary
恋人の聖地

写真は新型 もさバーガー
～ 恋人の聖地 白兎海岸 version ～