

年 組 名前：

富士マリOTTホテル山中湖（山中湖村平野、秋本直行支配人）は、甲州ワインビーフなどを使ったハンバーガー「甲州ワインビーフプレミアムWチーズバーガー〜Smoky Twist〜」を考案した。9月1日から期間限定で、ホテル内のレストラン「Grill & Dining G」で提供する。

ホテルによると、甲州ワインビーフをせいたくに使い、「肉本来のうまみとかみ応えを感じられるようにひき方にこだわった」と説明。甲州ワインビーフの上にゴルビージヤックというチーズや甲州富士桜ポークの厚切りベーコンをのせた。パンズには風味のよい全粒粉を使用している。価格は4千円で、11月末まで提供する。監修シェフの村上俊明さんは「豪快でジュシーなバーガーを目指し、シンプルながらも究極の素材を追求した。素材のおいしさをしっかり味わってもらえるように仕上げた」とコメントした。

ワインビーフでバーガー

山中湖のホテル 来月から提供



「甲州ワインビーフプレミアムWチーズバーガー〜Smoky Twist〜」

〈山本就己〉

(2024年8月27日付 山梨日日新聞7面)

問1 山中湖村のホテルが考案したハンバーガー名と価格を教えてください。

名前：..... 価格：.....

問2 このハンバーガーは、なににこだわっていると話していますか。

.....

問3 甲州ワインビーフ以外に使用している食材を教えてください。

・チーズ：.....

・ベーコン：.....

・パンズ：.....

問4 このハンバーガーは、期間限定商品です。いつからいつまで販売していますか。

..... から まで