

～市と民間事業者が新グルメを開発！～ 手作り飛騨牛コロケ—バーガー『くろ助』 飛騨古川本店で販売開始！

岐阜県飛騨市

飛騨市では、新たなご当地グルメとして、飛騨市とひだコロケ本舗とで共同開発した飛騨牛コロケバーガー『くろ助』を、令和3年9月4日(土)より、ひだコロケ本舗飛騨古川本店（飛騨市古川町壱之町）にて販売開始しています。

飛騨牛コロケバーガー『くろ助』は、人気ドラマや映画のロケ地となったご当地グルメが集まる「第4回全国ふるさと甲子園」（東京都秋葉原にて平成30年8月に開催）において、市とひだコロケ本舗とで共同開発した商品「ひだクロバーガー」として提供されたことをきっかけに誕生しました。

その後、試作を重ね、キッチンカーを用いてイベントでの試験販売、地元農家とコラボした食育イベントでの提供などを経て、ついに、飛騨古川本店での販売がスタートしました。（土日限定での販売）



飛騨牛コロケバーガー『くろ助』



食育イベント「畑でクッキング」の様子

飛騨牛コロケバーガー『くろ助』の特徴



飛騨古川駅にある「ひだくろ」パネル

『くろ助』は、飛騨牛 PR キャラクター「ひだくろ」をイメージした竹炭を練りこんだ特製黒パンズに、A4、A5 等級の飛騨牛を使用した手作り飛騨牛コロケと、旬の飛騨産の有機野菜を挟んだご当地バーガーです。価格は税込み 500 円。

飛騨産有機野菜は、時期によって種類がかわり、9月4日現在は、飛騨市古川町で農業を営む「ソヤ畦畑」の万願寺唐辛子を使用しています。

新型コロナウイルス感染症の流行前は、全国各地のイベントでの販売に大忙しで、新商品開発に取り組む時間をもつことが難しかったひだコロケ本舗店主の長瀬さんですが、事業継承を目的にした新しいスタッフ川田さんが加わったことで、商品開発や店舗での常時提供の体制が整い、飛騨古川本店での販売が実現しました。

— 本件に関する、一般の方から、及び報道関係からのお問合せ先 —

飛騨市役所 農林部 食のまちづくり推進課 担当：麻生、竹田 TEL 0577-62-9010
飛騨市役所 商工観光部 観光課 担当：横山、石原 TEL 0577-73-7463