



# ご当地バーガー

地元の特産品を使った、その土地ならではのご当地グルメ。長く愛されてきたものから新名物まで、あちこちからご紹介。  
「いっぺろっぺ」とは鹿児島弁で「あちこち」「いろいろな」という意味です。

**レシピのひみつ**

**ボンタンブリ**  
 ボンタンを餌に混ぜて育成。臭みがなく、プリっとした食感が特徴です。

**赤土ジャガイモ**  
 ミネラル分たっぷりで味が濃く、ホクホクとした食感が特徴です。

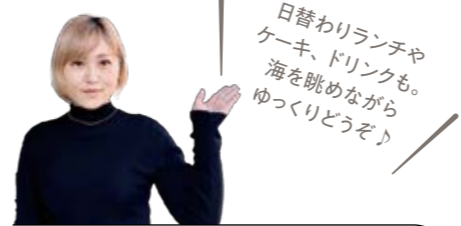
**長島町**

## ブリカツバーガー



黒之瀬戸大橋を渡り、美しい段々畑を見ながら進むと、東シナ海の絶景を楽しめるカフェ『Stop By』が見えてきます。

ここでは、食の宝庫である長島の特産物を気軽に食べられるようにと、地元生産者から直接仕入れたこだわり食材で作るハンバーガーを楽しめます。中でもイチオシは、ボンタンのカツと手作りタルタルソースを挟んだ「ブリカツバーガー」(単品980円)です。赤土ジャガイモを使用したフライドポテトも添えられ、長島のおいしさを凝縮した一皿を味わえます。



**Stop By**  
 出水郡長島町下山門野1465  
 ☎0996-88-6766  
 🕒11:00~17:00(L.O.16:00)  
 ※バーガーが売り切れ次第、営業終了  
 休 火曜 / 第4月曜 ※不定休あり



**奄美市**

## 塩豚バーガー



**みしよらんカフェ(あやまる岬観光案内所)**  
 奄美市笠利町須野682  
 ☎0997-63-8885  
 🕒9:30~17:00(L.O.16:45)  
 休 年中無休

**レシピのひみつ**

**塩豚**  
 豚のブロック肉を塩漬けにした保存食。正月やハレの日には欠かせない奄美の郷土料理です。



**南九州市**

## 知覧バーガー



知覧武家屋敷庭園近く、麓川沿いにたたずむ『cafe201』。大きな窓のある落ち着いた店内では、風情のある景色を眺めながら、食事を楽しめます。

ここでのおすすめは、お茶どころ・知覧ならではの「知覧バーガー」(単品400円)。お茶入りの餌で育った「茶美豚」を知覧茶を練り込んだパンズで挟んだハンバーガーです(お肉はチャーシューかパテか選べます)。女性も食べやすいミニサイズですが、パンズがもちもちとしていて、見た目以上の満足感。お冷の代わりに知覧茶がいただけるのもうれしいポイントです。ぜひお茶づくしの時間を堪能ください。

**レシピのひみつ**

**知覧茶**  
 甘くまろやかな味わいと爽やかな香りが特徴。

**茶美豚**  
 緑茶やさつまいもを加えた餌で育った、うまみたっぷりの鹿児島発祥のブランド豚。



**cafe201**  
 南九州市知覧町郡13731-1  
 ☎0993-83-2410  
 🕒10:00~19:00  
 ランチは12:00~14:00(L.O.13:45)  
 休 木曜



お土産に焼き菓子や茶葉もおすすめです!



**鹿児島市**

## 黒毛和牛ハンバーガー トマチー黒パンズ

**レシピのひみつ**

**鹿児島黒牛**  
 鹿児島県は「和牛」の生産量が日本一。第12回全国和牛能力共進会では品質の良さが認められ、和牛日本一に輝きました。



**にくと、パン。**  
 鹿児島市下荒田3丁目42-7  
 ☎099-298-5388  
 🕒[朝] 10:00~14:00  
 [夕] 15:30~18:30  
 休 不定休



素材の味が生きたハンバーガーは「熱々できたて」をどうぞ。

鹿児島市下荒田にある『にくと、パン。』では、「最高に美味しい肉を、最高のパンに挟む。」をコンセプトに、材料や製法にとことんこだわったハンバーガーを提供しています。メニューの中でひととき目を引くのは、「黒毛和牛ハンバーガー トマチー黒パンズ」(単品950円)です。

パテはオーナー厳選の鹿児島産黒毛和牛を100%使用。赤身肉のうまみが詰まった肉々しいパテとチーズ、トマトソース、フレッシュなレタスをオリジナルパンズで挟んだバーガーは、ガツンとした食べ応えながら、さっぱりとした後味がやみつきに。大きく口を開けて思いっきりかぶりつきましょう!