

宇部産食材をふんだんに使った新商品

「まるごと宇部元気バーガー」が人気

開店3周年のシクルヴァン宇部店



1個580円＝写真
が人気を集めてい
る。

3周年を迎えるに
あたって「親しみの
ある地元産食材を使
って宇部の名物にな
るものを作りたい」
という思いで開発し
た「当地バーガー。ふん
わりとしたバター風味の
パンの中には、宇部市小
野地区、西岐波地区で育
てられた黒毛和牛「山口
宇部牛」100%の手作
りハンバーグが入ってい

17日で3周年を迎えた
焼きたてベーカリー・シ
クルヴァン宇部店(宇
部市東梶返3-17-15)
は、宇部産食材をふんだ
んに使った新商品「まる
ごと宇部元気バーガー」

る。柔らかくてジューシ
ーなハンバーグにとろり
とかかる特製デミグラス
ソースには、山陽小野田
市の永山酒造の「山口ワ
イン」を使用。このあ
る濃厚な味わいが楽しめ
る。目玉焼きはよしわエ
ッグファームの新鮮卵で
作ったもの。宇部産のお
いしい食材に思いつきり
こだわりの、それぞれの食
材の味を絶妙なバランス
で組み合わせた、ぜいた
くな「当地バーガー」を楽
しんで。

営業は午前6時55分
午後7時。年中無休。
問い合わせは、同店
(☎37-0757)へ。