



シイタケのおいしさを広め
たくさんの笑顔をつくらしていきたい

原木シイタケ生産農家
ひろせ しゅんすけ
廣瀬 俊介さん（黒坂）

「バーガーグランプリで好評だったきのこバーガーを町内で販売できうれしい。これからバーガーだけでなく、原木シイタケのおいしさを広く知ってもらうため、もっとたくさんシイタケを作っていきます」



THE BURGER STAND
BUBNOVA

「フスノワ専用
パンズ」

カタチにもこだわった
パンズ。具材をやさ
しく包み込む。

パンズの裏には
「リコッタ
チーズ」

「極厚原木シイタケ、シメジ、エリンギ
のコンフィ和風ジェノベーゼ仕立て」
原木シイタケのうま味を凝縮しました。さらに大葉、
ナッツ、パルメザンでジェノベーゼに仕立てました。

「トマト」
&
「あめ色
タマネギ」

「手作りチョッパーミンチ」

牛肉 100%の本格派ハンドカットミンチ。
3種の部位を使用、とってもしューシーな
食べごたえ。

おいしさの秘密。

町のご当地バーガーとして
多くの人を呼び込みたい

フブノワ
バーガーショップ BUBNOVA
代表 小野寺 由香さん（米子市）

「日野町のご当地メニューといえ
ば、このバーガーと言ってももらえる
よう頑張っていきたいです。

県外の人も多く訪れる場所なの
で、たくさんの人においしさを知っ
てもらい、地域の活性化にも貢献で
きばうれしいです」



当日は、オープンに先立
販売初日、瞬く間に完売

日本一を目指し
町内で販売開始
全国一のご当地バーガー
を決める「とっとりバーガー
フェスタ2015第5回全
国バーガーグランプリ」で
第2位に輝いた「奥日野き
のこのコンフィバーガー」
が、2月20日、金持神社札
所（売店）横のテント内で
販売が開始されました。
バーガーは、町へ移住し
てきたシイタケ農家、廣瀬
俊介さん（黒坂）と米子市
のハンバーガーショップ
BUBNOVA（米子市）
が共同開発。廣瀬さんが育
てた肉厚の原木シイタケを
ニンニクとオリブオイル
などで煮た「コンフィ」と
呼ばれる調理法で加工し、
シイタケ離れが進む若者に
も親しみやすいよう工夫さ
れています。また、牛肉
100%の手作りパティ
（肉）など、こだわりの具
材を多く使用、全国大会
で「いちばん美味しかった
バーガー賞」を受賞するな
ど、その味が高く評価され
ています。

ちせレモニーが行われ、景
山町長が「シイタケとバー
ガーの相性は抜群でもとも
おいしい。そんなバーガー
が町内で気軽に食べられる
ようになった」と話し、「き
のこのバーガーがこれから町
の名物、そして日本一にな
れるよう応援していきたい
」と抱負を語りました。
あいにくの雨の中での
開店となったこの日、話
題のバーガーが町内で食べ
られるとあって、多くの客
が行列をつくり、用意した
100個のバーガーは昼に
は完売。辺りに食欲をそそ
る蒸気が漂う中、作りたて
のバーガーを口にした人か
らは「シイタケと肉、トマ
トと一緒に食べられとても
おいしい」「とてもジュー
シーでしっかりと味わえ
る」などと話し、笑顔を見
せていました。
日野町産の原木シイタケ
の販路拡大と、町の6次産
業化支援事業の一環として
始まった今回の取り組み。
金運と開運を呼び込むとさ
れる金持神社にあやかり、
町の名物として定着、そし
てバーガー日本一への期待
が高まります。

日野町産の極厚原木シイタケを
オリブオイルで蒸り豊か、濃厚に仕立て
牛肉100%のパティからは肉汁があふれ出し
あなたの食欲をかき立てる。
「ジューツ」と鉄板が音を立てると
辺りには香ばしい蒸気が漂い
極上のうま味が口の中でからみ合う。
シイタケとの最高の出会いから生まれた
『奥日野きのこのコンフィバーガー』
ぜひ、お楽しみください。

『奥日野きのこバーガー』
ついに日野町上陸。



ザ バーガースタンド フブノワ
● THE BURGER STAND BUBNOVA 奥日野金持店
営業時間：毎週土曜日・日曜日、午前10時から
午後3時
（米子本店）月・火・水・金曜日の平日午前10時から
午後4時
※販売個数に限りがあり、売り切れ次第終了となります。
場所：金持神社札所（売店）横テント内
電話：0859-21-7034（米子本店）