

こうほう ショッキング

Vol.12

Kōhō shocking



対馬バーガー
KiYo手伝い **新庄ゆり**さん

プロフィール

巖原町出身

巖原小学校、巖原中学校を経て対馬高校へ進学。卒業後福岡でパン販売の仕事に就き、その後Uターン。歯科医院の受付業務や事務の経験を積み昨年11月、ご主人と二人で巖原町に対馬初のご当地バーガーショップを開店。巖原町久田でご主人、長男、長女との4人暮らし。家訓は「笑う門には福来る」。

「バーガー」のこだわりは？
対馬の美味しい食材をもっと知ってもらいたいと、特産のイカとヒジキを取り入れました。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」のこだわりは？

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

ご主人とお店を始めようと思われたのは？
もともと主人は両親の経営する飲食店で7年くらい働いていて、お好み焼きやお弁当などを作っていました。同時に独立を視野にいれて、対馬の素材を生かした新メニューを考案していたんです。そんな中、対馬バーガーという自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

聞くところによると、このコーナー出演が夢だったとか？
そうですね！私は「こうほうショッキング」に出たいなってずっと思っていたんです。どなたか私を紹介してくれないかなって・・（笑）そうしたら偶然にも前号出演の黒岩さんが私の十数年来の知り合いで。夢がこんなに早く叶うことになって、すごく嬉しいです。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」のこだわりは？
対馬の美味しい食材をもっと知ってもらいたいと、特産のイカとヒジキを取り入れました。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」のこだわりは？
対馬の美味しい食材をもっと知ってもらいたいと、特産のイカとヒジキを取り入れました。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」のこだわりは？

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」のこだわりは？
対馬の美味しい食材をもっと知ってもらいたいと、特産のイカとヒジキを取り入れました。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」のこだわりは？

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。

対馬初ご当地バーガー「対馬バーガー」という自信作が出来上がりお店を出すことになりましたので、私もお手伝いさせてもらっています。