

100% 地元産の 本庄バーガー 誕生

岩井さんの九条ネギ (Iwai's Kyūjū Negi)

Toki

Mizuho

Mei

sosuke

岡山さんのねぎ (Okamoto's Negi)

上山さんの米粉入りパン (Ueyama's Rice Flour Bread)

本庄小 (Honjyō)

手作り (Handmade)

NIODI

倉さんの水菜 (Kura's Mizuna)

蒲入水産のへに (Furukawa's He-ni)

三野さんのたまご (Mino's Tamago)

上山さんのじゃがいも (Ueyama's Potato)

くのさんの玉ねぎ (Kuno's Onion)

上山さんのさつまいも (Ueyama's Sweet Potato)

へにコロケ (He-ni Koroke)

Ikuru

「この活動は、NPO 法人アントレプレナーシップ開発センターが主催する「Kyoto アントレプレナーチャレンジ」に採択され、その支援を受けて実施しています。」

地元のこだわりぬいた食材を使用

限定120個販売

日時: 11月28日(日) 午前11:00 ~

場所: 伊根湾めぐり遊覧舟台 **¥500 (チップス付)**

HPはこちら →



わたしたちが考えた地産地消にこだわった本庄バーガーをぜひ食べてください。とてもおいしいです。

