

豚といえば  
MERRY BADGE

# 体にやさしい ハンバーガー



MERRY BADGE  
代表 浅野 魁さん

「美濃けんとな」は、岐阜県の指定された農場でヨモギとビタミンEを含んだ飼料で育った岐阜県のブランド豚です。その「美濃けんとな」を100%使用したヘルシーなハンバーガーを提供しているお店があります。新食感ハンバーガーを提供するMERRY BADGE 浅野 魁さんにお聞きしました。

## 人を楽しませたい

店内に一歩足を踏み入れると、シンボルマークのブタの置物が真っ先に目に入ります。「MERRY BADGE といえばブタ。逆に、ブタやブタのぬいぐるみを見たらMERRY BADGEを思い出して」店長の浅野さんは、お客さんにブタと店舗のイメージを重ねてほしいと願います。

浅野さんは、3歳からエレクトーンを習い始め、小・中学生の時はピアノを習い、高校に入るとバンド活動でドラムを演奏しました。その腕を買われて複数のバンドから、助っ人として臨時に頼まれることもあり、多くのステージに立ちました。「観客が楽しむ姿、叫ぶ姿に興奮と喜びを覚えました」。

その後、音楽関係の道に進みましたが、安定した職を求めて27歳の時にウエディングプランナーへと転職。「人の笑顔を見たいから、エンターテイメント性の高い事業に携わりたかった」。しかし、企業では料金とプランが

## お客様ファーストの店を作りたい

平成23年、浅野さんはウエディングプランナーをやめて独立、30歳の時です。

「飲食店勤務の経験はありませんでしたが、母親の実家が料亭をしていたこともあり、幼いころから料理に親しんでいました」そんな浅野さんが開くお店は、外観は黒を基調としたお洒落な作りに、料理はヘルシーさを重視した生パスタと自家製パンの店。人と人をつなぐような和気あいあいとした居心地の良い空間も相まって、自然とお客が集まりました。

そんなある日、自分とスタッフが作る料理の味が少し異なることに気付きました。

「料理のクオリティーが同じでないと、お客様を裏切ることになってしまう。全スタッフが提供する質と味を同じにするためには」。料理の均一化に頭を悩ませます。同時に「当店のお客様は、20代から40代の女性がほとんど。ヘルシーさを前面に出した看板メニューを作りたい

い」新たな方向性を模索することになりました。

長良から則武の地域は、環状線を中心に焼肉やステーキのチェーン店が軒を連ねています。「このエリアなら、こだわりのヘルシーハンバーガーは受け入れられる」浅野さんのチャレンジがはじまります。

## ヘルシーハンバーガーへの取り組み

ハンバーガーのレシピといえば、牛肉または牛肉と豚肉を合挽きしたものにパン粉や卵をつなぎに入れるのが一般的。しかし、浅野さんは栄養価や脂質面からアプローチをしていきます。試行錯誤の末に、豚肉100%にたどりつきました。「豚肉の脂肪の融点は、牛肉よりも人に近いため体内で溶けやすく、またビタミンB1は牛の10倍以上含まれており栄養価も高いんです」豚にこだわる理由はここにあります。

そして、懸念していたスタッフによる料理の味と質の差についても、ハンバーガーならば仕込みは浅野さんが行い最後の焼きの時間だけマニュアル化すれば、どのスタッフが作っても同じクオリティーで提供できます。これを機に平成27年、MERRY BADGEは国産豚100%の豚肉ハンバーガー店へと変わりました。

## 岐阜県産豚100%のハンバーガー作り

平成29年1月、小規模事業者持続化補助金の公募がはじまったことを知り、商工会議所に相談に行きました。「豚肉のハンバーガーを提供する中で、岐阜県にもすばらしいブランド豚がいることを知りました。補助金を活用して、岐阜県産100%の地産地消の豚肉ハンバーガーを開発したい」と、浅野さんは強い決意のもと、補助金の申請を行い、無事採択を受けました。

そして、岐阜県産豚のハンバーガーの研究をはじめます。岐阜県産豚は数種類あるため、岐阜県内の20社の精肉業者にコンタクトをとり県内全てのブランド豚を取り寄せました。部位まで含めると何十という種類にのぼり、その組み合わせを一つずつ丁寧に試作します。「数か月にわたる研究の結果、美濃けんとなが一番臭みがなくハンバーガーに向いていることが分かりました」。そのハラム、ホホ、ロース等の部位を独自の配合でませて挽きます。これを高温で表面を焼き、次に中まで蒸し焼きにし、最後に注文に応じて250℃のオーブンでふくらませるといふ3つの焼きを経ることで理想としていた形にできあがりしました。

## これからのMERRY BADGE

美濃けんとなハンバーガーによって、新たにお客様が増えてきました。

「美濃けんとなは、飛騨牛に負けないぐらいブランド力があると思います。その魅力をお客さまに少しでもお伝えしたい」そんな浅野さんの夢は、ハンバーガーの遊園地を開店すること。「ハンバーガーの焼くジュウっという音が効果音で流れたり、デザートを提供するときキラキラとしたスポンジが当たったり」エンターテイナーならではの発想で、これからは楽しい料理に取り組んでいきます。

