

愛媛ご当地バーガーのさきがけ

元祖・じゃこかつバーガー 販売終了のお知らせ

～長年のご愛顧ありがとうございました～

2006年、愛媛FCのJリーグ昇格時に「まちづくりNPOイケメン連」が初めて考案し、今や愛媛を代表するご当地グルメとして認知されるまでになった「じゃこかつバーガー」。来る5月6日の愛媛FCホーム戦をもってスタジアムグルメとしての販売を終了することになりましたので、お知らせします。

松山市を拠点にまちづくり活動に取り組むNPO団体「イケメン連」がJリーグに昇格した愛媛FCを応援しようと2006年に開発し、その後、ホーム戦を中心に販売を続けてきたご当地グルメ「じゃこかつバーガー」の販売を来る5月6日のホーム戦を最後に終了することになった。

イケメン連は松山まつり野球拳おどりを若者の力で盛り上げようと2004年に結成。ポンジュースの出る蛇口や冬の風物詩として定着しているみかんツリーなど、若者らしいユニークな切り口の企画をプロデュースしてきた。じゃこかつバーガーは愛媛FCがJリーグに昇格した2006年に初めて考案。試合以外の楽しみを創出することでホーム戦への集客を図るとともに、県外から訪れる相手チームサポーターに愛媛らしいおもてなしをという思いもあった。郷土の食文化を見直す機会にもしようと、八幡浜で水揚げされた魚のすり身を使ったじゃこかつには、ピクルス代わりに伝統食材の緋の蕪漬けを合わせ、米の消費拡大につなげようと米粉パンではさんだ。じゃこかつの加工は伊方町の飲食店「まりーな亭」が、米粉パンの製造は松山市の老舗「内田パン」が協力してきた。当初は県外産の米粉を使用していたが、県産比率を高めようと2012年からは愛媛産の米粉に切り替えた。

愛媛FCのホーム戦を中心に販売してきたじゃこかつバーガーは人気を集め、スタジアムグルメとして定着。「勝つ」に通じることから、毎回試合前にこれを食べて験を担ぐサポーターも多く、提供するイケメン連もチームが2連勝の際にはじゃこかつを2枚重ねた「ダブル」を、3連勝の際には「トリプル」をメニューに加えるなど、盛り上げに一役買ってきた。2009年にはJリーグ全体のスタジアムグルメ大賞でベストイレブンに選抜され、2013年発行のJリーグ観戦ガイドでも愛媛FCスタジアムグルメの筆頭として紹介された。じゃこかつバーガーの登場以降、県内各地には様々なご当地バーガーが誕生。じゃこかつバーガーに類する商品も飲食店やサービスエリア、コンビニなどで販売されるようになっている。

今回の販売終了は昨今の環境変化を受けてのこと。食べ物を提供する上で、イケメン連としても保健衛生面には細心の注意を払ってきたことは言うまでもないが、全国各地の夏祭りなどの露店で爆発事故や食中毒などが発生するたびに監督官庁の指導が厳格化。消火機器や流し台(シンク)の設置、すべての食材への加熱などが求められるように(現状はじゃこかつバーガーの緋の蕪漬けと水菜は非加熱)。営利企業ではなく、若者ボランティア団体に過ぎないイケメン連にとってはこれ以上の対応、設備投資は現実的でないことから、この9年間の取り組みで一定の役割は果たし終えたと判断し、このタイミングでホーム戦での販売を終了することに決めた。愛媛FCスタジアムグルメとしての販売は終了するが、“元祖”の味を守るべく、ご当地グルメイベントなどへの出店はその都度、検討する考え。

ホーム戦での販売最終回となる5月6日の対コンサドーレ札幌戦(午後6時キックオフ)では、これまで支えてくれたサポーター、クラブ関係者への感謝の気持ちを込め通常1個350円のじゃこかつバーガーを250円で販売する。午後3時半ごろから限定200個が売り切れ次第終了。

※ この件についてのお問い合わせは info@ikemenren.com まで

※ じゃこかつバーガーの詳細はこちら <http://ikemenren.com/jyakoka/index.html>