

「はるか見〜つけた」 よかもん

YOKAMON



会議所NEWSの編集部はるか街で見つけた“よかもん”をご紹介します♪

肉じゃないのにガッツリ肉感! プチパニックを 体験してみませんか?

当所の特設サイト「テイクアウト・デリバリープラザ」の掲載店で、気になるメニューを見つけました。お肉じゃないのにお肉のような満足感、食べ応えあるヴィーガンバーガー?! “ヴィーガン”ってご存じですか? 「肉や魚だけでなく、卵、乳製品など動物性のものを口にしない」人や主義のことだそうです ✨

そこで早速取材に行ってみました。「パニックバーガー PanicBurger」さんは、福岡では珍しい「ヴィーガン」対応のお店です!! さっそく、メインメニューのクラシックバーガーを注文。特製大豆ミートソースかピリ辛サルサソースを選べます。この日は、ピリ辛サルサソースをチョイス! 見た目は普通のハンバーガー。肉じゃないのにガッツリ肉感 😊 口に頬張るとピリっとしたソースが、「お肉」のようなパティとフレッシュなトマトとピタリで、驚きのおいしさ! まさにパニックです!! 食べた人のほとんどが「お肉じゃないの!?!」とプチパニックになるそうです 😊 お店の名前も、それで「パニックバーガー」にされたとか★

ヴィーガンの方はもちろん、健康志向の方や食品アレルギーをお持ちの方にもおススメです。テイクアウト・デリバリー (UberEats など) にも対応されていますので、ぜひ皆さんもおうち時間でプチパニックを味わってみませんか? (※すべてのアレルギーに対応しているわけではありません)



クラシックバーガーセット
(ポテト+ドリンク)



ビーフカツバーガー
(ヴィーガンバーガー) も
あります♪



「パニックバーガー-PanicBurger」
オリジナルキャラクター
缶バッジなどのグッズもあります♪



福岡にはヴィーガンのお店があまりありません。そこで、ヴィーガンの方が安心して食べられて、そうでない方も一緒に食事を楽しめるお店を作ろうと思いました。お店のオープン前に、福岡商工会議所の「Food EXPO Kyushu2019」に出店が決まり、「パニックバーガー」は、Food EXPO Kyushu でデビューしました。

自分自身がヴィーガンなので、原材料の製造法の確認、手作り可能なものは手作りするというこだわりを持っています。手作りだからこそ、お客様の声に寄り添い日々改良を重ねています。また、ヴィーガンではない方も満足いただけるようなメニュー開発にも取り組んでいますので、ぜひ、当店のバーガーをご賞味ください。

代表 松浦 好美さん



パニックバーガーPanicBurger

☎092-292-4334
福岡市博多区須崎町10-4
<http://www.panicfoods.com/>
(営)10:30~15:30
(休)不定休

