

いつも行き詰まったときに、
寄り添い具体策を示して下さい
心強い味方です。
ありがとうございます。

en PELORI

Instagram



土地の風土を一皿に込めて ナチュラルバーガーのレストラン『en PELORI(ペろり)』

ぱん屋が届ける
食の新たなスタイル

ナチュラルとハンバーガー
に決まるまで

焼きたてバンズと
めしあがれ

ぱん屋が届ける、食の新たなスタイル

2025年12月、萩で初めてのナチュラルバーガーレストラン en PELORI（ペロリ）が誕生しました。オーナーは、地域で親しまれているぱん屋「yuQuri（ゆくり）」を営む中原さま。レストランはyuQuriのお隣で、萩バスセンターのすぐそばにあります。

「ハンバーガー」と聞くとファストフードのイメージが強いかもしれませんが、en PELORIさまで提供されるのは、地域の旬な食材が使われる“ナチュラルバーガー”。フレンチの技法で調理された具材を挟み、コース料理として味わう新しいスタイルのハンバーガーです。



ナチュラルとハンバーガーに決まるまで



yuQuriで10年以上ぱんを焼き続けてこられた中原さま。地元生産者が育てた野菜や果物のおいしさ、こだわりをぱんにのせて伝えるなかで「食材をもっとおいしく届けたい」という思いが次第に大きくなっていったそうです。そんなときに海外で、地域の食材を活かし、土地の風土をひと皿に表す“ニュー・ノルディック・キューズ”という料理ジャンルに出会われました。地元に息づくおいしさを伝えるため、親しみやすいハンバーガーの形がぴったりだと考え、“ナチュラルバーガー”を提供するレストランへの挑戦を決意されました。バンズには山口県産小麦「せときらら」が使われており、具材との相性を考えて種類が異なるこだわりも。萩で採れたものを丁寧に仕込み、出来立てのぱんと合わせていただく。そんな新しい食のスタイルから、萩の食に新たな風が吹きつつあります。

焼きたてバンズとめしあがれ

メニュー開発は山口市のフレンチレストラン、ガストロノミーmitsuwaの三和慎吾シェフが監修されました。今季の前菜は、萩の鯖と冷燻した自家製リコッタチーズをあわせた「しめ鯖のサラダ仕立て」、萩産青のりを生地に練り込み自家製アンチョビソースとブラックオリーブのパウダーで味わう「ゼッポリーニと温野菜」が並びます。前菜メニューは季節に合わせて変わるとのこと、訪れる度に旬のおいしさと出会えるのが嬉しいですね。メインとなるバーガーは、チーズ／サルサ／ベジタブルチキン／フィッシュの4種類。地域農家さんの果実を使った自家製ドリンク、ナチュラルワインやクラフトビールも揃い、ランチ・ディナーともに楽しめるラインナップ。食後には6種類のデザートが乗ったデザートプレートもおすすめです。ご予約のお客さま優先ですが、空きがあれば当日のお食事も可能だそうです。観光で萩を訪れる方にとっては“萩の食を知る入り口”として、地元の方にとっては土地の美味しさにふれる新たな機会として。「ペロリ」という響きのように、軽やかに土地の味わいを楽しんでみてくださいね。



【あげる！はぎビズ】 萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

【TEL】090-7130-4520 【MAIL】info@hagibiz.net

【HP】<https://hagibiz.net/info/>

【相談時間】9:00～17:00

【定休日】日曜日、月曜日、祝日、年末年始

〒758-0022 山口県萩市大字浜崎町209番

萩市インキュベーションセンター内

はぎビズHP
ブログで情報発信中♪



はぎビズだより
バックナンバー

