

中小
企業

ぐんま

VOL.745
2023.

11

- ▶ 2023 トップセミナー
- ▶ 外国人技能実習制度適正化講習会
- ▶ 県内中小企業(製造業)景況動向調査結果



安心安全がモットーの手作り〈Ju the burger〉



群馬県中小企業団体中央会

- 組合代表者懇談会
11月29日(水)
群馬産業技術センター
- 新春講演会・新年会
令和6年1月23日(火)
前橋商工会議所会館

中央会 FLASH 2

- ・2023トップセミナー
- ・外国人技能実習制度適正化講習会

特集 県内中小企業(製造業)景況動向調査結果 4

LAN Local Area News 6

- ・館林金属工業団地(協)
- ・群馬県素材生産流通(協)
- ・群馬県コンクリートブロック事業(協)
- ・前橋ガス事業(協)
- ・高崎卸商社街(協)
- ・群馬県鐵構業(協)

TOPICS 8

- ・最低賃金引き上げを受けて賃上げに取り組む皆様へ
- ・中小企業119専門家派遣事業のご紹介

商店街ぶらぶらさんぽ 13

情報連絡員だより 14

インフォメーション 16

めいど in 群馬

(表紙の写真)

安心安全がモットーの手作り ~「Ju the burger」~



木のぬくもりを感じるシックな店内

桐生市の中心商店街の裏路地に佇む「Ju the burger(ジューザバーガー)」。

桐生市出身という店長の新見香織氏は、当時、ハンバーガーショップが少なかったということもあり、この地に出店。2014年10月のオープン以来、安心安全をモットーに、一つひとつ丁寧に手作りしたハンバーガーを提供し、若者だけでなく幅広い層で人気を集めている。

出店にあたり、各地の様々な店を食べ歩き、バンズやパティ、具材について研究したという新見氏に自店のこだわりについて聞いてみると、「バンズは、提携するパン屋に製造を依頼した専用バンズ。ハンバーガーには珍しいパリッとした歯ごたえが特徴で中はもちもち食感。パティは牛肉100%でつなぎは不使用、野菜やアボカドも自ら吟味した素材を選び、ソースも自家製」と教えてくれた。また、バンズとパティ、野菜などを一口で味わってもらえるようバランスを重視し、見た目にも食欲をそそられる。中でも、パティを鉄板に押し付けながら焼き上げるスマッシュバーガーは、香ばしくカリッとした表面と柔らかく肉々しい味わいを楽しめるおススメの一番人気。

海外へ足を運びその土地の味をリサーチするなど、新たな味作りに余念がなく、限定メニューをほぼ毎月提供しているそう。

メニュー開発や新しいものを考え出すのが好きだと話す新見氏は、現店舗向かいに、アメリカ風焼き菓子専門店をオープンさせるべく準備中。「地域のお客様はリピーターも多く、口コミ等でお店の人気も広がっていった。この場所を拠点に、新たな取組みにチャレンジし、今後も地域のお客様を大切にしていきたい」と話してくれた。ところで、ジューザバーガーの“ジュー”とは?? 来店した際に由来も確認してみては!?

「Ju the burger」桐生市本町5丁目62 <桐生中央商店街(振)所属>
11:00 ~ 16:00 (LO 15:30) (月曜日・第3日曜日定休)

ホームページ(左)

Instagram(右)

