



春が近づき、お花見やピクニックに出かけたい気分ですね。テイクアウトにもピッタリな野菜やフルーツを使ったハンバーガーを厳選してご紹介します。
大きく切って挟めば、ボリューム感たっぷりでSNS映えする目玉メニューに！
様々な野菜バーガーの魅力を発見し、自分だけの「ベストバーガー」を見つけてください！

🍴 ベジタブル&フルーツバーガー

野菜やフルーツを取り入れた新感覚ハンバーガーをご紹介します。
ボリューム感たっぷりで華やかなベジタブル&フルーツバーガーは話題になること間違いなし！
斬新な組み合わせも意外なおいしさに驚きます。ぜひお試しあれ！



バナナベーコンバーガー

バナナ、ピーナッツバター、ベーコンを組み合わせるエルヴィス・サンドをインスパイアしたハンバーガー！バナナの甘味が引き立ち、ベーコンの塩気と絶妙に調和します。



森のホタテバーガー

えのき茸の軸のシャキシャキとした食感が、まるでホタテ！フライにしても美味しく、かぼちゃと豆乳マヨネーズを使ったタルタルソースをのせればベジタリアンメニューにも！



パプリカバーガー

焼いたパプリカをパンズに見立てた韓国発・新感覚ベジバーガー！パプリカの鮮やかな色合いが目を引き、SNS映え間違いなし！ジューシーなパプリカが意外なほどマッチし、食感にもアクセントを加えます。

PICK
UP!



使った素材

・キャベツ



お好み焼きバーガー

パンズの代わりに、お好み焼きを使用した変わり種バーガー！たっぷりの千切りキャベツとソースに豚肉を挟めばボリューム満点。

フェアやご当地メニューにも！

材料（1人分）

【お好み焼き2枚分】

【材料 1人分】

千切りキャベツ

60g

千切りキャベツ

20g

カット青葱

10g

豚バラ肉（薄切り）

2枚

小麦粉

50g

マヨネーズ

10g

だし

50ml

お好み焼きソース

10g

卵

1個

紅しょうが、青のり、鰹節

適量

塩、こしょう

少々

作り方

1

お好み焼きの具材をボウルに入れ加えてよく混ぜます。

2

フライパンに少量の油をひき、熱したらお好み焼きの生地を適量入れ、丸い形に整え、中火で両面こんがりと焼きます。

3

豚バラ肉を5cm程度に切り、塩、こしょうで下味をつけて炒めます。

4

お好み焼き、豚バラ肉、お好み焼ソース、マヨネーズ、千切りキャベツ、お好み焼きの順に重ねて、お好み焼きバーガーの完成です。

5

お好みで、紅しょうが、青のり、鰹節をトッピングしても美味しく召し上がれます。



八百屋の逸品

安くて早くて、それでいて野菜たっぷりでうまい！

そんなトレンドの外食メニューを八百屋ならではの目線でご紹介。

誰でも簡単に作れるメニュー案です。

PICK
UP!



使った素材



・パプリカ

パプリカのピクルス

マリネ液にハーブやスパイスを加えたり、食材のアレンジすることで独自の味わいに。日持ちもして半端野菜も使用できるので食材ロス削減にもつながります。

材料（4人分）

パプリカ赤・黄・オレンジ	各1/2個
お好みの野菜	適量
マリネ液	200～300ml

作り方

- 1 パプリカとお好みの野菜を食べやすい大きさにカットします。
- 2 清潔な保存容器に①をいれ、マリネ液を注ぎます。
- 3 冷蔵庫で半日程寝かせて完成です。
- 4 お好みにハーブやホールペッパーを加えても美味しくお召し上がりいただけます。