

報道関係者各位

2017年4月21日

株式会社きちり

関東圏で人気の石窯で焼き上げるハンバーグ、広島初上陸！

『いしがまやハンバーグ広島 LECT』

2017年4月28日(金)グランドオープン！！

株式会社きちり（本社：大阪市中区、代表取締役社長：平川昌紀）は、首都圏で16店舗を展開する『いしがまやハンバーグ』を2017年4月28日(金)商業施設「LECT」内に、同施設開業にあわせてオープンいたします。



▲『いしがまやハンバーグ広島 LECT』店舗イメージ

『いしがまやハンバーグ』は、最高温度400℃の石窯で肉の旨みをたっぷり閉じこめて焼きあげるハンバーグにこだわった専門店です。上質な赤身肉を特徴とする品種を選び抜き、広大な自然の残るオーストラリアの牧場で育てられた安心安全な「ナチュラルビーフ」を100%使用しています。

カリッと焼き上げられた表面には旨みが凝縮し、内側は遠赤外線効果でふっくら。お箸を入れるとたっぷりの肉汁がジュワッと溢れます。醤油ベースの特製ソースでお楽しみください。

今回オープンする『いしがまやハンバーグ広島 LECT』は、全66席の店舗。

「知・食・住」をメインテーマとし、あなたのもう1つの居場所=サードプレイスとして、いままでにない新たな時間と空間を楽しむライフスタイルを提案する新商業施設、「LECT」の2階に位置します。お買い物の合間やハレの日のお食事に、こだわりの焼きたてハンバーグを是非、お召し上がりください。

【店舗概要】

店舗名 : いしがまやハンバーグ広島 LECT
オープン日 : 2017年4月28日(金)
座席数 : 66席
店舗面積 : 39.1坪
営業時間 : 11:00~22:00 (ラストオーダー21:30)
所在地 : 広島県広島市西区扇二丁目1番45号

【商品概要】※全て税抜き価格

■ プレミアムハンバーグステーキ

レギュラーセット (ライス or パン、スープ付) 180g ¥1380/360g ¥1890

スペシャルセット (上記+ソフトドリンク、ミニサラダ) 180g ¥1780/360g ¥2270

■ 豪州産プレミアムカットステーキ

レギュラーセット (ライス or パン、スープ付) 120g ¥1520/170g ¥2080

スペシャルセット (上記+ソフトドリンク、ミニサラダ) 120g ¥1920/170g ¥2480

■ プレミアムハンバーグシチュー

レギュラーセット (ライス or パン、スープ付) 180g ¥1480/360g ¥1980

スペシャルセット (上記+ソフトドリンク、ミニサラダ) 180g ¥1880/360g ¥2360

■ その他

トッピング全7種 ¥150~¥650

【既存店舗】

(東京都) アトレ吉祥寺、アトレ亀戸、グランデュオ立川、町田東急ツインズ、成城コルティ
(神奈川県) 横浜ポルタ、テラスモール湘南、MARK IS みなとみらい、ららぽーと横浜、
東急百貨店たまプラーザ、マルイファミリー溝口
(埼玉県) さいたま新都心、ららぽーと富士見、イオンモール浦和美園
(千葉県) セブンパークアリオ柏、イオンタウンユーカリが丘

【株式会社きちりとは】

1998年設立。関西、首都圏、長野、愛知に88店舗(2017年4月21日時点)を運営する
外食企業。近年は直営店運営に加え、飲食店運営で培ったノウハウをもとに、独自性のある
ブランドを飲食店化し、それを活かして新たな価値を発信する「プラットフォームシェアリ
ング事業」にも注力している。

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社きちり 広報室 わんせいかわんせいかわんせいか 王静華

TEL : 03-5466-3456・080-3698-2198 / Email : press@kichiri.co.jp