

石窯焼きにこだわったハンバーグ専門店『いしがまやハンバーグ』
グローバル旗艦店『いしがまや GOKU BURGER』
7/16 (火) より表参道に2年間限定でオープン

ハンバーグ屋が作る究極のハンバーガー新登場！
～オープン日にはネオ渋谷系漫才師“EXIT”1日店長として登場～

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI（本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士、以下きちり）は、石窯焼きにこだわったハンバーグ専門店『いしがまやハンバーグ』初のグローバル旗艦店『いしがまや GOKU BURGER』を2019年7月16日（火）表参道ヒルズの向かい側に、2年間限定でオープンします。オープン記念として石窯で焼いた約180gのジューシーなハンバーグを贅沢に挟んだボリューム満点の“究極”のハンバーガー「GOKU BURGER（ゴクバーガー）」が登場します。豪快かつ格好よくかぶりついてもらうためにブラック手袋を用意し、ソースはディップして食べていただくといったハンバーグの新しい食べ方を提案します。さらにオープン日にはよしもの人気芸人“EXIT”が1日店長として登場するという限定イベントを実施します。ぜひこの機会に思う存分ハンバーガーにかぶりついてみては。



日本のハンバーグ文化を表参道から世界に発信するグローバル旗艦店

『いしがまやハンバーグ』は、赤身が多くヘルシーなオーストラリア産アンガス牛を手ごねで形成し、理想の焼き加減を追求したオリジナルの石窯で一気に焼き上げる「外パリッ、中ふわっ」のジューシーなハンバーグが自慢です。これまで郊外の商業施設を中心に展開してきましたが、より多くの方にこだわりのハンバーグを召し上がっていただきたい、また日本独自のハンバーグ文化をさらに進化させ海外に向けて発信していきたいという思いから、世界中から人が集まる街・表参道にグローバル旗艦店（路面店）を2年限定で初出店します。

新商品“究極のハンバーガー”「GOKU BURGER」

グローバル旗艦店のオープンにあたり、世界中の人に楽しんでいただけるよう、石窯で焼いたジューシーなハンバーグをライスではなくパンと一緒に食べる“究極”のハンバーガー「GOKU BURGER」を表参道限定で発売します。

薄いパティを挟んだ一般的なハンバーガーとは違い、4倍以上にもなる(※)約180gのいしがまやハンバーグをそのままパンに挟みソースをディップするといった、ハンバーグを新しい食べ方で楽しむ「GOKU BURGER」。ソースは3種類用意しており、ハンバーガーとソースの組み合わせは何通りも楽しむことができます。

食べるときには、ソースなどが付くの気にせず肉に集中して楽しめるよう、手袋をつけて豪快にかぶりつく“ワンパクスタイル”でお召し上がりください。（テイクアウトも可）(※)ファーストフード店が平均40g程度



ブラック手袋で豪快にかぶりつけるようになった『GOKU BURGER』



ジャパン・グレートビア・アワーズ2019 金賞を受賞したクラフトビールを用意

金賞受賞のクラフトビールで大人の時間を

ドリンクのラインナップには、オリジナルのクラフトビールブランド『Anchor Point Beer(アンカーポイントビール)』の中から、クラフトビール(地ビール)の品評会「ジャパン・グレートビア・アワーズ2019」(クラフトビア・アソシエーション主催)で金賞を受賞した「セッションIPA」と「スペシャルティヴァイツェン」の2種を用意しています。ハンバーガーに合わせてビールを楽しむ“大人の時間”をお楽しみいただけます。

なお今回の『いしがまやGOKU BURGER』は、2019年7月より2年限定の出店を予定しており、2021年6月までハンバーグの新しい食べ方提案を行っていきます。

『いしがまや GOKU BURGER』の特長

■ 広大な土地で育てられたオーストラリア産のアンガス牛(黒毛)を100%使用

脂身の少ない赤身肉を独自配合し、しっかりした肉の味と香りを感じられるよう、手ごねで一つひとつ丁寧に形成しています。

■ ハンバーグ専用のオリジナルの石窯で焼き上げる

ハンバーグ専用の石窯を使用。石窯の高温とハンバーグを一気に焼き上げ、さらに遠赤外線の効果により肉のうまみをぎゅっと中に閉じ込めた「外パリッ、中ふわっ」のジューシーなハンバーグに焼きあげます。



『いしがまや GOKU BURGER』メニュー紹介 (抜粋)

■ GOKU BURGER

トマトチーズバーガー(1,450円) / エッグチーズバーガー(1,450円) / ダブルチーズバーガー(1,380円) / アボカドチーズバーガー(1,450円) / BLTチーズバーガー(1,580円) 他

*全てのバーガーは①オリジナル ②てりやき ③シェフズスペシャルの3種類から、お好きなソースをお選びいただけます。



BLTチーズバーガー1,580円 (税抜)



アボカドチーズバーガー1,450円 (税抜)



エッグチーズバーガー1,450円 (税抜)

■ いしがまや プレミアムハンバーグステーキ

■ プライムステーキ

■ ハンバーグシチュー



プレミアム
ハンバーグステーキ
レギュラーセット1,380円 (税抜)



トッピング
ジューストマト
300円 (税抜)



プライムステーキ
レギュラーセット
1,680円 (税抜)



ハンバーグシチュー
レギュラーセット
1,480円 (税抜)

■ クラフトビール



セッションIPA 680円 (税抜) スペシャルティヴァイツェン680円 (税抜)



オープン記念イベント概要

よしもと芸人『EXIT』来店！！

7月16日(火)グランドオープンを記念し、1日店長に就任！！

「いしがまや GOKU BURGER」のオープンを記念し、2019年ブレイクしているよしもとの人気芸人『EXIT』が12:00から1日店長として登場します。公式ツイッター(@gokuburger)をフォロー&ツイート、もしくは公式インスタ(@gokuburger)をフォロー&DMを送っていただいた方の中から抽選で1日店長イベントにご招待いたします。また当日先着順でもご案内いたします。
※別途飲食代はかかります。



「ハンバーグ」は日本オリジナルの進化！？

日本のハンバーグを海外に発信する、『いしがまやハンバーグ』グローバル旗艦店

日本では子どもから大人まで幅広く愛されている「ハンバーグ」は、実は世界ではあまり知られていない料理です。

ハンバーグの起源は、18世紀ドイツ・ハンブルクで誕生した「タルタルステーキ」と言われ、固くて食べにくかった馬肉を食べやすい挽肉にし、野菜や香草と混ぜて焼いたのが始まりです。日本には明治時代に伝来。1960年以降の高度成長期に挽肉を使って家庭でも作ることができる“ご馳走”として瞬く間に日本中に広まり、チーズやトマトソース、デミグラス、大根おろしと醤油ベースの和風ソースなど、日本人の好みに合わせて独自の進化を遂げ、「ハンバーグ」は多くの人に親しまれるようになりました。



『いしがまやハンバーグ』を運営する株式会社KICHIRIは、世界無形文化遺産にも登録された「和食文化」に、今の日本らしさ、そしてモダンな要素を融合させた新しい食文化を追求しています。

日本独自の「ハンバーグ」の文化を、日本人はもちろん、外国人の方々にも広く知ってもらおうとともに、さらなる進化に向けた新しい提案を積極的に行っていきたいと思い、世界中の情報や日本の最新のトレンドが集まる街、表参道にグローバル旗艦店を出店します。

『いしがまや GOKU BURGER』店舗情報

店舗名：いしがまや GOKU BURGER (ゴクバーガー)

住所：東京都渋谷区神宮前5-8-5 ジュビリープラザビル2F

アクセス：東京メトロ銀座線、千代田線、半蔵門線

「表参道駅」A1出口より徒歩2分

TEL：03-3409-1148

営業時間：11:00～23:00 (L.O.22:30)

定休日：年中無休

総席数：49席

『いしがまやハンバーグ』10周年 ～株式会社KICHIRI これからの挑戦～

2008年に吉祥寺からスタートした『いしがまやハンバーグ』は、今回の表参道のオープンで23店舗目になります。昨年5月に開始したイズミ・フード・サービス株式会社様のFC展開では、九州・四国に店舗展開を実施しました。今後の目標として、3年以内に4ヶ国20店舗の出店を目指します。

『いしがまやハンバーグ』ブランド概要



2008年に「いしがまやハンバーグ アトレ吉祥寺店」のオープンを皮切りに、商業施設内を中心に、国内18店舗、インドネシア1店舗、計19店舗を展開。(2019年7月現在)

オーストラリアの広大な大地で安全・良質な肉の生産に努め育てられた、オーストラリア産黒毛牛のナチュラルビーフ100% (アンガス種) を使用したハンバーグ専門店。独自に開発したハンバーグ専用窯で焼き上げた究極のハンバーグはファミリーやカップル、女性など幅広い層から支持を得ており、各店で「商業施設の坪売り1位」を何度も獲得するなど、行列の絶えないブランド。

<店舗展開>

国内：東京都、神奈川県、埼玉、千葉、愛知、広島 (FC:徳島、長崎、香川)

海外：インドネシア

株式会社KICHIRI 会社概要

会社名：株式会社KICHIRI

代表取締役社長：平田 哲士

東京本社所在地：東京都渋谷区渋谷一丁目17番2号

TEL：03-5466-3456 (代表)

URL：<http://www.kichiri.co.jp/>

事業内容：

カジュアルダイニング「KICHIRI」、石窯で焼くハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」を中心に多岐にわたる業態を関西、首都圏、長野、愛知県など国内外に96店舗(2019年6月6日時点)展開する外食企業。おもてなしNo.1になること、そして外食産業の新たなスタンダードの創造をビジョンに掲げ、真心のこもった「おもてなし」で楽しい食事を企画・演出し、楽しい食事の時間を通じて「癒し・豊かさ・明日への活力」を感じていただくことを目指しています。

<店舗/取材に関するお問い合わせ>

株式会社KICHIRI 担当：王・松永

TEL：03-5466-3456 / e-mail：press@kichiri.co.jp