

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』

パパママ必見！新しくファミリーの聖地登場！

「いしがまやハンバーグ ラスカ茅ヶ崎」11月29日(金)オープン

食べる楽しみ+作る楽しみ ダブルで嬉しい本店舗限定150円ソフト販売決定

～1年間ソフトクリーム無料！？SNSを使ったソフト芸術コンテスト等実施～

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）が運営する、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』は、JR茅ヶ崎駅直結のショッピングセンター「ラスカ茅ヶ崎」に11月29日（金）いい肉の日より新店舗をオープンします。

本店舗限定でハンバーグをご注文いただいた方を対象に“牛乳になる前の生乳で作られた牧場からのソフトクリーム”を150円（税別）で提供します。ご自身で巻くスタイルのソフトクリームなので楽しさと美味しさのどちらも体験できます。ここだけでしか楽しめないハンバーグ屋さんで作るソフトクリームを味わってみて。

さらにオープンを記念して、ソフトクリームを使ったSNS投稿芸術コンテストや、レシート持参で表参道にある旗艦店の「いしがまやGOKU BURGER」のハンバーガーを肉割（29%OFF）で食べることができるキャンペーンを実施します。



■店舗特長

<店内デザインへのこだわり>

ハンバーグのおいしさをより一層引き立てるための“おいしいデザイン”をテーマとして、木や鉄、レンガの素材感、ビンテージ感をベースに上品なアレンジとしました。加えて、オーシャンサイドである立地にあわせてグリーンやロープ、ストライプ柄をアクセントに取り込み、開放感や軽快さを演出。幅広い年齢層に親しんでいただけるデザインへと配慮しています。

<ここでしか味わえない限定メニュー>

当店限定でハンバーグをご注文いただいた方を対象に飽きの来ないさっぱりとした甘さと豊かな牛乳の味わいが楽しめるソフトクリームを用意しました。ソフトクリームを自分で巻くスタイルになっているため、食べる楽しみだけでなく、巻き巻きしたりどんな形になるのかなと想像したりと、作る楽しみも味わうことができます。また150円（税抜）という手頃な価格なのでハンバーグを食べたあとの締めデザートとしておすすめです。

<オープン記念の2種類のキャンペーンを実施>

オープンを記念して、ソフトクリームを使ったSNS投稿芸術コンテストを実施します。ソフトクリームを作ってそのソフトクリームにタイトルと「#いしがまやソフト」をつけて投稿するだけの簡単にできるコンテストです。また「いしがまやハンバーグ ラスカ茅ヶ崎」でお食事いただいたレシートを表参道にある旗艦店の「いしがまやGOKU BURGER」に持参することでお会計より29%OFFになるキャンペーンも実施します。ハンバーグを食べた後は、ハンバーグをそのままハンバーガーにしたまた味わいの変わる「いしがまやGOKU BURGER」のハンバーガーをお楽しみください。



■キャンペーン概要

<ソフトクリームを芸術的に巻いてみよう！ SNS投稿芸術コンテスト>

【実施期間】2019年11月29日（金）11：00～2020年1月31日（金）23：59

【キャンペーン参加条件】

ご自身で巻いたソフトクリームの写真を撮り、その写真にタイトルと「#いしがまやソフト」をつけてInstagramもしくはTwitterで投稿するだけで完了。応募いただいた方の中から芸術性が高い作品にソフトクリーム1年間無料券をプレゼントします。

【賞品】ソフトクリーム1年間無料券（5名）

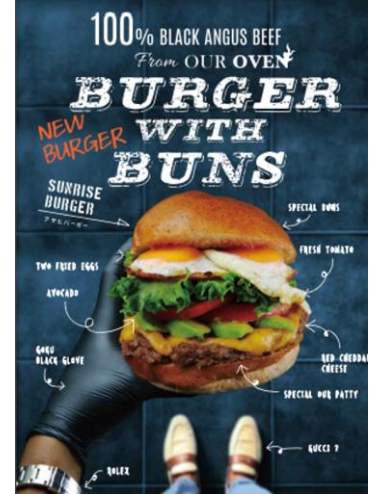
【当選連絡・賞品送付】2019年2月中旬～下旬予定

【その他】

- ・ハンバーグを注文された方のみソフトクリームを注文可能です。
- ・ソフトクリームの巻き方のうまさは関係ございませんのでどんな形になってもお気軽に応募ください。
綺麗に巻けてもよし、形が崩れてもよしの形にこだわらずいかに芸術性があるかで判断します。
- ・当選発表はInstagramもしくはTwitterのDMにて行いますのであらかじめDMを受信できる設定にさせていただきますようお願いいたします。（非公開設定のアカウントは応募対象となりません。）



riekopiece 欲張りなボク♥ #いしがまやソフト



<ハンバーグを食べた後はハンバーガーを29%OFFで食べようキャンペーン>

【キャンペーン参加条件】

「いしがまやハンバーグ ラスカ茅ヶ崎」でお食事いただいたレシートを表参道にある旗艦店の「いしがまやGOKU BURGER※」に持参するだけで「いしがまやGOKU BURGER」のハンバーガーを29%OFFで食べることができるキャンペーンです。

【実施期間】2019年11月29日（金）11：00～2020年1月31日（金）23：59

【有効期限】レシート発行から3か月以内（4月30日に終了）

【その他】

- ・レシートを忘れた場合、割引することはできかねますのでご了承ください。
- ・レシートの実物を持参ください。（写真はNG）
- ・お会計より29%OFFとなります。（上限5,000円以内）

※いしがまやGOKU BURGER（ゴクバーガー）について

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

TEL：03-3409-1148 営業時間：11:00～23:00（L.O.22:30） 公式Instagram：<https://www.instagram.com/gokuburger/>

■『いしがまやハンバーグ』の特長

広大な土地で育てられたオーストラリア産の Angus 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。



店舗情報

店舗名：いしがまやハンバーグ ラスカ茅ヶ崎
住所：神奈川県茅ヶ崎市元町1-1 6F レストランフロア
アクセス：JR茅ヶ崎駅直通

TEL：0467-53-9955
営業時間：11:00～22:00（L.O.21:30）
定休日：ラスカ茅ヶ崎に準ずる
総席数：48席

■『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19店舗、インドネシア1店舗、計20店舗を展開。（2019年11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%（Angus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、神奈川、埼玉、千葉、愛知、静岡、広島（FC:徳島、長崎、香川）
海外：インドネシア

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社KICHIRI 広報：松永・森下 TEL：03-5466-3456 / e-mail：press@kichiri.co.jp