

石窯焼きにこだわったハンバーグ専門店『いしがまや GOKU BURGER』

GOKU BURGERの春は食感で勝負！！

サクサク食感にプラスアルファの2種類のバーガー登場！

**サクットロッ食感の「チーズの女王カマンベールチーズカツバーガー」
&サクッしっとり食感の「ミラノ風チキンカツバーガー」**

2020年3月2日(月)より新発売

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』初のグローバル旗艦店『いしがまや GOKU BURGER』は、カマンベールを1個丸ごと使用しサクッと揚げてパティとともに挟んだ「チーズの女王カマンベールチーズカツバーガー」とジューシーな旨味とサクサク食感が癖になる「ミラノ風チキンカツバーガー」を2020年3月2日（月）より新発売します。



※写真はイメージです。

「チーズの女王カマンベールチーズカツバーガー」は、カマンベールチーズを丸ごと1個使用した贅沢なハンバーガーで、さらにその丸ごとカマンベールをサクッと揚げることでチーズの旨味をたっぷり閉じ込め、パティとともに挟みました。「チーズの女王カマンベールチーズカツバーガー」にかぶりつくと、サクッとしたカマンベールの食感とともにトロツと口の中に広がるクリーミーでコクのあるチーズの美味しさと、水分豊富なトマトやレタス、ジューシーなビーフパティが合わさり、チーズの濃厚さを引き立てるとともに満足感◎の癖になる味わいです。たまごも一緒に挟むことでよりまろやかで上品な味わいに仕上がっています。



「チーズの女王カマンベールチーズカツバーガー」
(1,750円+税)

※写真はイメージです。

「ミラノ風チキンカツバーガー」は、サクサクの衣に柔らかくジューシーなチキンと、マスタードとハチミツでマイルドな甘さの中にほのかにマスタードが香る相性抜群の「ハニーマスタードソース」を組み合わせた洋風なハンバーガーです。ジューシーな旨味とサクサク食感が自慢の自家製チキンカツにたっぷりのハニーマスタードがかかることでしっとりとした食感になりつつもジューシーさが増加するように仕上げました。チキンカツには国産の鶏むね肉を使用し、むね肉はもも肉に比べると低カロリーにもかかわらず、たんぱく質がもも肉よりも多く含まれた優れた食材です。鶏肉の味を活かすためにシンプルな下味を付けて、サクサクとした食感が感じられるよう、細かな衣で揚げました。



「ミラノ風チキンカツトリプルバーガー」
(2,080円+税)

※写真はイメージです。

シンプルなチキンカツバーガーの他、ししとうやベーコンチーズ、アボカドベーコンなどのトッピングも用意。またチキンカツをダブルやトリプルにもできる「ドデカチキンカツ」といったカスタマイズも可能です。

<商品概要>

■商品名/価格：

- 「チーズの女王カマンベールチーズカツバーガー」(1,750円+税)
- 「ミラノ風チキンカツバーガー」(1,430円+税)
- 「ミラノ風チキンカツ&エッグバーガー」(1,480円+税)
- 「ミラノ風チキンカツ&ししとうバーガー」(1,650円+税)
- 「ミラノ風チキンカツ&ベーコンチーズバーガー」(1,650円+税)
- 「ミラノ風チキンカツ&アボカドベーコンバーガー」(1,650円+税)
- 「ミラノ風チキンカツダブルバーガー」(1,780円+税)
- 「ミラノ風チキンカツトリプルバーガー」(2,080円+税)

■販売開始日：2020年3月2日（月）



「ミラノ風チキンカツ&アボカドベーコンバーガー」(1,650円+税)

※写真はイメージです。

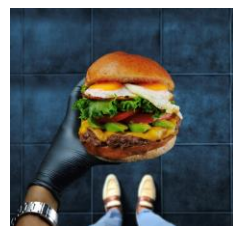


「ミラノ風チキンカツ&ベーコンチーズバーガー」(1,650円+税)

※写真はイメージです。

<GOKU BURGERでのハンバーガーの食べ方>

薄いパティを挟んだ一般的なハンバーガー(45～50g)とは違い、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して食べていただくという、ハンバーグの新しい食べ方をご提案。また食えるときに汚れを気にせず肉に集中できるよう、手袋をつけて豪快にかぶりつく“ワンバクスタイル”でお召し上がりください。



『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

公式インスタ：<https://www.instagram.com/gokuburger/>

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

<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