

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』
世界一辛い死神級のとうがらし使用！
激辛好きを満足させる“本物の激辛”ハンバーガー
「獄(GOKU)炎バーガー」7月18日(土)より新発売
～夏をよりHOTに感じる新感覚激辛鉄板ハンバーガーをお届けします～

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、夏気分を存分に味わいこの蒸し暑い夏を乗り切るために、世界最高峰の辛さを誇るとうがらしを5種類かけあわせた、見るだけでも汗が噴出しそうな激辛鉄板バーガー「獄(GOKU)炎バーガー」を2020年7月18日(土)より発売します。
激辛好きには一度チャレンジしてもらいたい、燃え滾る炎の中から現れる新感覚の激辛ハンバーガーをとくにご賞味あれ。



■ 未経験の辛さと刺激的な時間を提供！

熱々鉄板の上に激辛ハンバーガー、さらに熱々の激辛ソースをかけて完成する新感覚ハンバーガー登場！

全国の激辛好きはもちろん、夏になるとより辛い物が食べたい、辛い物を食べて汗を思いきりかいて夏を乗り切りたい方に朗報です。商品開発者が涙を流しながら辛さを徹底研究し完成させた、激辛好きを満足させる“本物の激辛”ハンバーガー「獄(GOKU)炎バーガー」が2020年7月18日(土)より登場します。

本ハンバーガーは、人間の「辛いものを食べたい」という強い刺激を求める激辛欲求を満たす、一度食べたら忘れられない辛さに仕上げました。目が痛くなる程辛い匂いを漂わせた、具だくさんで圧倒的な存在感の激辛ハンバーガーを熱々の鉄板の上に乗せ、目の前で仕上げに熱々の激辛ソースをたっぷりかけて完成するハンバーガーは、まさに新しい激辛ハンバーガーの食べ方です。



世界一辛いとうがらしとして認定され、最大200万スコヴィル値※を誇る死神級の辛さの「キャロライナ・リーパーとうがらし（キャロライナの死神の意味）」と、タバスコの200倍辛い「ブートジョロキアとうがらし」といった世界最高峰の辛さを誇るとうがらしや、青とうがらしのハラペーニョ等5種類をかけあわせて作った特製ソースを、石窯焼きのハンバーガー用にベストマッチするようにアレンジしました。その他に唐辛子ペースト、オイル漬け、酢漬け、激辛パウダーミックス、素揚げなど多種で複雑な調味料に変化してひとつのバーガーに盛り込んでいます。辛さの中に旨みもあり、やみつきになること間違いなしです。辛さは1辛から10辛まで用意しており、激辛ソースの中に入れてとうがらしの本数で辛さレベルを表現しています。備え付けのポテトもハンバーガーに合うようにしっかりと辛く味付けしています。少しだけの辛さを味わいたい方には1辛にチーズチッピングがおすすめです。ピリツとした辛さにマイルドさが加わり、食欲がそそられます。

汗をかきながらお好みのキレのよい辛さにチャレンジしてみませんか？

※スコヴィル値：とうがらしの辛さを表す単位で砂糖水に溶かして辛味を感じなくなるまでの倍率を数値化したもの。

キャロライナ・リーパーのスコヴィル値は「220万倍に水で薄めれば辛くない」という意味。

<参考>

タバスコ…1,500～2,500スコヴィル

ハバネロ…25万～45万スコヴィル

ブート・ジョロキア…100万スコヴィル

トリニダード・スコピオン・ブッチ・テイラー…146万スコヴィル

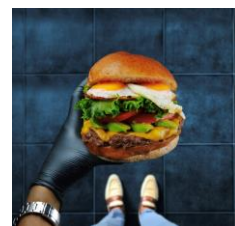
キャロライナ・リーパー…220万スコヴィル

- ・価格：1,580円(税抜)
- ・発売日：2020年7月18日(土)
- ・内容：レタス／トマト／激辛獄炎ソース／HOTチリオイル／ハラペーニョペッパー／青唐辛子／赤唐辛子



<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。また食べ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“ワンパクスタイル”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 広報担当：松永・森下
TEL：03-5466-3456・080-4328-6582 / e-mail：press@kichiri.co.jp