

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』  
**デートでは禁止！？インパクト・エネルギー・スタミナ爆弾級！**  
にんにくを丸ごと2個使用した  
**「GARLIC BURGER(にんにくバーガー)」**  
**11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、にんにくを丸ごと2個使用した元気100%最強ハンバーガー「GARLIC BURGER(にんにくバーガー)」を2020年11月2日(月)より発売します。

炸裂するニンニクパワーがたまらない、ニンニクのうまみが癖になるハンバーガーをこの機会にぜひお召し上がりください。



### ■にんにく好きにはたまらない！エネルギーチャージできるハンバーガー登場！

健康にいい栄養成分を豊富に含むと言われているにんにくを丸ごと2個使用した、にんにく好きはもちろん、最近元気がない体力をつけたいといった方にもおすすめのインパクト・エネルギー・スタミナ爆弾級のハンバーガー「GARLIC BURGER(にんにくバーガー)」が2020年11月2日(月)より登場します。

本ハンバーガーは、にんにくの風味を味わっていただけるようにシンプルな味付けにしています。またほくほくとした食感になるように火の通り方等調理方法を試行錯誤した結果、にんにく本来の美味しさを味わえ、パティとの相性抜群なハーモニーを楽しめるハンバーガーに仕上げました。またバンズに塗られたガーリックバターの香りが食欲をそそり、別添のオリジナルガーリックマヨネーズソースをつけることで味の変化を楽しめます。

食べる際にはハンバーガーの真ん中に位置する素揚げしたにんにく1個を絞って中身を出してからお召し上がりください。デートやそのあとに大事な予定がある際には十分注意が必要となりますが、にんにくを思う存分楽しめるハンバーガーを一度味わってみては。

- ・価格：1,550円(税抜)
- ・発売日：2020年11月2日(月)



### <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・小林

TEL：03-5466-3456・080-4328-6582 / e-mail：[press@kichiri.co.jp](mailto:press@kichiri.co.jp)