

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』
カキフライ挟み放題!? カキフライ×ハンバーガー
旨みいっぱいのカキフライを豪快にサンド！
「オイスターバーガー」 1月24日(日)より期間限定発売
～発売を記念して最大6個まで好きな個数を挟むことが可能～

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、広島県産の大粒牡蠣をフライにしてバーガーに挟んだ「オイスターバーガー」を2021年1月24日(日)より期間限定で発売します。



■最大6個までカキフライ挟み放題！ふっくらジューシーなカキフライをたくさん食べるチャンス

新商品「オイスターバーガー」は、石窯で焼いた自慢のパティに、広島県産の牡蠣を使用しふっくらジューシーに揚げたカキフライをサンドした一品です。牡蠣は「海のミルク」と呼ばれるほど栄養価が高く、不足しがちな栄養素といわれる「亜鉛」を始め、タウリンやビタミン類など健康・美容にうれしい成分が多く含まれています。栄養成分が豊富な牡蠣ならではの力強く奥深い旨味を楽しむことができるようにフライにして旨みを閉じ込めました。

旨みをギュッと閉じ込めたカキフライとパティ、たまごとピクルスたっぷりのタルタルソースが口の中で合わさることで心躍ります。さらに紫キャベツのピクルスがアクセントになり、食感と爽やかさを演出します。

一口目はそのまま、二口目は別添えの醤油ベースのオリジナルソースもしくはクリームチーズのシェフズスペシャルソースにディップしてお楽しみください。

また最大6個までカキフライが挟み放題です。注文時にお好きな個数をお伝えください。

※食べ切れる個数をご注文ください

※6個以上は別途料金で追加可能

- ・価格：1,680円(税抜)
- ・発売日：2021年1月24日(日)
- ・内容：牛肉100%パティ、カキフライ3個、レタス、たまごとピクルスたっぷりのタルタルソース、紫キャベツのピクルス



<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