

【いしがまや GOKU BURGER】“ハンバーガー×クレープ!?” 甘じょっぱい背徳感を幾層にも重ねた 『キャラメルミルクレープバーガー』を11月4日(金)より新発売 ハンバーガーもスイーツもこれ1つで解決！これを食べずに2022年は終われない！

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『いしがまやハンバーグ』の海外進出に向けたグローバル旗艦店『いしがまや GOKU BURGER』は、ハンバーガーにミルクレープの要素を掛け合わせた、新感覚でクセになる甘じょっぱさの「キャラメルミルクレープバーガー」を2022年11月4日(金)より期間限定で発売します。



■コンセプト ハンバーガー×クレープ!?

フランスなどではポピュラーで人気の食事系クレープからインスパイア！クレープ生地、石窯焼きの紅玉リンゴ、ダブルチーズパティ、レタス、キャラメルウォールナッツなどを幾層にも重ね、ミルクレープを表現したハンバーガー。ボリューム感たっぷりの“ハンバーガー”でありながら、モチモチの“クレープ”、サクサク食感がアクセントのキャラメルウォールナッツなどでスイーツのような甘じょっぱさが絶妙なバランスでプラスされた、新感覚の味わいをお楽しみいただけます。



コンセプトイメージ

■こだわり① クセになる甘じょっぱさのキャラメルグレービーソース

オープン以来作り続けているフルーティーな旨味のGOKU BURGERシグネチャーソースに、発酵バターで作った濃厚で香り高い塩キャラメルを絶妙なブレンドで配合した自慢のオリジナルソースが試行錯誤を重ね誕生。ビターな甘みと旨味が凝縮した塩味が合わさった甘じょっぱさで、クセになること間違いなし！



キャラメルグレービーソース

■こだわり② 自慢の石窯で焼き上げたダブルチーズパティ&紅玉りんご

オーストラリア産のアンガス牛を100%使用したパティはハンバーグ専用の石窯で高温で一気に焼き上げ、遠赤効果によって旨味をギュッと中に閉じ込めるので、ジューシーで肉汁が溢れる美味しさです。紅玉りんごもこの石窯で焼き上げるのでフルーティーさが凝縮。



自慢の石窯で焼き上げるパティ

【商品概要】

- 価格 : 2230円 (税込2453円) ※フライドポテト付き
- 発売日 : 2022年11月4日 (金)
- 内容 : 石窯焼きダブルチーズパティ、クレープ生地、キャラメルウォールナッツ、石窯焼き紅玉りんご、オニオンフレイク、レタス、キャラメルグレービーソース



キャラメルミルクレープバーガー(ポテト、ソース付き)

■ 「いしがまや GOKU BURGER」 とは

2010年に吉祥寺でのオープンを皮切りに、商業施設内を中心に国内25店舗(内フランチャイズ3店舗)、インドネシア1店舗、計26店舗(2022年10月現在)展開しているハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」が表参道に出店した初のグローバル旗艦店。豊かな風味の中にも甘みがあり、柔らかい肉質でジューシーな牛肉100%を使用し、独自に開発したハンバーグ専用石窯で焼き上げたハンバーグをそのまま活かして特製バンズにはさみ、「いしがまや GOKU BURGER」限定でハンバーガーとして提供。手の汚れを気にせず召し上がっていただくためにGOKU GLOVE(ブラック手袋)をつけてソースにディップして最後の一口まで味の変化を楽しみながら食べていただくというハンバーグの新しい食べ方を提案しています。

■ 「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：「表参道駅」「明治神宮前駅」から徒歩2分、「表参道ヒルズ」正面ビル2階
TEL：03-3409-1148
営業時間：11:00～22:00(L.O.21:00)
定休日：年中無休
総席数：49席
公式 Instagram：<https://www.instagram.com/gokuburger/>
公式TikTok：<https://www.tiktok.com/@gokuburger>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社KICHIRI 広報担当：大原
TEL：03-5466-3456・080-3702-6266 / e-mail：press@kichiri.co.jp