

ハンバーグとはんぱーぐ

HAMBURGER STEAK RESTAURANT

66 通り以上の味わいが楽しめる、新感覚のハンバーグ専門店

ハンバーグとはんぱーぐ 2023 年 2 月 9 日渋谷にリニューアルオープン！

所在地：東京都渋谷区渋谷 1 丁目 2 4-7 宮下パークビル 1F



株式会社ゲルニカ（本社：東京都港区、代表取締役 伊勢木博貴）は、アメリカの自社牧場で育てた旨味溢れる赤身と上品な脂肪が絶妙なバランスのブラックアンガス牛を使用したハンバーグ専門店「ハンバーグとはんぱーぐ」を 2023 年 2 月 9 日（木）、東京、渋谷にリニューアルオープンしました。これまで神楽坂で営業してまいりました「ハンバーグとハンバーグ」はメディアにも多数登場しました。この度、渋谷に移転しさらにパワーアップしたハンバーグをご提供します。アメリカの自社牧場で育てたブラックアンガス（赤身肉）を使用、アツアツの鉄板で肉の歯応えをダイレクトに体感できる粗挽きハンバーグをお楽しみいただけます。

お好きなソースを 2 種類選んで、味の変化を楽しめる。バリエーションは 66 通り以上！

「毎日でも食べられるハンバーグ」をコンセプトに、常時 10 種類のソースをご用意。お好きなソースを 2 種類お選びいただき、ソースに“肉の旨み”を沈めて食べるハンバーグです。トッピングも含めると、バリエーションは 66 通り以上になります。

渋谷駅より徒歩 3 分！

「ハンバーグとはんぱーぐ渋谷店」がオープンする場所は明治通り沿いの渋谷宮下パークビル 1 階。渋谷駅より徒歩約 3 分の好立地です。近くには、渋谷で話題スポット MIYASHITA PARK があり、お買い物帰りにお立ち寄りいただけます。

自動食券販売機とカウンター席で、お一人でも気軽にご利用いただけます！

「ハンバーグとはんぱーぐ渋谷店」では、客単価 1000 円～2000 円を想定した価格設定です。自動食券販売機を導入し、店内にはカウンター 14 席をご用意しました。就業中のお昼休みなどにも、お気軽にご利用いただけます。

是非この機会に、パワーアップしたハンバーグ専門店「ハンバーグとはんぱーぐ」でお腹いっぱい、美味しく楽しいひとときをお過ごしください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

組み合わせは 66 通り以上！好きなソースに“肉の旨み”を沈めて食べるハンバーグ



■ソース

- デミグラス：赤ワインで長時間じっくり煮詰めたシェフ渾身の旨味凝縮ソース
- ガーリックトマト：トマト本来の甘みと程良い酸味にガーリックのアクセントが効いたソース
- ペッパー：パンチのある黒コショウとナッツの風味を効かせた当店自慢のソース
- めんたいクリーム：明太子のプチプチ感がハンバーグと相性抜群の濃厚クリームソース
- メープル：ハンバーグの塩味とメープルの甘さと香りが絶妙にマッチしたソース
- チーズ：5種のチーズのコクと旨味をじっくり引き出した濃厚ソース
- カレー：香味野菜と厳選したスパイスをじっくり煮込んだこだわりソース
- おろしポン酢：荒めの大根おろしと風味豊かな昆布ポン酢のさっぱりソース
- ポテサラクリーム：ゴロゴロとした具材が美味しいマヨネーズの酸味が効いたソース
- とろろわさび：山葵の香りが楽しい和風出汁の効いたあっさりソース



■メニュー ※価格は全て税込

■ハンバーグ

150g:¥1,280- / 300g:¥1,880- / 1ポンド(450g):¥2,480-

※いずれもライス付（おかわり自由）

■トッピング

目玉焼き:¥100- / チェダーチーズ: ¥100- / ブロッコリー(4p):¥200-

アボカド: ¥200- / ソーセージ: ¥200-

■トッピング

サラダ & スープ: ¥500- / サラダ: ¥300- / コーンスープ: ¥250-



■店舗概要

名称 : ハンバーグとはんぱーぐ渋谷店
所在地 : 東京都渋谷区渋谷 1 丁目 24-7 宮下パークビル 1F
tel. 03-6427-1029
最寄駅 : JR 渋谷駅 東京メトロ銀座線・半蔵門線・副都心線 渋谷駅
開業日 : 2023 年 2 月 9 日 (木)
営業時間 : 11:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)
定休日 : 年末年始
規模 : カウンター 14 席
駐車場 : 無し
客単価 : 1,000 円 ~ 2,000 円 想定



■「ハンバーグとはんぱーぐ」について

「ハンバーグとはんぱーぐ」は、COWMAN STEAK CLUB の自社牧場（アメリカ・キャッシュバレー）で育てたブラックアンガス牛の肩ロースを使用しております。脂身が少なく、たんぱく質を多く含むことで知られているブラックアンガス牛ですが、その中でも肩ロースを使うことによって、よりヘルシーで食べやすいハンバーグになっております。

株式会社ゲルニカは、健康的な身体づくりに欠かせない栄養や上質な食文化を世界中に広めるためフードプロジェクトを展開しております。

その一環として最高品質のアメリカン・ビーフを現地より直輸入・卸販売を行って参りました。また、アメリカ合衆国ユタ州北西部からアイダホ州東南部に位置する自然豊かな渓谷地帯、キャッシュバレーに自社牧場を開設しました。

アメリカ国内最大の農業大学、ユタ州立大学が開発した最先端の牧畜技術を活用し、すべてオーガニックの飼料で、アメリカで使用が許可されている 6 種類の成長ホルモンを一切使用せずに飼育。健康面・安全面に十分配慮した最高品質のブラックアンガス牛の生産を目指します。

<https://www.guernica.jp>



■公式 SNS

TIKTOK https://www.tiktok.com/@hamburgandhamburg?is_from_webapp=1&sender_device=pc

Instagram <https://www.instagram.com/hamburgandhamburg/>

本件に関する、ご取材、撮影等ご希望の際は、下記までご連絡ください。

【お問い合わせ先】

株式会社ゲルニカ 伊勢木博貴 e-mail. h.iseki@guernica.jp mobile. 080-5408-7134

PR サポート 山本真澄 e-mail. masumi.y.pr@gmail.com mobile. 090-4062-6361