

日本初上陸！LA 発の大人気ハンバーガーレストラン 『UMAMI BURGER』の日本展開における独占契約を締結 2016 年秋冬に第 1 号店をオープン！（予定）



メディロスホールディングス

MEDEIROS HOLDINGS 株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：スティーブン・メディロス）は、ロサンゼルス発、アメリカに 24 店舗を展開するハンバーガーレストランブランド『UMAMI BURGER』
（ウマミバーガー）の日本における店舗展開の独占契約を ウマミインターナショナル Umami International LLC（本社：アメリカカリフォルニア州ロサンゼルス、CEO：アンドリュー・ウィノグラード）と締結しました。日本での事業展開を目的とした株式会社 ウマミバーガー・ジャパン UMAMI BURGER JAPAN（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：スティーブン・メディロス）を設立し、2016 年秋冬に日本進出第 1 号店を関東圏にオープンします。その後、2020 年までに全国に 10 店舗の展開を計画しています。

『UMAMI BURGER』とは、2009 年にカリフォルニア州ロサンゼルスで 1 店舗目をオープンしてから、6 年間で 5 つの州で 24 店舗を展開しているハンバーガーレストランです。『UMAMI BURGER』の UMAMI は、日本語の旨味に由来しており、創業者であるアダム・フライシュマン氏が旨味を最大限に引き出す調理法を確立し作られたハンバーガーであることから『UMAMI BURGER』と名付けられました。『UMAMI BURGER』は、米国版 GQ の「2010 年のベストバーガーオブザイヤー」に選出された他、タイム誌の「史上、最も影響力のある 17 のバーガー」にも選出されるなど、アメリカ国内でとても人気のあるハンバーガーレストランです。



弊社はこれまでに、優れた感覚でファッション業界に多大な影響を及ぼし今も EYEWEAR 業界を牽引する トムフォードアイウェア TOM FORD EYEWEAR やロックンロールとファッションの融合をテーマに世界中から支持されるロサンゼルス発のシルバージュエリー ロイヤルオーダー 『ROYAL ORDER』、ストレスフリーな履き心地で世界中の女性を魅了するアンダーウェアブランド ハンキーパンキー 『Hanky Panky』等、ヨーロッパやアメリカのファッションブランドを日本に広めてきましたが、この度、初めて飲食業に進出いたします。質の高い商品やサービスに加え、アメリカを代表するソウルフードであるハンバーガーと日本で生まれた UMAMI を取り入れた『UMAMI BURGER』は、日本人にも受け入れられると考え、今回の契約に至りました。

MEDEIROS HOLDINGS 株式会社 代表取締役社長 スティーブン・メディロス氏 コメント

「私は、アメリカ人の父と日本人の母との間で生まれ、父からはアメリカのことを母からは日本のことを教わり育った為、いつしか日本とアメリカの良い所を掛け合わせ、より良い物を創りあげたいという想いが生まれていました。アメリカを代表するソウルフードであるハンバーガーと日本で生まれた旨味を取り入れた『UMAMI BURGER』は、まさにその想いと一致する物であったため、是非日本で紹介したいと考えるようになりました。今回の契約によって、実現できることを大変嬉しく思っています。アメリカで大人気の『UMAMI BURGER』を日本の皆さんに一日でも早く体験していただけるよう、取り組んでいきます。」

UMAMI BURGER inc 創業者 アダム・フライシュマン氏 コメント

「『UMAMI BURGER』は、日本の科学者が提唱した第5の味覚である『旨味』に着目し、各食材の旨味を最大限引き出す調理法を取り入れたハンバーガーです。またレストランのデザインやサービスは、日本の文化を取り入れています。今回、MEDEIROS HOLDINGS 株式会社との契約によって UMAMI のルーツである日本に戻れることを大変嬉しく思います。」

『UMAMI BURGER』について

・旨味を引き出す調理法

『UMAMI BURGER』は、旨味が多く含まれる食材（牛肉、チーズ、トマト、マッシュルーム）を使用し、これらをロースト、スチーム等の調理技術を使い、食材の旨味を最大限に引き出す調理法で作られています。牛肉には、旨味を引き出す調味料として、昆布や醤油、ホイセン、干しキノコなどを調合して作られたオリジナルの「UMAMI マスターソース」と「UMAMI ダスト」が使用されています。

・こだわりのパテ

パテには、アメリカ産ブランド牛を使用しており、ハイエンドのステーキハウスで出されているような良質なものを各店舗で毎日独自のブレンド肉を粗挽きにした手捏ねのパテを提供しています。また、基本の焼き加減はミディアムレアですが、お客様好みの肉の焼き加減に対応しています。

・こだわりのバンズ

バンズに旨味成分豊富な牛乳を多く使用した、少し甘みがありふっくらモチモチ感のあるポルトガル風のバンズを使用しています。

・種類豊富なドリンクメニュー

独自カクテルやクラフトビール、バーガーに合うワインをご用意しているほか、出店地域限定のクラフトビールや特別なカクテルなどがあります。ソフトドリンクにはレモネードやアイスティー、また甘味料に砂糖のみを使用した「リアルシュガー ペプシ」や「リアルシュガー マウンテンデュー」などをご用意しています。

※リアルシュガーとは…甘味料に人工甘味料を使用せず、砂糖のみを使用して作られた飲料。

・充実したサイドメニュー

「シーザーサラダ」や「ビーツサラダ」等のサラダメニューがある他、味付けされた「ポテトフライ」や「オニオンリング」、「手羽先唐揚げ」等があり、お酒を楽しみながら食べられるアペタイザーを豊富にご用意しています。またデザートには、カリッと焼いた小さめのバンズにアイスを挟んだ「アイススライダー」があるなど、充実したサイドメニューをご用意しています。

・限定バーガー

アメリカでは、出店地域に限定したバーガーを販売しています。日本では店舗毎に限定バーガーの販売を予定しており、出店地域の特産物を活用するなど、地域に根ざした店舗展開を目指します。

上記は現在アメリカで提供しているメニュー、サービスです。日本では一部変更する可能性があります。

【本件に関する問い合わせ先】

「UMAMI BURGER JAPAN」PR事務局

E-mail: umamiburger@scramble.jp

担当：鶴菌・小林・下田