

NEWS RELEASE

報道関係各位



2016年12月21日
株式会社 UMAMI BURGER JAPAN

日本初上陸！LA 発の大人気ハンバーガーレストラン『UMAMI BURGER』
2017年3月中旬～4月上旬、日本第1号店が東京都・青山にオープン！
～米国版「GQ」誌の「2010年ベストバーガーオブザイヤー」に選ばれた米国屈指のハンバーガー～



株式会社 UMAMI BURGER JAPAN(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、ハンバーガーレストラン『UMAMI BURGER(ウマミバーガー)』の日本第1号店舗を、2017年3月中旬～4月上旬に東京都港区北青山 Portofino(ポルトフィーノ)内にオープンいたします。

『UMAMI BURGER』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、これまでアメリカの5つの州で25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、日本語のうま味に由来しており、創設者であるアダム・フライシュマン氏がうま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。米国版「GQ」誌の「2010年のベストバーガーオブザイヤー」や「TIME」誌の「史上、最も影響力のある17のバーガー」に選出されるなど、アメリカ国内で高い人気を誇っているハンバーガーレストランです。

第1号店となる「UMAMI BURGER 青山店」は、LAのように洗練された雰囲気、空間が特徴の東京都・青山にある商業施設 Portofino(ポルトフィーノ)内に店舗を出します。青山・表参道エリアには、数多くの日本生まれのグルメバーガー店や海外の有名バーガー店が店舗を出しており、ハンバーガーに慣れ親しんだ方々が多く、また最新トレンドの発信地であるため、『UMAMI BURGER』が目指すハンバーガーの新しい楽しみ方の提案を、今後全国に広げていく最適な場所と考え、出店場所に決定いたしました。

また、提供するメニューはアメリカ本土で提供するメニューに加え、日本限定メニューが追加される予定となっています。今後の発表にも是非ご期待ください。

■店舗概要

店舗名:UMAMI BURGER 青山店
オープン日:2017年3月中旬～4月上旬
所在地:東京都港区北青山 3-15-5 Portofino 内
営業時間:11:00a.m.～11:00p.m.
店舗面積:170㎡
席数:70席



■関連素材について

DROP BOX: <https://www.dropbox.com/sh/1dbsre72hg8i0t8/AAATD73o3uikYqG6zMd77vaMa?dl=0>

【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:鶴藪・下田

株式会社 UMAMI BURGER JAPAN 代表取締役 スティーブン・メディロス コメント

「『UMAMI BURGER』は、創設者であるアメリカ人のアダム・フライシュマン氏が、日本人が提唱したうま味に着目し、アメリカ人のソウルフードであるハンバーガーと掛け合わせた、これまでにないハンバーガーです。アメリカで数々の賞を受賞するなど、アメリカ人に認められたこのハンバーガーをいち早く、日本の皆さんにも早く食べていただきたい、また今回の出店を機会に、“うま味”という日本人が提唱した味覚が世界で愛されていることを誇りに感じてもらいたいと思っています。」

『UMAMI BURGER』について

■うま味を引き出す調理法

『UMAMI BURGER』は、うま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、食材のうま味を最大限に引き出す調理法で作られています。また、うま味を引き出す調味料として、昆布や醤油、ホイセン(海鮮醤)、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」、「UMAMI ダスト」を使用しているところが特徴です。

■こだわりのパテ・バンズ

パテには、アメリカ産ブランド牛を使用しています。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粗挽きにし、手捏ねのパテを提供しています。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。バンズには、うま味成分が豊富な牛乳を多く使用し、ふっくらモチモチした食感のポルトガル風のバンズを使用しています。

■豊富なサイドメニュー

ハンバーガー以外には、「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」などアペタイザーも豊富です。飲み物は、オリジナルカクテルやクラフトビール、バーガーに合うワインを用意している他、出店地域限定のドリンクメニューもあります。食後にはデザートも楽しむことができます。

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。

『株式会社 UMAMI BURGER JAPAN』について

2016年12月1日に株式会社 UMAMI BURGER JAPAN を設立。株式会社 UMAMI BURGER JAPAN は、『UMAMI BURGER』の日本展開における独占ライセンスを持つ MEDEIROS HOLDINGS(メディロスホールディングス)株式会社から店舗運営を受託いたします。

【会社概要】

社 名：株式会社 UMAMI BURGER JAPAN
所 在 地：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 3-35-19 バティマンイケダ 3F
資 本 金：900万円
代 表 者：代表取締役 スティーブン・メディロス
設 立 日：2016年12月1日
目 的：飲食店の営業並びに管理委託

【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: 鶴藺・下田