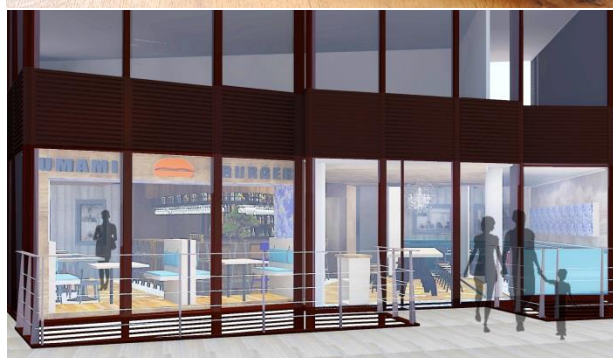


史上、最も影響力のあるハンバーガーに選出された「UMAMI BURGER®」  
2017年3月24日(金)オープン決定！  
さらに、日本限定メニュー「TERIYAKI BURGER」と「FISH CURRY BURGER」を発表！



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『UMAMI BURGER®(ウマミバーガー)』の日本第1号店「UMAMI BURGER 青山店」を、2017年3月24日(金)に東京都港区北青山 Portofino((ポルトフィーノ)内にオープン、さらに日本第1号店の提供メニューと日本限定メニューが決定いたしましたのでお知らせいたします。

「UMAMI BURGER 青山店」でご提供するメニューは、アメリカの提供メニューの中から、日本人の味覚に合う商品を厳選。アメリカの味そのままにご提供すると共に、日本限定メニューとして「TERIYAKI BURGER(テリヤキバーガー)」と「FISH CURRY BURGER(フィッシュカレーバーガー)」をご提供いたします。これら日本限定メニューは、日本料理の調理法である“照り焼き”と日本人に馴染みのある白身魚を、「UMAMI BURGER®」の“うま味”を最大限に引き出す調理法でアレンジしたオリジナルハンバーガーです。「TERIYAKI BURGER」は、甘いテリヤキソースを絡めたパテとレンコンやなめこなどを一緒に挟み、ワサビを隠し味として加えることで飽きのこないコク深い味わいに、「FISH CURRY BURGER」は、新鮮な白身魚(真鱈)のフライに香り高いハーブを加えた自家製タルタルソースを合わせ、カレーを隠し味に加えることで食べた瞬間うま味が口の中に広がる、くせになる味わいに仕上げました。

「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)内に开店します。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开店しており、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、开店場所に決定いたしました。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。今後の展開にも是非ご期待ください。

【本件に関するメディアの皆様からの問い合わせ先】

「UMAMI BURGER JAPAN」PR事務局

E-mail: umamiburger@scramble.jp

担当: 鶴菌・下田

## 日本限定メニュー詳細

### ■ TERIYAKI BURGER(テリヤキバーガー) 1,380 円

「TERIYAKI BURGER」は、甘いテリヤキソースを絡めたパテとレンコンやなめこなどを一緒に挟み、ワサビを隠し味として加えることで飽きのこないコク深い味わいに仕上げています。



### ■ FISH CURRY BURGER(フィッシュカレーバーガー) 1,280 円

「FISH CURRY BURGER」は、新鮮な白身魚(真鱈)のフライに香り高いハーブを加えた自家製タルタルソースを合わせ、カレーを隠し味に加えることで食べた瞬間にうま味が口の中に広がる、くせになる味わいに仕上げました。



## グランドメニュー詳細

### ■ BURGERS

#### ・UMAMI BURGER(ウマミバーガー) 1,380 円

“うま味”を引き出したローストトマト、椎茸、パルメザン、キャラメルオニオンとパテをバンズで挟んだ看板商品。



#### ・TRUFFLE BURGER(トリュフバーガー) 1,480 円

オリジナルチーズに溶け込んだトリュフの奥深い香りが楽しめるアメリカで人気のバーガー。



#### ・MANLY BURGER(マンリーバーガー) 1,580 円

アップルウッズモークベーコンとカリッと揚げたオニオン、チェダーチーズを挟んだ食べ応え十分のバーガー。



#### ・FALAFEL BURGER(ファラフェルバーガー) 1,280 円

パテに中近東発祥のひよこ豆で作ったコロツケ(ファラフェル)を使用し、アボカドペーストとヨーグルトソースでさっぱり仕上げた、ヘルシーなバーガー。



#### ・ROYALE BURGER(ロワイヤルバーガー) 1,780 円

じっくり煮込んだショートリブをトッピングした、ビーフのうま味が詰まったオリジナルバーガー。



#### ・SUNNY SIDE BURGER(サニーサイドバーガー) 1,580 円

トリュフとたまご、パルメザンとアルグラのマッチング。

#### ・GREENBIRD BURGER(グリーンバードバーガー) 1,280 円

チキンパテに、様々なハーブを配合したオリジナルソースと濃厚なチーズを合わせたバーガー。

#### ・THROWBACK BURGER(スローバックバーガー) 1,680 円

ダブルパテにチーズとピクルスを挟んだシンプルなバーガー。

#### ・SLIDER TRIO(スライダートリオ) 1,680 円

トリュフバーガー、マンリーバーガー、カリバーガーの3種類のバーガーをお楽しみいただけるバーガーセット。

#### ・K-BBQ BURGER(コリアンバーベキューバーガー) 1,480 円

ローストしたキムチとしゃきしゃきの野菜にピリ辛のコチュジャングレイズを使用した、韓国風味のバーガー。

#### ・MANLY CHICK BURGER(マンリーチキンバーガー) 1,280 円

チキンパテとフライドオニオン、ベーコン、濃厚なチェダーチーズを使用したバーガー。

#### ・CRISPY DIABLO BURGER(クリスピーディアボロバーガー) 1,280 円

クリスピーチキンにスパイシーなディアボロソースとスパイシーなコールスローを挟んだ、辛さが特徴のバーガー。

#### ・CALI BURGER(カリバーガー) 1,380 円

白い空(チェダーチーズ)、赤い太陽(ローストトマト)そして緑の自然(サラダ菜)と特製のハウスプレッドを使用し、カリフォルニアをイメージして作られたバーガー。

## ■SIDES

・SWEET POTATO FRIES(スウィートポテトフライ) 600 円

濃厚なスウィートポテトに自社オリジナルのブレンドソルトがポテトの甘みを引き立たせています。



・TRUFFLE FRIES(トリュフフライ) 800 円

カリッと揚げたポテトにとろりと溶けたトリュフチーズが食欲をそそる一品。



・CHEESY TOTS(チージートッツ) 700 円

一つ一つ手作りのチーズの味が引き立つハッシュドポテト。



・GOCHUJANG & GUAVA SHORT RIB SLIDERS(コチュジャン&グアバショートリブスライダー) 1,200 円

グアバジュースとコチュジャンでじっくり煮込んだショートリブとアジアンテイストなピクルスの組み合わせ。



・THIN FRIES(シンフライ) 500 円

カリッと揚げた細いポテトにオリジナルソルト。

・MAPLE BACON FRIES(メープルベーコンフライ) 850 円

濃厚なスウィートポテトにスモークベーコンとメープルシロップのマッチングが予想を裏切るおいしさ。

・TEMPURA ONION RINGS(テンブラオニオンリング) 600 円

オリジナルオニオンリングを天ぷらバターで揚げました。

・SMOTHERED FRIES(スモザードフライ) 800 円

フライドポテトの上にジューシーなショートリブとオリジナルグレイビーソース。

・MANLY FRIES(マンリーフライ) 800 円

濃厚なチェダーチーズとアップルウッズスモークベーコン、オニオンフライをトッピング。

・HOUSEMADE PICKLE PLATE(ハウスメイドピクルスプレート) 700 円

4 種類、すべて違う味わいを楽しめるピクルス。

・JAPANESE STYLE WINGS(ジャパニーズスタイルウイング) 900 円

じっくりマリネされたチキンウイングを濃厚な甘辛のグレイズで仕上げています。

・SPICY EDAMAME(スパイシーエダマメ) 600 円

エダマメにチリソースとニンニクを効かせたお酒にぴったりのアペタイザー。

## ■GREENS

・UMAMI CAESAR(ウマミシーザーサラダ) 1,200 円

ガーリックトーストを添え、アンチョビ風味のオリジナルのシーザードレッシングを和えたサラダ。



・TRUFFLED BEET(トリュフビーツサラダ) 1,200 円

ローストビーツにトリュフ風味のチーズ、カリカリのスモークアーモンドとトリュフドレッシングを和えたサラダ。様々な触感や風味が楽しめる贅沢な一品です。



・SIDE SALAD(サイドサラダ) 500 円

フレッシュな野菜にオリジナルシェリーヴィネグレットを和えたサラダ。

## ■DESSERTS

### ・CHOCOLATE SLIDER CHOCOLATE SAUCE

(チョコレートスライダー チョコレートソース) 500 円

オリジナルのチョコレートバンズに、濃厚なチョコレートアイスクリーム。



### ・CHOCOLATE SLIDER CARAMEL SAUCE

(チョコレートスライダー キャラメルソース) 500 円

オリジナルのチョコレートバンズに、塩キャラメルアイスクリーム。



### ・CHOCOLATE SLIDER FRUITS SAUCE

(チョコレートスライダー フルーツソース) 500 円

オリジナルのチョコレートバンズに、バニラアイスクリームと季節のフルーツソース。



※飲み物はクラフトビール、ワイン、カクテル、ソフトドリンクのご提供を予定しています。

※価格はすべて税抜き表示です。

## UMAMI BURGER 青山店について

店舗名:UMAMI BURGER 青山店

オープン日:2017年3月24日(金)

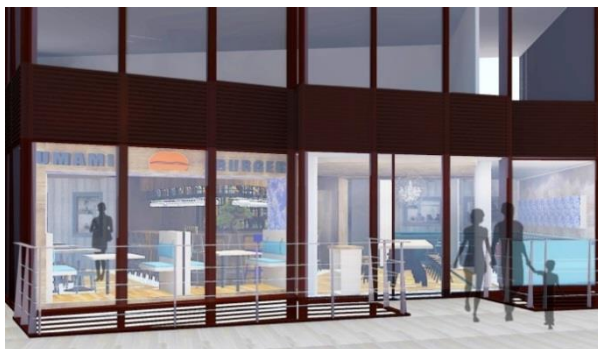
所在地:東京都港区北青山3-15-5 Portofino内

営業時間:11:00a.m.~11:00p.m.

店舗面積:170㎡

席数:70席

アクセス:地下鉄表参道駅B5出口から徒歩約3分



## UMAMI BURGERについて

『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、創業者であるアダム・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。『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。

## ■関連素材について

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

【本件に関するメディアの皆様からの問い合わせ先】

「UMAMI BURGER JAPAN」PR事務局

E-mail: [umamiburger@scramble.jp](mailto:umamiburger@scramble.jp)

担当:鶴薊・下田