

石窯焼きにこだわったハンバーグ専門店「いしがまや GOKU BURGER」  
コーヒーショップ「AMAZING COFFEE」との新たな提案  
コーヒーとチーズが絶妙な相乗効果を生み出す**コーヒーチーズバーガー**  
**10月7日(月)より期間限定発売**

～数量限定でGOKU BURGER×AMAZING COFFEEオリジナルステッカープレゼント企画も実施～

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ハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」2年間限定の初のグローバル旗艦店「いしがまや GOKU BURGER」は、コーヒーショップ「AMAZING COFFEE」とコラボレーションを実施し、ハンバーガーとコーヒーの新しいマリアージュを提案します。

コラボレーション企画として人気NO.1メニューBLTチーズバーガーとAMAZING COFFEEのオリジナルブレンドコーヒー豆を使用した、ほろ苦い甘みとすっきりとした後味の「AMAZING COFFEE RUB SPICE B.L.T.CHEESE BURGER」を2019年10月7日（月）～2020年1月12日（日）の期間限定で発売します。またビールにもよく合うコーヒースパイスをトッピングしたステーキや、挽いたコーヒー豆を混ぜ込んだチーズケーキシェイク、開発したコーヒーオイルをかけたアフォガート風アイスも同期間発売します。

さらに数量限定でGOKU BURGER×AMAZING COFFEEオリジナルステッカーをプレゼントする企画も実施します。



### ■今の時代、コーヒーは食べるもの！？

**コーヒーをスパイスとしてとらえ、コーヒーを楽しんでもらうオリジナルコーヒースパイスを開発！**

今回コーヒーショップ「AMAZING COFFEE」とコラボレーションし、何度も試行錯誤を繰り返し、“COFFEE RUB※スパイス”と“コーヒーオイル”を開発することに成功しました。

“COFFEE RUB スパイス”は、複数のハーブやスパイスを混ぜて作った“ケイジャンスパイス”AMAZING COFFEE定番のブレンド豆“AMAZING BLEND OMS”の粉をブレンドしたコクのあるフレーバースパイスです。コーヒーを飲み物ではなく、苦味とコクのある香り高いスパイスととらえてブレンドしました。

“コーヒーオイル”は、栄養価の高いオイルで抽出したコーヒーオイルです。AMAZING COFFEEのコーヒー豆の香りをしっかり楽しめるよう工夫をしています。

それらの“COFFEE RUB スパイス”と“コーヒーオイル”を使用して作り上げたハンバーガーや、ステーキ、チーズケーキシェイク、アフォガート風アイス等全4種類を2019年10月7日（月）～2020年1月12日（日）の期間限定で発売します。

※RUBとは、塗る、塗りこむという意味が含まれています。

## 【GOKU BURGER×AMAZING COFFEEコラボメニュー詳細】

### AMAZING COFFEE RUB SPICE B.L.T.CHEESE BURGER

価格：1,780円

GOKU BURGER人気NO.1メニューのB.L.T.CバーガーにCOFFEE RUB スパイスをトッピング。コーヒースライスでほろ苦い旨味とすっきりとした後味のハンバーガーに仕上げました。さらにコーヒーオイルもかけることでコーヒーの香りも楽しめるようになっています。コーヒーとチーズの相性が抜群で一度食べたなら病みつきになるハンバーガーです。またハンバーガーをディップするソースもAMAZING COFFEEコラボ仕様に用意。ニンニク、チーズ、ハーブのバランスの良いクリームソースに、ケイジャンスパイスとコーヒーの苦味をアクセントに加えた風味豊かなチーズクリームソースが完成しました。



### AMAZING COFFEE RUB SPICE Prime STEAK150g/200g/ 300g

価格：単品1,680円/1,980円/2,680円

GOKU BURGERのステーキにCOFFEE RUB スパイスをトッピング。アメリカンフレーバーでビールにも良く合います。肉を思いっきり楽しみたい方にはおすすです。



### AMAZING COFFEE チーズケーキシェイク

価格：880円

チーズケーキシェイクに挽いたコーヒー豆を混ぜ込んだシェイクです。挽いた豆ごと入れることで、食感と豆を噛んだ時にコーヒーの香りが強く広がり、チーズと良く合う仕上がりになっています。



### AMAZING COFFEE オイルアフォガート

価格：480円

普通アフォガート※と比べアイスにエスプレッソをかけますが、コーヒーオイルをかけることによって、アイスが溶けずに冷たいアフォガートに仕上げました。冷たさがより味覚を刺激し、コーヒーの風味を楽しむことができます。コーヒーと相性の良いベリーとチョコレートでまとめたデザートです。

※アフォガートとは、おぼれるという意味が含まれています。

### さらに期間中、AMAZING BLEND OMSのコーヒー（HOT/ICED）も販売予定

#### ■GOKU BURGER×AMAZING COFFEEオリジナルステッカーをゲットするチャンス！

GOKU BURGER×AMAZING COFFEEコラボメニュー「COFFEE RUB B.L.T.C.BURGER」「COFFEE RUB ステーキ150g/200g/ 300g」をご注文いただき、食べているorメニュー写真とともに「#GOKUBURGER」「#AMeCO」の2つのハッシュタグをつけてSNSに投稿していただいた方にGOKU BURGER×AMAZING COFFEEオリジナルステッカーを数量限定でプレゼントします。

※なくなり次第、終了とさせていただきます。



#### 「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：東京メトロ銀座線、千代田線、半蔵門線

「表参道駅」A1出口より徒歩2分

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/gokuburger/>

TEL：03-3409-1148

営業時間：11:00～23:00（L.O.22:30）

定休日：年中無休

総席数：49席

#### ■「いしがまや GOKU BURGER」とは

2008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18店舗、インドネシア1店舗、計19店舗（2019年7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」の2年間限定の初のグローバル旗艦店。赤みが多くヘルシーなオーストラリア産黒毛牛のナチュラルビーフ100%（アンガス種）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、「いしがまや GOKU BURGER」限定でそのままハンバーガーとして提供。GOKU GLOVE（ブラック手袋）をつけてソースにディップして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。

#### ■「AMAZING COFFEE」とは

「AMAZINGな空間、AMAZINGなおもてなし、AMAZINGなコーヒー」

来ていただくお客様に日常を忘れられるようなAMAZINGな体験とHAPPYになっていただきたいという想いが込められたコーヒーショップ。2015年移動販売車『シトくん』でのイベント出店から始まり、現在、中目黒・横浜・大阪・横須賀・羽田空港の5店舗とイベントでの出店を行っています。

公式ホームページ：<https://www.amazingcoffee.jp>

公式 Instagram：[https://www.instagram.com/amazing\\_coffee\\_official](https://www.instagram.com/amazing_coffee_official)