

報道関係各位

平成 27 年 7 月 吉日
株式会社バイクルーズ

今夏も、職人こだわりのバーガーとビールでスペシャルな体験を。

J.S. BURGERS CAFE が贈る『BURGERS CRAFT』

2015.7.7.TUE スタート!

株式会社バイクルーズ(本社：渋谷区神南 1-5-6, 代表取締役 CEO：杉村茂)が手掛けるアパレルブランド「JOURNAL STANDARD (ジャーナル スタンダード)」のハンバーガーカフェ「J.S. BURGERS CAFE」全 4 店舗にて、「BURGERS CRAFT(バーガーズクラフト)」と題し 7 月 7 日(火)より期間限定メニューやイベントを展開いたします。

●「BURGERS CRAFT」とは



昨年好評を博した、職人(クラフトマン)たちのこだわりが凝縮されたハンバーガー。昨年同様、MEAT, CHEESE それぞれの職人が趣向を凝らした素材を贅沢に使用したハンバーガーを味わえるだけでなく、今夏は世界で一番売れている日本のクラフトビールをはじめ、全 8 種のクラフトビールを期間限定でご提供いたします。

また、こだわりの食材を使ってオリジナルクラフトバーガーを作ることができるワークショップを開催。職人のこだわりを味わい、体験できる「BURGERS CRAFT」を是非ご堪能ください。

●CRAFT MAN のこだわり

【MEAT】

0℃～食材の凍る温度の間の温度帯で熟成させる“氷温熟成”製法など、独自の技術を用いた肉加工技術で名高い千葉県「CHEF MEAT CHIGUSA(シェフミートチグサ)」。世の中の 99%の企業ができない、こだわり抜いた製法によってできた「氷温熟成ベーコン」を贅沢に使用。

【CHEESE】

「よい牛乳は健康な牛から生まれ、健康な牛はより良い牧草地で育まれる」という考えのもと、無農薬・無化学肥料の循環型有機農法を採用している北海道「NORTH PLAIN FARM(ノース プレイン ファーム)」。2011 年 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで最優秀賞を受賞した

ゴーダチーズと、そのゴーダチーズを香り高い桜のチップでスモークしたスモークチーズをふんだんに使用。

【BEER】

各国で金賞を受賞し、世界で一番売れている日本のクラフトビール「常陸野ネストビール」より、ホワイトエール、ラガー、スウィートスタウト、ペールエールの4種を展開。その他、「ベアードビール」より、それぞれの素材を最大限に引き出し無濾過で瓶内二次発酵させた自然発砲のビールを2種、「サンクトガーレン」より、上面発酵製法で作られたフルーティーなエールビールを2種、計8種展開。

●menu ※価格は全て税込

イチオシのメニューは、昨年人気を博した『プレミアムクラフト ベーコンチーズバーガー』(画像右：¥1,430)。ノース プレイン ファームのスモークゴーダチーズとシェフミートチグサの氷温熟成ベーコン、こだわりの素材をWで使用した贅沢なバーガーです。パティの上でたっぷりのスモークチーズを溶かし、カリッと揚げたベーコンを乗せて、更にスモークチーズを削りかけました。素材の旨味をシンプルに味わえる至極の一品。



その他、芳醇なスモークの香りと歯切れの良さが特徴のシェフミートチグサの氷温熟成ベーコンをステーキに見立てた『プレミアムクラフト ベーコンリッチバーガー』(画像左：¥1,430)は、粗挽きブラックペッパーとガーリックチップがアクセント。マッシュポテト、サワークリーム、西洋わさびを合わせたクリームとクレソンを添えました。



サイドメニューには、今年初のメニューが登場。シェフミートチグサの氷温熟成ベーコンを厚切りにし、シンプルに香ばしく焼き上げた『プレミアムクラフト 厚切りベーコンステーキ』(画像左：¥1,430)、北海道十勝産の「インカのみざめ」をじっくり香ばしく揚げた『ディープフライポテト』(画像下左：¥780)、「常陸野ネストビール スウィートスタウト」をたっぷりと加え、スタウトの香りとコクを感

じるサクサクな衣に仕上げた『フィッシュ&チップス』(画像下中央：¥1,080)など、いずれもビールとの相性が抜群のラインナップとなっております。



今夏取り揃えたクラフトビールは、3銘柄8種(画像：上右)。国内のビアコンペで多くの金賞を受賞し、世界最大のビールコンテスト「ワールドビアカップ」にて2度金賞を受賞した『常陸野ネストビール ホワイトエール』(¥830)や、希少なオレンジ「湘南ゴールド」を使用した春夏限定のフルーツビール『サンクトガーレン 湘南ゴールド』(¥880)など、バラエティ豊かなラインナップで展開致します。

●event

【CRAFT NIGHT】

7月と8月の計2回、ワークショップを開催。シェフミートチグサ、ノース プレイン ファームのこだわりの素材を使用し、BBQグリルでパティを自ら焼いて、オリジナルクラフトバーガーをお作りいただけます。また、常陸野ネストビールの中で好みのものを樽サーバーから注いでご提供。フェア期間中はご提供していない、イベント限定のクラフトビールを含め4種類試飲の後、気に入った一杯をお選びいただけます。シェフミートチグサのこだわり商品を使ったおつまみもご用意しております。



《概要》

- ・日時：7月31日(金)19:30-21:00
8月21日(金)19:30-21:00
- ・場所：J.S. BURGERS CAFE 新宿店(テラス)
- ・定員：各回35名
- ・参加費：¥3,000

※ご予約方法：お電話またはメール、店頭にて、イベント前日 22:30 まで受付

・お電話：03-5367-0185

・メール：jsburgerscafe-event@baycrews.co.jp

・店頭：J.S. BURGERS CAFE 新宿店スタッフまでお申し付けください

→いずれの方法も、お名前・ご連絡先(当日つながるお電話番号等)・参加人数をご一報願います。

キャンセルの場合はイベント開催日5日前までに必ずご連絡下さい。

※お支払方法：イベント当日店頭にて

J.S. BURGERS CAFE



◆「J.S. BURGERS CAFE」とは

アパレルブランド「JOURNAL STANDARD(ジャーナルスタンダード)」のハンバーガーカフェ。「Life is BURGERS~ハンバーガーのある生活~」をテーマに、ボリュームミーな定番バーガー、シーズン毎の期間限定メニュー、オリジナルスイーツ、クラフトビールなどを展開。アメリカンテイストのスタイリッシュな空間で、ハンバーガーのあるライフスタイルをご提案いたします。



※公式 HP : <http://burgers.journal-standard.jp/>

◆shop data

- 新宿店 TEL: 03-5367-0185 住所: 東京都新宿区新宿 4-1-7 3F
- 渋谷パルコ店 TEL: 03-6415-2017 住所: 東京都渋谷区宇田川町 15-1 PARCO PART1 1 階
- 原宿店 TEL: 03-6418-2586 住所: 東京都渋谷区神宮前 6-6-2 2F
- ルミネ池袋店 TEL: 03-5928-3677 住所: 東京都豊島区西池袋 1-11-1 ルミネ池袋 8F

【株式会社バイクルーズ 会社概要】

商号 : 株式会社バイクルーズ

設立 : 1977年7月22日

代表取締役会長 : 窪田 祐

代表取締役 CEO : 杉村 茂

本社所在地 : 東京都渋谷区神南 1-5-6

事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の

運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売

グループ会社 : 株式会社バイクルーズ、株式会社ジョイントワークス、株式会社フレームワークス

株式会社 JS.WORKS、株式会社 ルドーム、株式会社 ラクラス、株式会社 ACME

HP : <http://www.baycrews.co.jp/>

【FLAVOR WORKS】

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、café de la ville、FILBERT STEPS、神南カリー、GONTRAN CHERRIER、Table conviviale、COUTUME、GORILLA COFFEE、LUKE'S