

初の同時開催！日本一のハンバーガーとフライドポテトを決める大会  
食べて・応援できるフードスポーツの祭典

# Japan Burger Championship 2023

# Japan French Fries Championship 2023

2023年6月9日（金）・10日（土）・11日（日） 横浜赤レンガ倉庫で開催

公式サイト：<https://jbc.plateitup.tokyo>

この度、2023年6月9日（金）～11日（日）の3日間、横浜赤レンガ倉庫にて、日本一のハンバーガーを決定する大会「Japan Burger Championship 2023」開催に合わせて、日本一のフライドポテトを決定する大会「Japan French Fries Championship 2023」を同時開催します。



「Japan Burger Championship」は、全国から集結した人気ハンバーガー店が、制限時間内に使用食材、調理設備やチーム編成など、予め決まったルールの中で技術と味を競い、日本一のハンバーガーを決定する大会です。本大会は、世界最大のフードスポーツイベント「World Food Championships」が認めた国内唯一の公式国際予選です。

2023年はハンバーガーの名店12店舗が参加、3日間で予選、決勝を行い、日本一のハンバーガーを決めます。競技では、ハンバーガーの調理方法から、味、見た目までトータルで審査が行われるため、当日の調理場コンディションや柔軟な対応力など、臨場感溢れる見応えある熱い戦いを観戦することができます。優勝した店は、2023年11月にアメリカテキサス州ダラスで開催される「World Food Championships 2023」の日本代表参加権を獲得します。

また、今年、初開催となる「Japan French Fries Championship 2023」は、全国から8店舗が集結し、個性豊かなフライドポテトを披露します。フライドポテトは、来場者による一般投票で日本一が決定します。

会場では、競技を観戦するだけでなく、出場店舗のハンバーガーやフライドポテトを食べることができるほか、コラボグッズや人気アパレルなどの物販やドリンクも販売します。

【Japan Burger Championship 2023&Japan French Fries Championship 2023 公式SNS】

Instagram : [https://www.instagram.com/jburger\\_2023/](https://www.instagram.com/jburger_2023/) (@jburger\_2023)

Twitter : [https://twitter.com/jburger\\_2023](https://twitter.com/jburger_2023) (@jburger\_2023)

## 開催概要

# Japan Burger Championship 2023 & Japan French Fries Championship 2023

- 期間 : 2023年6月9日(金)～11日(日) ※雨天決行(荒天候時は中止)  
6月9日・10日 11:00～20:00(閉場21:00) / 6月11日 11:00～17:00(閉場18:00)
- 場所 : 横浜赤レンガ倉庫(神奈川県横浜市中区新港1-1)
- 入場料 : 無料(※飲食は有料となります。)
- 販売店舗 : ハンバーガー、フライドポテト、ビールなど計22店舗
- URL : <https://jbc.plateitup.tokyo>
- 主催 : Japan Burger Championship実行委員会

### <会場MAP>



## 大会イベントの楽しみ方

### 名店の絶品バーガーが食べられる!



大会出場店舗(※一部)を含め、日本の人気店のハンバーガーが大集合! 全国の名店が一堂に集ります!  
このイベントでしか食べられないスペシャルバーガーも登場予定。

### その場でハンバーガーを作る熱い戦いを観戦



国内ハンバーガー店12店舗が日本一を競い合い、優勝店は2023年11月にアメリカ・ダラスでの世界大会「World Food Championships 2023」出場権を獲得! 推し店舗を見つけて応援しよう!

### フライドポテト日本一決定戦も初開催!



フライドポテトの日本一決定戦も初開催! それぞれの地で独自の進化を遂げたフライドポテトが大集合します。ハンバーガーやお酒と一緒に食べて投票しよう!

### クラフトビール&オリジナルグッズ&抽選会



ハンバーガー、フライドポテト、ビールが楽しめるほか、そ人気アパレルとのコラボグッズも販売します! お楽しみ抽選会も開催予定。

# 「Japan Burger Championship 2023」開催概要



今年2回目の開催となる日本一のハンバーガーを決める大会。全12店舗でハンバーガーの完成度を競い、優勝チームは、世界大会「World Food Championships」内の「World Burger Championship」ハンバーガー部門に日本代表として挑戦。

## <競技概要>

制限時間内にハンバーガーを完成させ、見た目、調理の正確さ、味によって審査。

## 予選ラウンド (6月9日 (金)・10日 (土))

制限時間60分以内にハンバーガー 1種類、計6個を作成。12店舗の中から4店舗が決勝進出。

テーマ「世界のバーガーファンに食べさせたい“究極”のチーズバーガー」

## 決勝ラウンド (6月11日 (日))

制限時間90分以内にハンバーガーを規定数調理 ※テーマは後日発表

## <出場店舗> ※50音順

GAKUYA BURGER (大阪・西区)

GROW (岩手・奥州市)

3000日かけて完成した極上ハンバーガーField (東京・江東区)

J.S. BURGERS CAFE (東京・新宿区)

潮見スキッパーズ (東京・江東区)

Burger Big Bang PJ (埼玉・羽生市)

B.B.Q KIMURA (埼玉・所沢市)

PENNY'S DINER (神奈川・横浜市)

BORDERTOWN (茨城・境町)

MARTINIBURGER (東京・新宿区)

柳屋×ぶくがり (東京・世田谷区)

YUMMY BURGER (東京都・世田谷区)



## <審査員> ※50音順



エリ

ハンバーガー女子  
歴16年のハンバーガーマニア。今までに食したハンバーガーは6000種以上。「ハンバーガー界の伊能忠敬」を目指し、国内外のハンバーガーを食べ歩く。



扇谷厚子

SHOGUNBURGERでヘッドシェフとして、商品全てにおいてレシピより立ち上げ、販売戦略等にも携わる。Japan Burger Championship 2022では見事優勝。



小林亮太

俳優。ウォーカープラス連載企画「小林亮太とグルメバーガーと。」で、ハンバーガー好きの目線でおしさの秘密をお届け。昨年は年間で220個のハンバーガーを食す。



山上昌弘

・日本食文化会議理事  
・ジャパンビアソムリエ協会会長  
日本や世界の飲み物をはじめ料理にも精通する食のスペシャリスト。食の専門学校や教育機関などにおいてのべ1万人以上を指導。

## 「Japan Burger Championship 2023」予選2日目の対戦カード

各店舗のプライドと技がぶつかり合う対決は見応え抜群です。

### “バーガーじゃない”専門店の戦い

合言葉は…「誰も焼くな！俺が焼く！」



#### B.B.Q KIMURA

(埼玉・所沢市)

<https://www.bbqkimura.com/>

オーナーの木村敦は本場アメリカ・テキサスで数々のテクニックを学んだ日本B.B.Q界の第一人者。そんな木村が作るのは、炭火焼パティの香ばしい薫りが食欲をそそる本格B.B.Qバーガー。

「JapanBurgerChampionship2022」にも出場し、ハイテンションなキャラクターで会場を盛り上げた。



# VS

精肉店×ベーカリー 奇跡の最強コラボ



#### 柳屋×ぶくがり

(東京・世田谷)

柳屋

ぶくがり

<https://www.instagram.com/seinikuyanagiya/>

ぶくがり

<https://www.pukugari.com/>



東京・千歳烏山でご近所の店舗ベーカリー「ぶくがり」とミートショップ「精肉柳屋」がタッグを組みハンバーガーを制作。

3か月に一度の販売日は事前予約で完売してしまうほどの人気ぶりだという。

「牛」と「小麦」それぞれを知り尽くす職人2人が奇跡のコラボで世界を目指す！

### NYインスパイア系対決

独創的な神楽坂発NYスタイル



#### MARTINIBURGER

(東京・新宿区)

<https://www.martiniburger.com/>



2010年、NYスタイルのハンバーガーとドライマティーニが楽しめるレストランバーとしてオープン。

「ブルックリン」「ブロンクス」「ウェストサイド」…NYにちなんだ名前が付けられたバーガーは味はもちろんのこと、ストーリー性やデザイン性も大事に丁寧に作り上げられている。

# VS

もはや、説明不要…



#### 3000日かけて完成した 極上ハンバーガーField

(東京・江東区)

<https://3000days.jp/>



バックパッカーとして世界25か国をまわり、各地の美食を食べ歩いてきたというオーナーの岩元宏康。ある時、ニューヨークで食べた味に衝撃を受け、理想のバーガーの追求を始める。

店名の通り、長期間にわたり試行錯誤を繰り返したどり着いたのは、肉の旨味が溢れる唯一無二の逸品。

### 東西カリスマ対決

本場より本場！ハマの本格アメリカン



#### PENNY'S DINER

(神奈川県・横浜市)

<https://www.pennysdiner-yokohama.com/>



横浜・大栈橋近くにある1950年代のアメリカンダイナーを彷彿とさせるおしゃれな店内でいただくのは、本場アメリカで修業したという店主・湯浅直人が繰り出すボリューム満点の正統派バーガー。その味はまさに古き良きアメリカそのもの。横浜ナンバーワンとの呼び声も高い。

# VS

業界騒然！浪速のテクニシャン



#### GAKUYA BURGER

(大阪・西区)

[https://www.instagram.com/gakuya\\_burger/](https://www.instagram.com/gakuya_burger/)



幼少期からハンバーガー店を夢見た店主・飛松正輝がキッチンカー販売を経て2012年にオープン。

焼き手は飛松ただ一人…その頑な職人気質から生み出される細部までこだわり抜いた逸品はまさに芸術。

関西メディアへの露出も多く、業界内外から熱い視線を集めている。

## レジェンド vs 超新星

茨城発！未開の地に現れた超新星



### BORDERTOWN

(茨木・境町)

<https://www.bordertownburger.info/>



茨城県の西部に位置する人口約2万3千人の猿島郡境町に昨年オープン。19歳から独学で研究を始めたという店主の佐久間凜太郎（26）の理想のバーガーは「繊細」と「ジャンク」の融合。まだ、業界では無名ながらも、緻密に計算されたその味でジャイアントキリングを目指す。

ブームを牽引！This is グルメバーガー J.S.



### J.S. BURGERS CAFÉ

(東京・新宿区)

<https://www.flavorworks.co.jp/brand/js-burgers-cafe.html>



まだ、グルメバーガーという言葉がなかった2000年に新宿駅近くにオープン。本格バーガーの始祖の一つといっても過言ではない伝説の店。現在は全国9店舗で展開する。母体はアパレルブランド「Journal Standard」だが、全粒粉パンズ+ビーフ100%粗びきパティの本格派。

## 職人同士の譲れない戦い

世界よ待っている！いつだって本気だ



### 潮見スキッパーズ

(東京・江東区)

<https://www.skippers-shiomi.com/>



「世界中に人がこの店を目指して来てほしい。」オーナー・東條正寿は本気で世界一を目指している。「食べた人の心に刻み込まれるバーガーを」この信念のもと作るのはパンズ、パティ、ソースと全て手作り、全国的にも稀な100%ハンドメイドバーガー。「Japan Burger Championship」には2年連続の出場。

伝説の“バーガーファンタジスタ”再び！



### Burger Big Bang PJ

(埼玉・羽生市)

[https://www.instagram.com/burger\\_big\\_bang\\_pj/](https://www.instagram.com/burger_big_bang_pj/)



最盛期には年商14億円を築いた伝説の名店「Baker Bounce三軒茶屋」の創始者・渡邊貴弘が過去を捨て、新たなブランドを引っ提げ「Japan Burger Championship」に殴り込み！「ハンバーガーの新たな概念を構築する」と意気込む渡邊。新たな伝説の扉が今、開かれる。

## シンプル・イズ・ベストで勝負

奥州に新名物！超本格派の“肉い奴”



### GROW

(岩手・奥州市)

<https://grow-funburger.com/>



「衰退していく街を何とかしたい…」地元愛にあふれた店主・菊地良太が“りんご”“米”“和牛”に続く新たなカルチャーを根付かせたいとの思いで2016年にオープン。試行錯誤を経て到達したというアングス牛の肩ロースの“肉々しい”パティが絶品のシンプルな本格派バーガーだ。

やみつき必至！下北沢スマッシュ革命



### YUMMY BURGER

(東京・世田谷区)

<https://yummy-burger.owst.jp/>



2022年5月にオープン。アメリカンレストランで10年間休業した店主・尼崎新二が目指すのはシンプルにうまい！ハンバーガー。店では豆乳とおからを使ってヘルシーにこだわったパンズを使用。絶妙にスマッシュされたジューシーなパティはまさに“やみつき”。リピーター急増中だ

# 「Japan French Fries Championship 2023」開催概要



日本一のフライドポテト店を決定する大会を初開催！世界に誇る日本屈指のフライドポテト店が全国から大集結。おいしく食べて、投票することで、日本一のフライドポテト店が決まります。

## <競技概要>

来場者がフライドポテトを購入し、好きな店舗に投票。

## <出場店舗> ※50音順

asombroso!tokyo1st (東京)

UMAMI BURGER JAPAN (東京)

TINY PIT (群馬)

B-FRITES (静岡)

POTALU (大阪)

ポテトとチーズの専門店Bouquet (埼玉)

POTEPOTE (東京)

みそぼと本舗 (埼玉)

## 「Japan French Fries Championship 2023」 出場店舗 ※50音順

### フライドポテトとは言わせない！ asombroso!tokyo1st (東京都)



#### asombroso!tokyo1st

<https://www.asombroso.jp/>

北海道発、今一番アゲアゲなフライドポテト店が満を持して参戦。スペイン語で素晴らしいという意味の店名を体現するカリカリホクホクのハンドカットフライズが最高に熱い！

### 第五の味覚“うま味”による深い満足感を提供 UMAMI BURGER JAPAN (東京都)



#### UMAMI BURGER JAPAN

<https://www.umamiburger.jp/>

ロサンゼルス、日本で人気の超有名ハンバーガー店が自慢のポテトで挑む。豊富なフライドポテトのメニューから何をもって参戦するのか！？期待大！

### 小さなエネルギー補給所 TINY PIT (群馬県)



#### TINY PIT

[https://www.instagram.com/tiny\\_pit/](https://www.instagram.com/tiny_pit/)

最高のフライドポテトで地元群馬を盛り上げるべく、クラウドファンディングで立ち上がったあのお店が横浜に！シェフが新たに考える最高のフライドポテトとは！？

## 最高のフレンチフライでおもてなし B-FRITES (静岡県)



### B-FRITES

<https://bfrites.net/>

“最高のフレンチフライでおもてなし”を追求した有名フレンチフライ専門店が静岡から参戦。  
あの有名人も愛する名店の実力はいかに！

## 見つけたら嬉しいキッチンカー (Food truck界のバンクシー) POTALU (大阪府)

### POTALU



### POTALU

[https://www.instagram.com/potalu\\_tugboat\\_taisho/](https://www.instagram.com/potalu_tugboat_taisho/)

「フライドポテトを“主役”にする」大阪で生まれたそんな熱い思いはスタイリッシュなクラフトポテトの姿に。  
フォトジェニックなフライドポテトは、バンクシーの作品にも負けない輝きを放つ

## まるでブーケのようなフライドポテト ポテトとチーズの専門店Bouquet (埼玉県)



### ポテトとチーズの専門店Bouquet

<https://www.instagram.com/bouquet.potato/>

まるでブーケのような見た目のポテトの上に咲くのはチーズの花！埼玉の畑で自ら栽培した80品種以上のじゃがいもをフライドポテトにしてきたシェフが「今のイチオシ」をご提供！

## やみつきになる事間違いなしチーズポテト POTEPOTE (東京都)



### POTEPOTE

<https://www.instagram.com/potepote8686/>

カナダへの留学経験を生かしたシェフが作るのは、カナダ発の絶品フライドポテト。  
各地のキッチンカーイベントでファンが続出のキッチンカーの名店！

## 埼玉・秩父のソウルフード みそぽてと本舗 (埼玉県)



### みそぽてと本舗

<https://misopotato.com/>

じゃがいもを美味しく揚げたらフライドポテトです！  
埼玉・秩父で古くから愛されるソウルフードが埼玉B級グルメ王決定戦で優勝した実力で勝負！

## &lt;ハンバーガー&gt;

3000日かけて完成した極上バーガーField(東京)  
 J.S BURGERS CAFE (東京)  
 潮見スキッパーズ (東京)  
 CENTRAL BURGERSHOP (神奈川)  
 Berger Big Bang(埼玉)  
 Burger Lounge B.C.TOKYO (東京)  
 B.B.Q KIMURA(埼玉)  
 BOXBURGER (神奈川)  
 BORDER TOWN (茨城)  
 MARTINIBURGER (東京)

## &lt;フライドポテト&gt;

asombroso!tokyo1st (東京)  
 UMAMI BURGER JAPAN (東京)  
 TINY PIT (群馬)  
 B-FRITES (静岡)  
 POTALU (大阪)  
 ポテトとチーズの専門店Bouquet (埼玉)  
 POTEPOTE (東京)  
 みそぼとと本舗 (埼玉)

## 昨年度開催の様子： Japan Burger Championship 2022



2022年は全8店舗が参加、調理の正確さ、味の審査により競い合い、脳を揺らがす暴力的な旨さが自慢のハンバーガーが自慢の「SHOGUN BURGER」が優勝。「SHOGUN BURGER」は、2022年11月にアメリカ合衆国テキサス州ダラスで開催された世界戦「World Burger Championship」にて見事6位を勝ち取りました。

## 「Japan Burger Championship」主催者



中島 輝行

東京都出身。16歳から飲食業に携わり、様々な業態でサービス、キッチン業務を学んだ後、会員制施設「東京アメリカンクラブ」に入社。いくつかの部署を経験した後、レストランマネージャーに就任。年間52カ国20万人にサービスを提供する傍ら、質の高い英語での接客トレーニングを精力的に行う。2022年に「World Burger Championship」の日本国内唯一である公式国際予選「Japan Burger Championship」を企画、運営を始める。

## 「World Food Championships」について



アメリカ合衆国テキサス州ダラスで開催される、動員観客数、参加地域数、参加シェフ数などにおいて世界最大のフードスポーツイベント。2023年で11回目の開催。世界中から約1400名のシェフが集結し、5日間をかけて、バーガー、ステーキ、ベーコン、シーフード、スープなど10個の競技カテゴリーで技術と味を競い合う。