

# “ファミレス神戸牛”が手掛ける

## 神戸牛プレミアムハンバーガーを2月7日より

### 1週間限定で半額セールを実施

～全世界のセレブを魅了する“神戸牛”のハンバーガーをリリース！1週間限定半額セール～

「神戸牛からそばめしまで。」をスローガンに掲げる“神戸牛のファミリーレストラン”鉄板焼き神戸 FUJI（有限会社こんばす）は2024年02月07日（水）より、神戸牛プレミアムハンバーガーを新商品として販売を開始致します。自家製パティには神戸牛・神戸ポーク・淡路島の玉ねぎを使用したハンバーグを使用しています。

お味は選べる4種類。神戸牛プレミアムバーガー・神戸牛メンチカツバーガー・国産牛ローストビーフバーガー・神戸牛のステーキバーガーの中からお選び頂けます。

また自家製のハンバーガーソースも淡路島の玉ねぎを使用しており、トッピングとしても淡路島の玉ねぎのグリル・自家製マッシュルームソース・徳島県産のしいたけ侍などが選べます。野菜や、お肉にこだわりを持ってご提供致します。

バンズは神戸の名店【原田パン】と提携したこだわりのバンズを一点一点厚さ20mmの鉄板で丁寧に焼成致します。

一口でも神戸牛を全世界のお客様にお届けしたい一心で商品開発を進めており、この新商品の販売を記念し、GOOGLEMAPに口コミを記載頂いたお客様にハンバーガーを全品半額でご提供いたします。（提供時間は14時～17時の間限定）

## HamburgerMENU

全てのメニューにポテト・ドリンク付



### 神戸牛入りプレミアムハンバーガー

素材にこだわり抜いた当店自慢の逸品  
まよったらコレ！  
ぜひお試しください。  
自信を持ってお勧めします。  
1,480円  
トッピングメニュー  
徳島県産しいたけ侍  
目玉焼き  
マッシュルーム  
淡路島グリーン玉ねぎ ALL+100円



### 神戸牛メンチカツバーガー

肉汁たっぷり溢れる当店のメンチカツは  
揚げたてそのままお届けいたします！  
1,280円  
トッピングメニュー  
徳島県産しいたけ侍  
目玉焼き  
マッシュルーム  
淡路島グリーン玉ねぎ ALL+100円



### 国産牛ローストビーフバーガー

お肉たっぷりなのに重くない！  
フレッシュな自家製ローストビーフが60g  
入り  
1,650円  
トッピングメニュー  
徳島県産しいたけ侍  
目玉焼き  
マッシュルーム  
淡路島グリーン玉ねぎ ALL+100円

## HamburgerMENU

全てのメニューにポテト・ドリンク付



### 神戸牛ステーキハンバーガー

厳選した神戸牛の肩ロースステーキを  
鉄板で豪快に焼き上げます！60g入りで  
食べ応えも抜群です！  
3,300円  
トッピングメニュー  
徳島県産しいたけ侍  
目玉焼き  
マッシュルーム  
淡路島グリーン玉ねぎ ALL+100円



### 神戸牛プレミアムカレー

ランチでも大人気のプレミアムカレーを  
是非お召し上がり下さい！（サラダ付き）  
1,480円



### セットドリンクメニュー

自家製クラフトジンジャエール  
自家製クラフトコーラ  
コカ・コーラ  
ウーロン茶  
オレンジ  
リンゴ  
カルピス

### アルコールメニュー

生ビール  
グラスワイン  
梅酒  
ハイボール +100円

【公式サイト】 <https://www.teppanyaki-fuji.jp/>

## 神戸牛のファミリーレストランとして営業をはじめて 24 年



全世界のセレブを魅了する神戸牛。それは兵庫県の観光客にとっても目玉となる観光資源。もちろん価格も高価であり、神戸に居住していてもなかなか手が届かないもの。しかしながら弊社は神戸牛ユキヤ（神戸市長田区にある精肉店）を営む事で価格を抑えて、お客様にリーズナブルに神戸牛をお届けできるように取り組んでいる。自社工場を併設しており、OEMに頼る事なく、弊社雇用の管理栄養士、調理師の昔ながらの手作業で一品一品まごころを込めて商品を販売しております。神戸牛流通推進協議会にも加盟しており、真正銘本物の神戸牛を全国のお客様や、全世界のお客様にお楽しみ頂けるように取り組みたい。

神戸牛流通推進協議会

<https://www.kobe-niku.jp/>

## 神戸牛プレミアムバーガーの商品概要

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

有限会社こんばす 広報担当：長井 TEL：078-391-1141 MAIL：info@teppnyaki-fuji.jp



### ■神戸牛プレミアムバーガー

神戸牛を使用したパティ、自家製の神戸牛入りのしぐれ煮をトッピング。

神戸うれしおトマトを使用し、兵庫県のうまいもの尽くしの逸品。

価格：1,480円／1個（ドリンク・フレンチフライ付き）

## 商品開発のきっかけは兵庫県商工会連合会全国うまいものめぐりでの催事での出店

開発担当 長井 慧

「神戸牛プレミアムバーガー」を開発するきっかけとなったのは、兵庫県商工会連合会の紹介で参加した、「ニッポン全国物産展」（池袋サンシャインにて開催 \* <https://www.all-nippon.jp/>）兵庫県代表として出店させて頂いた事がきっかけでした。兵庫県は農産・畜産・漁業等、第一次産業が発達した有数の土地だと思っており、神戸牛や、神戸ポーク、淡路島の玉ねぎ、明石のタコやタイ、六甲シャンピニオンや姫路蓮根、八代オクラ、岩津ネギなど様々な名産品があります。

その名産品を、お客様に手軽に安価で楽しめるハンバーガーの商品開発に取り組みました。

池袋サンシャインに出店時はめざましテレビ・ZIPなどの報道番組にも紹介され、累計販売数は9日間で5000個以上販売致しました。

今までこの神戸牛プレミアムハンバーガーは人材不足により実店舗では販売することが出来ない商品だったものでしたが、ようやく実店舗でも販売できる体制が整ったので、この度リリースするきっかけになりました。

この商品の認知度を上げるべく1週間限定で半額セールを実施する予定です。

## これまでの商品例と今後の展望 —— 一口でも神戸牛を ——

当社は「一口でも神戸牛を。」の理念のもと、2000年に創業しました。

敷居が高いとされる神戸牛をファミリーレストラン感覚で楽しめるお店として、全世界からお客様にご来店頂いております。

ECサイトでは神戸牛のステーキやすき焼き肉は勿論、ハンバーグや、カレー、シチューといった商品を自社工場で作成しており、様々な媒体での販売をしております。

特に近年ではコロナも明け、円安がインバウンドの需要に拍車をかけている現状を鑑みると、これからも神戸牛の世界的需要は増していくと考えられます。その中で物価高騰も避けられない現状ではございますが、お客様に兵庫県の美味しいものをこれからも様々な形でご提供したいです。旅行時には喫食したものは思い出になります。

【兵庫県で神戸牛食べる】その思い出の一助となれるようにこれからも美味しく安心した空間をお客様にご提供できるようスタッフ一同取り組んで参ります。

### これまでに開発した商品例

・「歯科衛生士が本気で作った神戸牛入りプレミアムハンバーグ」

<https://www.prdesse.com/posts/view/20821>

・「鉄板焼きやお肉のケーキ」

<https://www.5stars-hyogo.com/products/3155/>

## 有限会社こんばすについて

飲食店 2 店舗営業。精肉店、自社工場を併設。インターネット通販事業。お惣菜の卸業。兵庫県神戸の魅力ある食文化を

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

有限会社こんばす 広報担当：長井 TEL：078-391-1141 MAIL：info@teppnyaki-fuji.jp

兵庫県のPRを兼ねて全国に向けて提供する事業を展開する。病院口腔外科の歯科衛生士として25年勤務後飲食業開業して約24年。

## 【会社概要】

社名：有限会社こんばす

本社所在地：兵庫県神戸市中央区中山手通り1-9-5

代表取締役：長井 多恵子

事業内容：飲食サービス業

設立：2000年7月26日

HP：<https://www.teppanyaki-fuji.jp/>

---

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

有限会社こんばす 広報担当：長井 TEL：078-391-1141 MAIL：info@teppnyaki-fuji.jp