

報道関係各位

# ガストが提案する“本物の味”と心満たされる“体験価値” 「ガスト 春のフェアメニュー発表会」

コラボに至った経緯と、開発者による商品のこだわりを披露  
“洋食界の巨匠”大宮シェフ、第十五代上林春松氏との対談

株式会社すかいらーくレストランツ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：中島 尚志）が運営するガストでは、3月12日（木）開始の春のフェア開始に伴い、「レストラン大宮」大宮勝雄シェフおよび「上林春松本店」監修の『THE 職人ハンバーグ』と『宇治抹茶といちご』スイーツが登場いたします。こちらをスタートするにあたり、「ガスト 春のフェアメニュー発表会」を、2026年3月9日（月）にガスト大久保店にて開催いたしました。



## ガストから、専門店のクオリティをリーズナブルな価格で楽しめるメニューが登場

発表会冒頭では、ガストメニュー開発グループディレクター六笠のご挨拶の後、洋食の巨匠「レストラン大宮」の大宮シェフ監修の特製デミグラスソースで味わう『THE 職人ハンバーグ』、創業450年の老舗茶舗「上林春松本店」監修の『宇治抹茶といちご』スイーツをご紹介します、匠や老舗の皆様と磨き上げたクオリティのメニューをリーズナブルな“ガスト価格で”楽しめることを発表しました。

また、メニュー発表に伴い制作した大宮シェフ、上林春松氏がご出演の新WEBCMをご紹介します。



# 開発に対するガストの想いとは。「“本物の味”と“心を満たすひととき”にこだわりました」

はじめに、社会の変化を受けた今回の新商品開発の背景とガストの想いをご紹介します。1ヶ月間の中で、心が動いた消費体験をした人のうち、最も良い気分が得られたものとして、「外食」が1位（14.1%）に上がり※1、また、86.9%の人が「お金を惜しまずに外食したい状況・時がある」と回答していました※2。こうしたことから、「外食の体験価値」は非常に消費者の心を動かしやすく、メニューそのものの満足感が重要であることが明らかになりました。六笠は「こうした傾向から、外食は心を満たす『コト体験』の場へと進化していると考えております。ガストは、“本物のおいしさ”に加え、“記憶に残る体験”まで提供することを目指し『春のフェアメニュー』を発表することとしました」と語りました。

また、『THE職人ハンバーグ』や『宇治抹茶といちご』スイーツを通じて提供する体験価値についても触れ、「日常的なご利用の多いガストだからこそ、日常が少し特別に感じられるような“本物の味”と“心を満たすひととき”をご提供させていただけるよう、メニューを磨き続けてまいります」と今後の展望を語りました。

※1 出典：電通「心が動く消費調査」ダイジェストレポート2025年度版 ※2 出典：ぐるなび通信

## 『THE職人ハンバーグ』開発秘話と味わいのこだわりを紹介

続いて、登壇したメニュー開発担当の内田は、『THE職人ハンバーグ』の2商品を紹介しました。今回のハンバーグ開発に込めた想いやコンセプトについて説明。特にビーフハンバーグはスパイス調合を刷新し、肉本来の旨みを感じる味わいにこだわったことを語りました。さらに本物を追求するために、日本洋食界の巨匠「レストラン大宮」の大宮シェフにソースを監修いただいたことを紹介し、鉄鍋でぐつぐつと煮込む「できたての湯気や音、そして煮込みハンバーグ専用に開発した特製デミグラスソースの味わいを存分に楽しんでいただける新メニューとなっております。」と、新メニューの美味しさと体験価値について語りました。

ここで大宮シェフも登壇し、内田との対談を実施。コラボに至った経緯や『THE職人ハンバーグ』の開発秘話、譲れないこだわりについて語り合いました。コラボについて内田は念願だったと語り、大宮シェフからも「ガストは昔からよく通っており、家族でも頻りに利用させていただいております。コラボが実現したことはとても嬉しく思います。」と喜びを語りました。ソースについて、「レストラン大宮」のデミグラスソースの味付けを再現できるように「少しビターな味わいにこだわった。苦味は料理の“旨みと深み”、そこだけは曲げずに、でもお子様からシニアの皆様まで、多くの方に楽しんでいただけるメニューになりました。」と語りました。その後、『THE職人ハンバーグ』をお客様に楽しんでいただくポイントについて、内田が実演しながら解説しました。

## 上林春松本店監修『宇治抹茶といちご』スイーツのこだわりを紹介

『宇治抹茶といちご』スイーツについても、5品のラインアップを紹介しました。内田からは今回の新商品について、抹茶本来の鮮やかな緑、香りや奥行きのある味わいを軸に、春に楽しんでいただきたい“和”のスイーツに仕立てたとコメントしました。

続いて上林氏が登壇。内田との対談では、コラボに至った経緯、開発する上でこだわったことについて語りました。コラボについて、内田からは創業450年、江戸幕府・徳川将軍家御用達の老舗茶舗とのコラボということで身の引き締まる思いだったと話し、上林氏からも新たな挑戦だったが、本物の抹茶の香りや味わいを気軽に体験していただける機会になると感じたこと、両者のコラボレーションに対する想いが語られました。

また、内田は開発する上でこだわった部分として“抹茶を香りで感じられる”ようにする部分だったと語り、「抹茶はまず香りで楽しんでいただきたい。そのために、口に運ぶ前から香りが立ち上がるよう、パウダーの使い方やバランスを何度も調整しました。」と語り、上林氏は「試作時点の完成度が非常に高く、試食で全5品を完食するほどの美味しさだった。」とコメント。さらに、抹茶の色味についてもこだわり、上林氏からは「香りや味わいはもちろん、色味についてもかなりこだわりました。抹茶本来の鮮やかな緑をぜひとも楽しんでいただきたいです。」と語りました。



## 「ガスト 春のフェアメニュー」概要

- 対象店舗 ガスト全店
- 対象期間 2026年3月12日（木）～ 5月20日（水）

- ※対象期間は予定、予告なく終了する場合がございます
- ※10時30分からの販売となります
- ※22時以降にご注文のお客さまには深夜料金10%を加算させていただきます
- ※0時以降は販売していないメニューがございます
- ※価格は店舗により異なります。詳しくはHPをご確認ください



詳細URL : <https://www.skylark.co.jp/gusto/menu/fair/index.html>

コラボ  
1

### 日本洋食界の巨匠、「レストラン大宮」大宮シェフ監修の 特製デミグラスソースで味わう、2種の「THE 職人ハンバーグ」

粗挽きの肉感とスパイスで旨みが際立つ100%ビーフのパテと、新開発の監修ソースが一体となる「ビーフハンバーグ」、ホイルから溢れる湯気や香りが食欲をそそる「ビーフシチューハンバーグ」が新登場。外食ならではの「わくわく感」もお楽しみいただける自信作です。

コラボ  
2

### 京都・宇治で創業450年。江戸幕府・徳川将軍家御用達の名門、 「上林春松本店」監修の「宇治抹茶といちご」スイーツ全5品

ソースやホイップ、ゼリーに至るまで、宇治抹茶を贅沢に使用。抹茶本来の鮮やかな緑といちごが調和する、繊細な盛り付けと本物の上質な味わいが「癒しのひととき」をお届けします。

## <ガスト 春のフェアメニュー発表会・試食会>

- 日時 : 2026年3月9日(月) 第1部 : 12:30~14:00 (受付開始時間 12:15~)  
第2部 : 14:30~16:00 (受付開始時間 14:15~)
- 会場 : ガスト 大久保店 (東京都新宿区百人町1丁目17-8 B1) ※試食会会場も同様
- ゲスト : レストラン大宮 オーナーシェフ 大宮勝雄様、上林春松本店 代表 上林春松様
- 登壇者 : すかいらーくホールディングス ガストメニュー開発グループ ディレクター 六笠雅之  
すかいらーくホールディングス ガストメニュー開発担当 内田道敬
- 内容 : 主催挨拶 / 新メニューの発表 / 開発者による解説 / 大宮シェフ、上林春松様との対談 /  
フォトセッション / 試食体験・撮影会

## ガストブランド情報

- ガストホームページ URL : <https://www.skylark.co.jp/gusto/>
- すかいらーくアプリダウンロード URL : [https://www.skylark.co.jp/cross\\_brand/coupon/index.html](https://www.skylark.co.jp/cross_brand/coupon/index.html)

### 各種SNSアカウントはこちら▼

- ガスト X URL : [https://x.com/gusto\\_official](https://x.com/gusto_official)
- Instagram URL : <https://www.instagram.com/skylark.jp/>
- Facebook URL : <https://www.facebook.com/skylark.jp/>
- YouTube URL : <https://www.youtube.com/channel/UCFM8HWIzSKnNWNkGH6kJcWQ/videos>



●ガスト X



●Instagram



●Facebook



●YouTube