

【吉祥寺 ベックスバーガー】
「ビックベックスバーガー」「ビックベックスチーズバーガー」
その高さ18cm、食べ応え抜群のビックバーガー6月22日(火)新登場！

連日深夜まで行列！吉祥寺で4時間営業のハンバーガーショップ『ベックスバーガー』から
待望の「ビックバーガー」新登場！



BEXBURGER
BEST EXPERIENCE



株式会社subLime(本社:東京都新宿区、取締役社長:奈良正徳)が運営する、吉祥寺のテイクアウト専門ハンバーガーショップ「ベックスバーガー」にて、2021年6月22日(火)より「ビックベックスバーガー」「ビックベックスチーズバーガー」の販売を開始いたします。

2021年5月、吉祥寺にオープンした「ベックスバーガー」6月22日(火)より販売の「ビックベックスバーガー」はオープン後、初となる新商品で、高さ18cmの食べ応え抜群のグルメバーガーです。価格は50円(税込594円)〜と「リーズナブル」なビックバーガーの登場です。

<取材依頼・お問い合わせ先>
GYRO HOLDINGS株式会社

subLime 広報担当: 設楽(したら) (080-4379-0553)
TEL: 03-5937-6758 MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp

■新商品「ビックベックスバーガー」「ビックベックスチーズバーガー」

吉祥寺のテイクアウト専門のハンバーガーショップ「ベックスバーガー」では、2021年6月22日(火)より「ビックベックスバーガー」、「ビックベックスチーズバーガー」と2つの新商品の販売を開始しました5月のオープン以来、初となる新商品で高さ18cmのビックバーガーです。

3層のふっくらもちり食感のバンズに、溢れる肉汁ジューシーなパティが枚、新鮮な生野菜(トマト・レタス)をはさんだ2段のハンバーガーで、価格は「ビックベックスバーガー」550円(税込594円)、「ビックベックスチーズバーガー」670円(税込724円)とボリュームなのにリーズナブルな価格設定です。セット価格も50円～(税込918円～)と1,000円以下。大きな口でめいっぱい頬張った時のバランスも最高のビックバーガーは、連日行列、コスパ抜群24時間営業ハンバーガーショップの待望の新商品です。

▼「ビックベックスバーガー」「ビックベックスチーズバーガー」商品概要

販売開始日：2021年6月22日(火)

『ビックベックスバーガー』

単品：550円(税込594円)

セット：850円(税込918円)

『ビックベックスチーズバーガー』

単品：670円(税込724円)

セット：970円(税込1048円)



▼店舗情報

BEX BURGER (ベックスバーガー)

住所：東京都武蔵野市吉祥寺本町1-8-1 原田第二ビル1F

営業時間：24時間営業

電話番号：0422-27-1616

オープン日：2021年5月15日(土)

ホームページ：<https://bexburger.com/>

▼“ファストフードのニューウェーブ”「ベックスバーガー」

2021年5月、吉祥寺にニュータイプのハンバーガーショップ「ベックスバーガー」がオープンしました。

「新鮮野菜がとれてヘルシー、こだわりの食材を使用する、そして何より美味しい」、そんな通常では少し高価という印象をもたれる「プレミアムバーガー」のクオリティを維持しながら、お求めやすい低価格でこだわり抜いたグルメバーガーを楽しめるところが「ベックスバーガー」の特徴です。

オープン以来、連日行列で6月からは24時間営業も開始、深夜まで行列が絶えず、1日 約500～600名のお客様が来店されます。

また、「BEX BURGER」は6月よりFC加盟の募集を開始いたしました。

より多くの方に、低価格でプレミアムバーガーを楽しんでもらえるようにしていきたいと考えています。

<取材依頼・お問い合わせ先>

GYRO HOLDINGS株式会社

subLime 広報担当：設楽(したら)(080-4379-0553)

TEL:03-5937-6758 MAIL:m.shitara@partners-dining.co.jp

■会社概要

商号 : 株式会社 subLime

代表者 : 取締役社長 奈良 正徳

所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

設立 : 2006年6月

事業内容: 飲食店の経営、飲食店のコンサルティング業務

資本金 : 2,200万円



<取材依頼・お問い合わせ先>

GYRO HOLDINGS株式会社

subLime 広報担当: 設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL: 03-5937-6758 MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp