

早くもお客様から“変わった”と反響続々！
創業以来、愛され続ける目玉焼きハンバーグも399円のままに
ガストのハンバーグが過去最高にふっくら・ジューシーに！
目指したのは“肉柔”×“肉汁”

株式会社すかいらーく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長・谷 真)が展開するガストでは、創業以来の人気商品である目玉焼きハンバーグ(399円)をはじめとする定番のハンバーグメニューを価格据え置きのまま、全面リニューアルを実施いたしました。

1日およそ20万食のハンバーグを提供している、すかいらーくグループでは、これまでスピードのある機械で製造していましたが、今回あらたに設備を充実させることで、ひとつひとつのハンバーグに今まで以上に手間と時間をかけ、美味しさを追求することが可能になりました。

よりふっくらと美味しいハンバーグを提供するために、ガストを象徴する看板メニュー、チーズINハンバーグ用のチーズを包み込むマシンを用い、お肉をお肉で包み込む新たな製法、「新ふっくら製法」を導入いたしました。これによりひとつひとつハンバーグがまるで手でこねているように優しく成型され、今までにないナイフを入れた瞬間に感じるふっくら感、そしてひとくちで違いがわかるジューシーさを実現しています。

改良以来、お客様からは「厚みがあってふっくらしている」「ハンバーグのお肉がおいしくなった！」など、新しく進化を遂げたハンバーグへの満足のお声を多数いただいております。

“肉柔”と“肉汁”のふっくらジューシーなハンバーグをこの機会にぜひご堪能ください。

◎ここが変わったガストのハンバーグ！

＜新ふっくら製法＞

チーズINハンバーグで培った技術を流用し、お肉をお肉でひとつひとつ包み込むように丁寧に成型することでたっぷりの空気が入り、まるで手でこねているように優しい仕上がりになります。



ふっくらと包み込むように成型されていることで、柔らかな食感や肉汁溢れる弾力が実現します。



ガストでは“お客様がいつも気軽に利用でき、食事と会話を楽しみ、豊かさを味わっていただくレストラン”を実現するために、積極的にリニューアルを実施してまいります。7月には原料レシピの変更も行い、もっともっとジューシーで美味しいハンバーグを追求する予定です。さらに美味しく、進化を続けるガストのハンバーグにご期待ください。

■対象メニュー

- | | |
|---------------------------------------|-----------|
| ①目玉焼きハンバーグ | 価格： 399 円 |
| ②大葉おろしの和風ハンバーグ
<フェアメニュー ※7/2(水)まで> | 価格： 599 円 |
| ③ゴロっとアボカドハンバーグ 目玉ベーコン添え | 価格： 699 円 |
| ④ゴロっとアボカドハンバーグ | 価格： 599 円 |

※一部店舗を除く

※全て税抜価格となります。また、一部地域では、価格が異なります。

【企業情報】

商号：株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD.)
設立：1962年(昭和37年)4月1日
代表者：代表取締役社長兼CEO 谷 真
社員数：正社員 4,368名/クルー 83,093名
事業内容：フードサービス事業全般、その他周辺事業
グループ店舗数：国内グループ 2,968店
海外を含む 3,006店 (2014年5月31日現在)

【すかいらーくグループ・ガスト】

店舗数：1,350店舗 ※2014年6月19日現在
URL：<http://www.skylark.co.jp/gusto/>