

土用の丑の日の新定番へ。“うな丼×バーガー”の意外な組み合わせ！

ゼッテリアが「うな丼バーガー」を期間限定で販売

株式会社バーガー・ワン（代表取締役社長：木村 大志 本社：東京都港区）が展開するハンバーガーショップ「ゼッテリア」は、7 月 22 日（水）から期間限定で、昨年大きな反響をいただいた「うな丼バーガー」を今年も販売します。



ゼッテリアでは昨年より、1,000 円以下で楽しめる土用の丑の日の新提案として、「うな丼バーガー」を販売しています。今年は昨年より提供数量を増やし、さらに多くのお客様にお楽しみいただけるようにしました。

「うな丼バーガー」は、うなぎの蒲焼や、国産米 100%のごはんパティ、とろ〜り半熟風たまご、特製てりやきソース、レタスなどをふんわりもっちり食感のバンズで挟んだ、まさに“うな丼”をバーガーで再現した、和風仕立ての商品です。

ゼッテリアのうなぎは、タレを付けて焼く工程を三度繰り返すことで、香ばしくふっくらとした蒲焼に仕上がっています。甘めのうなぎのタレと濃口しょうゆをベースにした特製てりやきソース、うなぎやとろ〜り半熟風たまごと絶妙に絡み合い、一口ごとにコク深い味わいをお楽しみいただけます。

また、国産米 100%のごはんパティは、表面に醤油を塗ってから焼き上げており、香ばしい風味ともちっとした食感が特長です。別添えの山椒を加えることで、より本格的なうな丼の味わいをご堪能いただけます。

今年の土用の丑の日は、新しい“うなぎ体験”として、手軽さと満足感を兼ね備えたゼッテリアの「うな丼バーガー」をぜひお楽しみください。

※表示価格は全て税込です。

※当日分の在庫がなくなり次第、販売を終了します。

※一部店舗を除く 268 店舗で販売予定です。（7 月 15 日時点）

※8 月上旬まで販売予定です。なくなり次第終了します。

【商品概要】

New!!



商 品 名：うなぎバーガー

価 格：990 円

商品概要：タレを付けて焼く工程を三度繰り返すことで、香ばしく、ふっくらと仕上げたうなぎの蒲焼や、国産米 100%のごはんパティ、とろ〜り半熟風たまご、特製てりやきソース、レタスなどをふんわりもっちり食感のバンズで挟んだ、まさに“うなぎ”をバーガーで再現した、和風仕立てのバーガーです。

以上

ZÉNSHO

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

<https://www.zensho.co.jp/>