

『サブウェイ』と牛肉の名店『格之進』による究極のコラボレーション 「金格バーグ」「金格DX(デラックス)」の期間限定発売が決定！ ～全店で11月1日から1週間限定の先行販売を実施～

日本サブウェイ株式会社(本社：東京都品川区)が展開するサンドイッチ・チェーン『サブウェイ』はこのたび、岩手県・一関市の株式会社門崎(かんざき)が展開する素材の質にこだわる牛肉の名店『格之進』とのコラボレーションを実現し、同店の人気メニューである「金格ハンバーグ」を使ったサンドイッチ「金格バーグ」「金格DX(デラックス)」を2018年11月30日(金)～2019年1月8日(火)の期間限定で発売します。また、11月30日(金)に先駆け2018年11月1日(木)～7日(水)の1週間限定で先行販売を行います。

「金格バーグ」「金格DX(デラックス)」は、肉通の間で圧倒的な支持を誇る『格之進』にとって飲食業界初のコラボ商品であり、美味しさ・安全・安心を追求するサブウェイと共鳴したことがきっかけで実現しました。また『サブウェイ』は『格之進』こだわりの看板メニュー「金格ハンバーグ」の美味しさを引き出すために、「すりおろし野菜の特製和風ソース(柚子胡椒入り)」と「オニオンセサミペッパーブレッド」を新たに開発しました。両社の本気のこだわりが結集して生まれた、贅沢食材でできたボリューム満点のサンドイッチです。



「肉屋の本気」を感じさせる究極のコラボレーション

『格之進』の情熱と技術が結集した「金格ハンバーグ」を原料・製法はそのまま、サンドイッチにベストな大きさに。和風ソースのすっきりとした醤油の味わい、後味のピリリと感じる柚子胡椒の辛味が肉の持つ旨み、甘みをより一層深めます。またパンはホワイトのパン生地に玉ねぎ、セサミ、ペッパーなどをトッピングすることで、香ばしさ・ザクザクとした食感を加えました。

メニュー名：金格バーグ
販売価格：890円(税込)
カロリー数：509kcal

さらなる贅沢を極めたプレミアムな味わい

「金格バーグ」にマイルドなスライスチーズとスモーキーなベーコンをトッピング。コクとスモーキーな香りが加わって、さらに贅沢な味を楽しめるプレミアムなサンドイッチです。全店キャンペーンメニューとしては、サブウェイ史上最高価格となります。

メニュー名：金格DX(デラックス)
販売価格：990円(税込)
カロリー数：594kcal

※フットロング・サラダは対象外です。

「金格バーグ」のために開発したソースとパン



すりおろし野菜の特製和風ソース(柚子胡椒入り)
国産原料の「金格ハンバーグ」だからこそ、和風の醤油をベースにこだわりました。すりおろし野菜と柚子胡椒がアクセント。



オニオンセサミペッパーブレッド
主役のハンバーグに合うように、玉ねぎとセサミ、ペッパーをトッピング。香ばしさ・ザクザクとした食感をお楽しみいただけます。



牛肉の名店『格之進』とは

岩手県のブランド肉・門崎熟成肉を取扱う株式会社門崎の専門店で、岩手県一関で肉の生産から加工・販売までを一貫して行っています。日本最大級の肉イベント「肉フェス」では、4回連続総合優勝を果たすなど、肉通であれば誰もが知っている有名店。現在では一関の本店をはじめとして、都内六本木を中心に計16店舗を展開しており、多くの肉好きを虜にしています。

今回は、「世界で一番、お肉に真剣な会社でありたい」と考える『肉屋格之進』が、美味しさ・安全・安心にこだわる『サブウェイ』の考えに共鳴し、飲食業界で初となるコラボレーションが実現しました。

■『肉屋 格之進』ホームページ <https://kakunosh.in>

『格之進』の人気メニュー「金格ハンバーグ」

『格之進』の看板メニューのひとつである「金格ハンバーグ」は、2013年に「ミートレストラン格之進」をオープンした時、「岩手の素材をそのまま生かした、優しい味わいを伝えたい」という思いから開発されたものでした。

岩手県産の牛肉、豚肉にこだわるとともに、岩手県産の塩麴を使うことで牛肉と豚肉の甘味や旨味を強め、味わいに優しい奥行きを実現。塩麴や他の材料を混ぜるタイミングや、ハンバーグのためだけに仕入れられた5種の部位（サーロイン、ロース、肩、バラ、モモ）を「早く溶け出す脂」、「食べる時まで肉に残る脂」など部位ごとの特長を考慮して、焼き上がりの状態から逆算した理想のバランスで配合するなど、『格之進』の情熱とこだわりの結晶といえる添加物を一切含まないメニューです。



「金格ハンバーグ」に秘められた3つのこだわり



① 厳選・国産牛

通常の牛より約4ヶ月長く肥育された国産牛を使用。脂からあふれ出す甘みが、美味しさの秘密です。



② 幻の白金豚

奥羽山脈の伏流水で大切に飼育された、幻のブランド豚。芳醇な香りと柔らかい肉質、そしてコクのある旨みが特徴です。



③ 自家製塩麴

岩手で生産された原料のみでできた、天然素材の調味料「塩麴」をオリジナルで開発しました。

コラボのきっかけとなった『サブウェイ』の安全・安心へのこだわり

おいしさだけでなく、「安全・安心」を追求する『サブウェイ』のこだわりが、『格之進』とのコラボを実現させました。「金格バーグ」には、合成着色料・合成香料・MSG（グルタミン酸ナトリウム）を一切使用しておりません。

おいしさだけじゃない。

サブウェイは安全・安心のその先へ。

『サブウェイ』では2018年末までにすべてのサンドイッチから合成着色料・合成香料・化学調味料を排除する予定です。みなさまに安心して『サブウェイ』の商品を楽しんでいただくために、これからも食の安全・安心を追求し続けます。



<報道関係者からのお問い合わせ先>

「サブウェイ新商品・金格バーグ」 PR事務局（フロンティアインターナショナル内）

担当：平尾（070-2197-8943）、松浦（090-2411-1744）、千葉

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-5599 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先> お客様窓口 TEL:0120-019-010 受付時間：平日10：00～17：00