

# 「どっちが本物？」

## 先行販売で売切れ店舗続出！

### サブウェイ本気の新商品「金格バーグ」を

### 本気でリアルに描く動画を公開

～「金格バーグ」11月30日よりいよいよ本販売スタート～

日本サブウェイ合同会社(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、2018年11月30日(金)～2019年1月8日(火)の期間限定で発売するサブウェイ本気のこだわり新商品「金格バーグ」を、イラストレーター徳田有希さんが本気でリアルにイラスト化する動画「どっちが本物の金格バーグ？」を2018年11月29日(木)より公開します。



動画「どっちが本物の金格バーグ？」画像

(左上)横並びになった「金格バーグ」の写真とイラスト (右上)徳田有希さんが「金格バーグ」を描く様子

動画内でイラスト化した「金格バーグ」と「金格DX(デラックス)」は、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』とコラボレーションして実現した新商品。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。『格之進』こだわりの看板メニュー「金格ハンバーグ」を使用しており、その美味しさを引き出すためにサブウェイは「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」を新たに開発するなど、両社の本気のこだわりが結集したサンドイッチになっています。本販売に先駆け**2018年11月1日(木)～7日(水)に行った先行販売では、発売から3日で売切れとなる店舗が発生するなど好調な売れ行きで、販売店280店舗の半数近い100を超える店舗で最終日を待たずに完売**となりました。

動画で「金格バーグ」を描く徳田さんは、実写と見間違えるような食べ物の“リアル過ぎる絵”を描くことで度々SNSで話題を呼ぶイラストレーター。Twitterのフォロワー数も19万人を超えるなど、特に女子中高生の間で絶大な人気を誇ります。

サブウェイと『格之進』の本気が詰まった大好評の「金格バーグ」を徳田さんが本気で描くイラストは、どちらが本物か判別するのが難しいほどリアル過ぎる仕上がりになっており、見応え十分な動画です。

本動画はサブウェイのYouTube公式アカウント、またWEBサイトの内の特設ページにて公開します。

#### ■「どっちが本物の金格バーグ？」

WEBサイトURL：<https://www.subway.co.jp/campaign/kinkaku/#special>

動画URL：<https://youtu.be/HPuw0EYMIRI>

<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

## <動画・イラストレーター情報>



### <徳田有希（とくだゆうき） プロフィール>

イラストレーター / 焼津親善大使。

実写のような“リアル過ぎる”食べ物のイラストがTwitterで40万いいねを集めるなど話題に。また、オリジナルキャラ「ひとがたくん」をはじめとした女の子や不思議な生き物など、多様なモチーフを独自の色合いで表現している。

作品集『徳田有希 THE WORLD』（パルコ出版）、キャラ本『ひとがたくん』（ワニブックス）が発売中。

## <商品情報>

### 「肉屋の本気」を感じさせる究極のコラボレーション

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



『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。

### さらに贅沢を極めたプレミアムな味わい

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



「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。**

※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。

【キャンペーン期間】2018年11月30日(金)~2019年1月8日(火)予定  
【販売店舗】サブウェイ全店(レジャー施設内店舗等、一部店舗を除く)



## 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『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。

■『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)を一切使用していません。

## 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。

