

“黒毛和牛 100%”ハンバーグがついに登場！

～和牛を楽しむ究極の3択～

株式会社ビッグボーイジャパン（代表取締役社長：長久保 文康 本社：東京都港区）が展開するファミリーレストラン「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」は12月3日（木）に、柔らかい肉質と上品な旨みが特長の“黒毛和牛 100%”のハンバーグを期間限定で新発売します。

挽き方にもこだわったハンバーグで、黒毛和牛の旨みをさらに楽しめる3種類の商品を開発しました。ボリューム満点200gのハンバーグをこの価格でご提供できるのは今だけです。

柔らかい肉質と上品な旨みが特長の黒毛和牛を、ボリューム満点の200gのハンバーグでご提供します。この機会にぜひ“黒毛和牛 100%”のハンバーグを「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」でお楽しみください。



「黒毛和牛ハンバーグ 特製ソース」(980円+税)

ナイフを入れた瞬間に肉汁があふれ出す黒毛和牛のハンバーグをまずはそのまま、次に特製ソースをかけてお楽しみください。醤油・玉ねぎ・和牛脂を加え、赤ワインが香る特製ソースは、このハンバーグのためだけに開発しました。お肉の旨みを引き立たせ、ご飯とも相性ぴったりです。



「黒毛和牛ハンバーグ おろしポン酢」(980円+税)

じっくり焼いて旨みを閉じ込めた黒毛和牛ハンバーグに、口当たり柔らかい大根おろしと刻み大葉をのせました。まろやかなポン酢のほどよい酸味と黒毛和牛のジューシーな脂の甘みが絡み合い、旨みたっぷりのハンバーグをさっぱりとお召し上がりいただけます。大葉の爽やかな香りが食欲をそそる、王道の組み合わせです。



「黒毛和牛 すき焼き風ハンバーグ」(1,080円+税)

くつつつと音を立てるアツアツの状態でご提供する、紙鍋のすき焼き風黒毛和牛ハンバーグです。ふわっと香る甘辛いタレと黒毛和牛の旨みが、木綿豆腐、長ネギ、ポテトに染みわたります。ハンバーグを温泉たまごに絡めると、よりまろやかになった旨みが口の中に広がります。寒くなるこの季節に、鉄板のハンバーグとは一味違うおいしさをぜひお試しください。

※291店舗で販売予定です。(11月24日時点)
※1月上旬に販売終了予定です。

以上