



× Meets
Regional.

アメリカ生まれのハンバーガーには、
アメリカ生まれの肉が合う。

Burger is

American



Beef

×

Burgers

10

in KANSAI



実力派の10店が
一斉参加!!
オリジナルバーガーが
この夏、登場。

アメリカン・ビーフと10の人気店がコラボ! ハリウッドスター級バーガー、爆誕。

関西屈指のハンバーガー店による“アメリカン・ビーフが主役のバーガー”は、キャラ立ちが半端なし! 映画専門イラストレーターが、個性ひしめくハリウッドスターに例えつつ珠玉のバーガーをご紹介します。

取材・文/吉田志帆 写真/西島浩 イラスト/Eika

(勝手に)
ハリウッドスターに
例えてみました!



映画イラストレーター
Eika
姉妹誌SAVVYの映画
コラムでも活躍中のシ
ネフィル。NYの芸術大
学在学中には、専門店
からダイナーまでバー
ガー三昧の生活も。

アメリカン・ビーフを
挟んだパティは、
バーガーのあるべき姿!
ハンバーガーの故郷、アメリ
カの広大な大地で収穫された栄
養価の高い穀物を食べ、ストレ
スフリーな環境で育てたアメリ
カン・ビーフ。赤身の旨さを誇
るビーフ100%のパティは噛みし
めたその瞬間から肉汁が溢れ、
単体ではもちろん、他の具材と
合わせることで一層、存在感を
増す。今回は、関西の人気バー
ガーショップがアメリカン・ビ
ーフを用い、なんとも自由な発
想で味、ボリューム共にパワ
アップさせた新作を発表。今し
か食べられないオリジナルバー
ガーに、意欲にかぶりつけ!

8/1(木)~
9/30(月)
限定!

決め手はアメリカン・ビーフ!

アンガスビーフの肩ロースの粗挽きに歯切れの良い食感を生む牛脂を少々加えて、味付けは焼く時の塩・胡椒のみ。凝縮された旨みを持つアメリカン・ビーフだからこその“引き算”だ。

北海道産小麦と天然酵母、そして長時間発酵による自家製パンズのもっちり生地が、増量で厚みを増したパティから滴る肉汁をしっかりとキャッチ。チーズがなければソースもなし。清涼な野菜が、ピュアな赤身の味を引き立てる。シンプルなビジュアルもイマドキで、女性ファンが多いのも納得。USアンガスビーフバーガー(サラダorフレンチフライ付き)1,600円。

クリッターズ・バーガー [大阪・心斎橋]

オープンから今年で11年、関西グルメバーガーの先駆け店。パンズは南堀江の姉妹店[ウエストウッドベーカース]謹製。●大阪市中央区西心斎橋1-10-35 ☎06-4963-9840 11:00~22:00(ランチ~16:00) 無休



1. CRITTERS BURGER

そのまま十分
ビーフがウマイから、
あえて足さずに!



★ハリウッド・スターなら… ティモシー・シャラメ

「いま、一番女子に人気の男の子。麗しい美貌と共に、アカデミーノミネート最年少という才能も爆発。いつも評判となるスタイルは、全て自分で選ぶというオシャレさん!」



洗練スタイルが女子好み、
素材重視のピュアバーガー。

2. GRILL MONSTER



ひと口ごとに変化あり！
多彩な顔を持つ実力派。

アメリカン・ビーフの個性を引き出す重ね技で。



★ハリウッド・スターなら…
マット・デイモン
「無敵のアクションヒーローから冴えない中年役までこなす超技巧派！同時にハリウッドでは希有な「普通さ」も兼ね備え、世間に親しまれている彼を彷彿」

まるやか味のパティで、全体的にラフでやさしい印象。だけど実はフライドエッグの下に忍ばせたフライドオニオンリングに、生&焼きも加えたタマネギ三重奏。さらにBBQとホットチリのソースの2種使いと、ほおばる度に印象が変わるカメレオンぶりにも引き込まれ…。味をまとめる甘めのパンズも好演。モハメド・アリバーガー（ポテト&ドリンク付）2,000円。

グリルモンスター [大阪・西天満]

モハメド・アリバーガーは、系列の堀江店でも提供。●
大阪市北区西天満1-2-25 スクエア北浜1F ☎06-7708-1674 11:30~22:00(ランチ~15:00) 不定休



決め手はアメリカン・ビーフ！
滑らかな舌触りのパティは、噛むとジューシーな脂と旨みが広がるショートプレートを使用。ボリュームは50g増量の150g。挽き方も肉々しさを重視し、細挽きは使わず粗挽きオンリーに。

★ハリウッド・スターなら…
ブラッドリー・クーパー
『「アメリカン・スナイパー」ではさらに+17kgでムキムキの姿に。近年は自身で監督・主演作がヒット。さらに劇中披露の歌もギターもウマイ。まさに多芸マッチョ！』



バーガーの地平を開く！
マッチョ+αの魅力炸裂。

3. THE BUTCHER

直火で香ばしく焼き上げ、燻製香をまとめたパティ。その重厚な味に寄り添うのは、まるやかなモツァレラチーズと、特製のジューシーな夏野菜のピクルス。コブサラダをイメージしたピクルスの酸味が全体の味を引き締め、マッチョの「その先」へ。新感覚の妙味にただただ感嘆。MANHATTAN TRANSFER BURGER(フレンチフライ・サラダ付き)1,480円。

ザ ブッチャー [大阪・千日前]

[ザ バーガリオン] (P79) 系列の肉デザイナー。バーガーと並ぶ名物のステーキにもアメリカン・ビーフを使用。●大阪市中央区難波千日前10-13 スギモトビル2F ☎06-6641-1129 11:30~14:30(土・日・祝~15:00) 17:00~22:30 不定休



スパークする旨みこそ、US牛の醍醐味。



決め手はアメリカン・ビーフ！
ぶ厚いパティは衝撃の200g！ヒレに近いニュアンスを持つメガネ&肩ロースを手切りし、ミンチとブレンド。超粗挽き肉を咀嚼することで、赤身に宿る深い旨みを引き出す作戦だ。

僕らのニューヒーロー像。
パワフルでいて繊細!



肉の味は力強く…でもあっさり、を目指しました。

4. YES! BURGER

パティに重ねるもうひとりの役者は、ほど良い噛み応えのプリスクレットにスパイスで下味を付け、低温調理したBBQビーフ。その見た目にして、"胃もたれ知らずのバーガー"を謳う同店だけあり、パティ共々あっさりとした部位を使うことで、しみじみ赤身の味を堪能できる構成に。そっと寄り添う燻製マヨも◎。BBQビーフバーガー(ポテト付き)1,800円。

イエスバーガー [大阪・靱公園]

店内では樽生クラフトビール690円〜とのペアリングも楽しめる。イチオシはアメリカンIPA。●大阪市西区靱本町1-13-17 ☎06-6479-1002 8:00~17:00(モーニング~11:00、ハンバーガーの提供は11:00~) 水曜日



***** 決め手はアメリカン・ビーフ!

脂肪分が少なく、赤身の味わいをダイレクトに味わえる外モモを採用。粗挽きと細挽きのブレンドで、風味を引き出すガーリックパウダーを隠し味に。さらにはBBQビーフをトッピング!



★ハリウッド・スターなら… ガル・ガドット

「兵役経験を買われて抜擢された『ワンダーウーマン』で昨年大ブレイク。圧倒的な強さと、女性が持つ繊細さを兼ね備えた斬新なヒーロー像に、全米がトリコに!」

***** 決め手はアメリカン・ビーフ!

ほど良い食感の肩ロースをメインに、濃厚な旨みを持つツネをブレンド。塩・胡椒のみでポテンシャルを発揮するパワフルな肉の味を主張させながらも、すっきりとした後味を目指した。



噛みしめるほどに旨みが増す
旨みをコンパクトに凝縮。

アメリカン・ビーフは唇に付いた脂までウマイ!



5. RICH GARDEN

「一度に全ての具材が味わえるよう」とやや小ぶりのサイズで、ひと口目からクライマックス! パティは、ブラックペッパーをガツンと効かせた味付けにも負けない肉々しさ。弾みような噛み応えで、噛めば噛むほど中からじわじわと濃密な旨みが顔を出す。自家製オーロラソースのシャープな酸味もビーフの引き立て役に。USA2バーガー(ポテト付き)1,620円。

リッチガーデン [大阪・本町]

提供は西本町店のみ。ステーキや海鮮のグリルも揃え、ディナー遣いもできる一軒だ。●大阪市西区西本町1-9-13 ☎06-6536-8875 11:00~22:00(ランチ~15:00) 不定休



★ハリウッド・スターなら… トム・ホランド

「小柄がかわいく、「世界の孫」と呼ばれるほど愛されキャラの、新スパイダーマン。でも実は筋肉ムキムキ。熱い役者魂にも評価が高まる彼の魅力は、噛めば噛むほど…」

6.Monks on the Moon

肉感溢れるパティと噛み応えあるパンズを共に炭火で焼きあげた力強い味。さらにアメリカン・ビーフの肩ロースを使ったローストビーフ5枚をON! 低温調理で歯切れ良くやわらか、パティと共に頬張れば、口の中が肉祭り。ニンニクバター 醤油&別添えのワサビの名アシストで、肉の総重量270g(!)もペロリ。ローストビーフバーガー(ポテト&コールスロー付き)1,944円。

モンクス オン ザ ムーン [奈良・近鉄奈良]

米国でバーガーに目覚めたご主人と、東京の炭火バーガーの人気店で腕を磨いた奥様がタッグ。●奈良市小西町20 山田ビル2F ☎0742-20-6030 11:30~15:00 17:00~19:30(日・祝11:00~16:30) 月曜休(祝日の場合は翌日休)



炭火に負けない
濃厚な肉の味が
GOOD!

衝撃重量のWビーフ!
パンチを重ねた一体感。



★ハリウッド・スターなら…
ニコラス・ケイジ

「唯一無二の存在感と、たしかに実力で愛される“俺たちのニコケイ”。近頃は強烈なぶっとび役も好演! ちなみに親日で、セリフに日本語のアドリブを入れたことも」



ブラウンパンズにのせたそばから、じゅわわーっとしたる肉汁。あらゆる部位を試してたどり着いた、「ステーキを食べているような」パティを、さらに2枚重ねで。段違いの旨みを放ちながらも、後口はとても繊細で女性的だ。爽快な辛さのメキシカンサルサとパクチーが口の中をリセットし、最後のひと口まで飽きさせない。肉肉サルサバーガー-1,728円。

ミリアバーガー [大阪・新町]

およそ1,000通り!? パンズ、具、ソースが自由に選べる、日本では珍しいカスタムバーガー専門店。●大阪市西区新町1-17-8 ハイネス新町公園1F ☎06-6541-0831 11:00~21:00(日曜~19:00) 金・土曜~23:00) 月曜休



★ハリウッド・スターなら…
セレーナ・ゴメス

「メキシカンルーツを持つラテン系ならではのエキゾチックな顔立ちの彼女は、言わずと知れたティーンのカリスマ。恋に仕事に突き進むパワフルガールの姿が重なる!」



ギヤツプに惹かれる夏の味。
肉食系、イットバーガー!

7.milia burger



決め手はアメリカン・ビーフ!

焼肉好きにはたまらない部位は「企業秘密」。ミンチとハンドチョップのブレンドで、ときにサイコロステーキ級の肉塊がゴロリと顔を出す。粗挽き胡椒をガツンと効かせ、パンチのある第一印象に。

アメリカン・ビーフ
だからこそ、
主役が務まる!



具沢山のバーガーが多いなか、異彩を放つ素朴なビジュアル。構成要素はパティ2枚とタマネギ、チェダーとナチュラルの2種のチーズのみ。クミンなど、肉の風味をグンと底上げするスパイスと共に練り上げたパティはジューシーで後をひく味わいだ。炒めたタマネギの穏やかな甘みがソース代わりに。アメリカンドブルチーズ(ポテト付き)1,180円。

ロッカースダイナー [大阪・長瀬]

鉄板で焼くステーキなど、アラカルトも豊富にスタンバイ。●東大阪市小若江4-13-12 ☎06-7501-4736 11:30~14:30 17:00~深夜(土・日・祝18:00~) 不定休 ※深夜の営業時間は要問い合わせ



8.ROCKER'S DINER



★ハリウッド・スターなら…
クリス・プラット

『ガーディアンズオブギャラクシー』で一躍大人気になった彼。飾り気のなさど底抜けの明るさで愛され、パパラッチに全力のスマイルで対応する姿には世間が胸キュン



しみじみ噛みしめたい、ミニマルな魅力。

決め手はアメリカン・ビーフ!

肩ロースにバラを加え、ジューシーさをプラス。あえての細挽きミンチで作るパティはふんわりソフトな食感が好感度大。混ぜ込んだスパイスはパティ用のオリジナルブレンド。

肉の旨みをダイレクトに感じて。



9.THE BURGERLION

直火で燻製香をまわせたパティに、なんと細切りのポテトフライをのせて、香ばしい風味と食感をプラス。これにハーブを効かせた自家製トマトソースとタルタルソース、そしてチェダーチーズを重ね、ワンパクかつ陽気な味わいに。濃い味揃いの脇役を凌駕する、アメリカン・ビーフの存在感にも改めて驚かされる。THE ROCK BURGER1,380円。



★ハリウッド・スターなら…
ドウェイン・ジョンソン

「俳優が本業かのごとくスクリーンで活躍する大人気レスラー。骨太なバーガーが似合うのは、全米どころか全世界が守られたいマッチョスター「ロック様」で決まり!

ザ バーガリオン [大阪・阿波座]

全国からファンが訪れる、大阪を代表するグルメバーガーの聖地。なんばの[ザ ブッチャー] (P75) は姉妹店。界限にデリバリーサービスも。●大阪市西区京町堀3-8-9 ☎06-6450-8145 11:30~22:00(日・祝~20:00) 無休



潔く、野菜はなし!
最強ヤンチャバーガー。

アメリカン・ビーフは…
ワイルドな漢の味。



決め手はアメリカン・ビーフ!

通常の1.5倍の180g。メガネと肩ロースに、味の濃さとソフトな食感を底上げするハラミの3つの部位をハンドチョップ。これらを最大数の7ミリ挽きミンチと合わせた究極の粗挽きパティ。



決め手はアメリカン・ビーフ!

赤身の深い味わいとジューシーさを兼ね備える肩ロースを、アメリカのチョップドステーキをイメージした粗挽き。鉄板でしっかりめに焼いた香ばしい香りも食欲をそそる。

スターだけど気取らない、皆が好きな味がここに。

パティの香りを
楽しめるよう、
シンプルに!



10.Flowers

苦楽園で長く愛される名店が提案する、シンプル・イズ・ベストな「日常」のバーガー。特注のパンズは胚芽入り。よく焼きでビーフの旨みと甘みを閉じ込めたパティの上には、トラディショナルなサウザンアイランドソースを。いい意味で肩の力の抜けた素朴な味わいはどこか懐かしく、毎日でも食べたくなる。アメリカンビーフバーガー850円。

フラワーズ [西宮・苦楽園口]

ランチタイムのみ+350円でポテト&ドリンク付きに。2018年の4月にオープンした有馬店でも提供。●西宮市南越木岩町8-13-103 ☎0798-31-6965 11:00~22:30 日曜11:00~19:30(共にランチ~17:00) 月曜休



★ハリウッド・スターなら…
トム・ハンクス

「老若男女の誰もがホッと親しめる、オトナな俳優と言ったらこの人。地域の人が憩うチャームिंगな雰囲気のレストランは、彼のフランクな人柄を思い出させます」

※掲載の価格は、消費税(8%)を含む税込み表記です。
※各店舗とも本キャンペーン展開の特別メニューにつき、売り切れの場合はご了承ください。

Farm to Table

ここがスゴイよ、アメリカン・ビーフ。

米国ならではのビッグ・スケールな自然に恵まれ、
丁寧に育てられたアメリカン・ビーフは、味わいも栄養も満点!



旨み濃厚な赤身は、
高タンパクで栄養豊富!

ビタミンB群や鉄、亜鉛など、体に必要な栄養素をバランスよく含むアメリカン・ビーフ。ビタミンやミネラルも豊富なうえ、和牛に比べて脂肪分やカロリーが低いのも特筆すべき点。さらには、体脂肪を減らすと言われる共役リノール酸なども含有する。おいしさと健康を兼ね備えた牛肉、それがアメリカン・ビーフなのだ。



★ライター吉田のアメリカン・ビーフ・バーガー取材後記

「アメリカン・ビーフは、焼ける香りからして違う」という某店主の言葉が印象に残った。個性豊かなバーガーを食べに食べた今企画。バーガーは本来総合力の食べ物だけど、今回の取材でわかったのが、いつも以上にどのお店も肉感をフィーチャーされていたこと。その心はシンプルに「肉がウマイ」から! これに他ならない」

牛は広大な牧場で、今も現役のカウボーイによって、のびのびと遊牧。肥育場では、肥沃なコーン地帯でとれた栄養価の高い飼料を与えられ、計画的に肥育される。米国政府の認定を受けた加工工場は、安全管理も徹底! 輸送中には低温熟成でさらに旨みを増したビーフが、我々の食卓に届けられる。

食べて、撮って…“アメリカン・ビーフ1ポンド^(約450g)”を当てよう。

★アメリカン・ビーフ バーガー Instagram キャンペーン 2019

応募期間: 2019年8月1日(木)~9月23日(月・祝)

キャンペーン概要: 応募者より抽選で10名にアメリカン・ビーフ1ポンド、更に、コンプリート賞として抽選で10名にアメリカン・ビーフ3ポンドをプレゼント!



Step.1

americanmeatjapanの
公式Instagramアカウント
をフォロー

Step.2

本誌記事内の対象店舗で
アメリカ産パティの
バーガーを注文し撮影



Step.3

- ①ハッシュタグ #アメリカンビーフ #アメリカンバーガー関西 #店舗名 を付ける。
- ②投稿画像に公式アカウント(@americanmeatjapan)を画像タグ付けする。
- ③コメント欄に食べたバーガーの感想をそえて投稿

さらに期間中に対象10店舗すべてのバーガーを
制覇した方の中から抽選で10名にコンプリート賞として、
アメリカン・ビーフ3ポンドをプレゼント!

3pounds
Beef!
(約1.5kg)



応募方法: 最後の10店舗目の投稿に
#アメリカンバーガーコンプリートを付けて投稿


