

## 旨さの衝撃！ 第3弾

2008年6月13日 『ベッカーズ』 全店において  
“粗挽きグリルバーガー” 2種を発売いたします。

\*カフェ&デリ ベッカーズ池袋東口店は除く



### 粗挽きグリルバーガー ローストオニオン

シンプルズベスト！オリジナルソースと  
ローストオニオンが肉の味を引き立てます。

単品 500円 セット840円

### 粗挽きグリルバーガー マスカルポーネ&チェダー

マスカルポーネとレッドチェダーを使った贅沢な  
ベッカーズオリジナルチーズバーガー。

単品 580円 セット920円



## 開発秘話

昨年12月の発売以来、ご好評をいただいております

“粗挽きGバーガー”シリーズ。

お客様からの声として共通しているのは

「肉の美味しさ」。

ステーキのような食感がいい、ボリュームがあるのにしつこくない、肉を食べてる実感がする、

他のファーストフードのメガとはまったく違う次元のハンバーガーだ…etc

多くのお褒めの言葉をいただく中

もっと食べに来たいけど、ボリュームがあり過ぎる、値段がちょっと高い、

出来るまでの時間がちょっと長い…etc

などのお声が…。

そこで、第3弾は、「毎日でも食べたい！」をキーワードに考えました。

見た目はシンプルだけど食べれば納得！ “アツアツ” をがぶりっと楽しんでください。



## 毎日食べたい！にチャレンジ

### チャレンジ1 溢れる旨味！この肉は只者ではない！！

肉の美味しさを引き出すために選んだ、英国種と和牛種を掛け合わせたオージービーフはとてもジューシーで旨い味わいです。そのこだわりのビーフを50%も使い、また合わせる肉も同じくオージービーフの上質な赤身肉のみ。しかも、その赤身肉を最後まで肉の食感が残るよう1.6cmを中心に粗引きにしました。値段は安くなっても肉の品質は変えません！

### チャレンジ2 エキナカでも美味しいを提供するために！

やっぱり出来たてが1番！だからご注文後に肉を焼くことから始めます。表面をカリッと裏返してゆっくり蒸し焼きに…。ステーキを焼くように…。肉汁を逃がさず美味しさを封じ込めます。エキナカなのに、出来るまでに約10分かかりますがアツアツの納得の美味しさをお席にお届けします。

### チャレンジ3 150gでも迫力満点！食べ応え十分！！

お客さまのお声にお応えして食べやすいサイズにしました。粗挽きにした肉がまるでステーキを食べている食感を呼び起こします。これなら毎日いけそう！な大きさにしましたが食べ応えは十分！価格も単品で500円～と安心価格に。

毎日食べても飽きない、又、食べたくなる…を体験して下さい。