

熟成肉の名店「格之進」 監修のハンバーグ、9月1日より限定10万食で登場！

株式会社エターナルホスピタリティジャパン（本社：大阪市中央区 代表取締役社長：青木繁則）が展開する焼鳥屋「鳥貴族」は、オリジナル熟成肉「門崎熟成肉」をオンライン及び店舗にて提供する「格之進」ブランドを展開する株式会社門崎（本社：岩手県一関市 代表取締役社長：千葉祐士）監修のもと開発した、ハンバーグメニュー全2品を、9月1日（火）より全国の「鳥貴族」にて、限定10万食で販売開始いたします。



■コラボレーションの背景について

「たかが焼鳥屋で世の中を明るくしていきたい」という志を持つ「鳥貴族」と、「世界で一番お肉に真剣なブランド」を目指し、国産素材や地域資源にこだわり、持続可能な食文化を広げるという志を持つ「格之進」。異なるアプローチでお肉の美味しさを追求し続けてきた両社が共鳴し、コラボレーションが実現いたしました。

肉の旨味を凝縮させる熟成技術を持つ「格之進」の監修のもと開発したメニューは、鳥貴族らしく鶏肉をメインに使用したハンバーグです。このハンバーグに合わせ、焼鳥のたれをベースにした特製のデミグラスソースも新たに開発いたしました。鳥貴族でしか食べることができない、オリジナルハンバーグをぜひご賞味ください。

■熟成肉の名店「格之進」監修ハンバーグの2つのこだわり

【こだわり①】鶏肉をベースにした格之進監修の「特製ハンバーグ」

お肉のプロフェッショナルである「格之進」が、その技術とノウハウをもとに監修し、鳥貴族でしか味わえない特別なハンバーグを開発しました。ヘルシーで旨味の強い「鶏肉」をベースにしながら、格之進が考案した、絶妙な配合で仕上げています。一口ごとに鶏肉のジューシーな旨味が広がる、ふっくらと柔らかいオリジナルのチキンハンバーグです。

【こだわり②】ハインツのデミグラスソース × 鳥貴族秘伝「焼鳥のタレ」の融合

ハンバーグの美味しさを引き立てるソースは、「ハインツのデミグラスソース」に、鳥貴族が創業以来こだわり続けてきた「秘伝の焼鳥のタレ」をブレンドしました。濃厚なデミグラスソースのコクに、果物と野菜の甘みが詰まった焼鳥のタレの醤油の香ばしさが加わった特製ソースです。

■熟成肉の名店「格之進」監修メニューについて



チキンハンバーグステーキ〜ポテトサラダ添え〜

国産鶏肉を使用した、格之進監修のジューシーな特製ハンバーグと、北海道産馬鈴薯（さやか）を使用したポテトサラダをワンプレートに。ハインツのデミグラスソースに、鳥貴族秘伝の「焼鳥のタレ」をブレンドした特製ソースは、クリーミーなポテサラとも相性抜群です。おつまみとしてもおかずとしても、大満足していただける一皿に仕上げました。



チキンハンバーグステーキエッグ

国産鶏肉を使用した、格之進監修のジューシーな特製ハンバーグに目玉焼きをトッピングしました。濃厚な特製ソースと目玉焼きの相性もよく、子どもから大人まで、誰もが大好きな王道の組み合わせです。

<熟成肉の名店「格之進」監修メニューについて>

期間：2026年9月1日～

※2種類で10万食限定での提供。なくなり次第終了となります。

※売れ行き等により、販売期間内であっても品切れや販売中止、販売終了となる場合がございます。

※新規OPEN店舗では取り扱いのない場合がございます。

対象店舗：全店 ※一部店舗（期間中の新規OPEN店舗等）を除く

価格：税込390円

メニュー数：フード2品

■格之進について

1999年に岩手県一関市で創業し、「世界で一番お肉に真剣なブランド」を目指す「格之進」。岩手県と関東圏に7店舗を展開し、「金格ハンバーグ」など年間150万個以上を製造・販売。日本最大級の「肉フェス」で3年連続販売額No.1を達成など数々の賞を受賞。「消費者(=投資家)と生産者とのプラットフォームとなり日本の食の未来を創る」というミッションのもと、国産素材や地域資源にこだわり、持続可能な食文化を広げることを目指している。

■株式会社門崎 会社概要

会社名:株式会社門崎

所在地:岩手県一関市川崎町門崎字宮畑5番地

代表者:千葉 祐士

設立:1999年10月

HP:<https://kakunosh.in/>

X(旧Twitter):<https://x.com/kakunofficial>

Instagram:https://www.instagram.com/kakunoshin_kanzaki