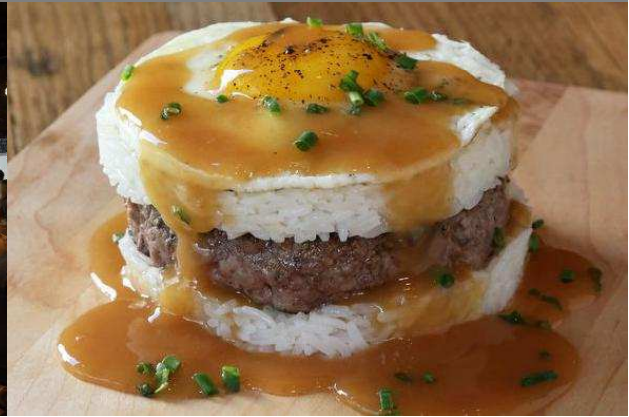


今年の秋冬、日本初上陸の話題店！『UMAMI BURGER』 2016年6月20日 SANTA MONICA (USA)に新店をOPEN！



『UMAMI BURGER』(ウマミバーガー)は、2016年6月20日、アメリカカリフォルニア州ロサンゼルス西部に位置するサンタモニカに新店舗をオープンしたことをお知らせいたします。これによりアメリカでの出店数は24店舗※1になります。

サンタモニカ店は、西海岸随一のビーチリゾート「サンタモニカビーチ」に位置し、LAらしく開放的で清々しい雰囲気を楽しむことができます。店内の中央には、サンタモニカピアと日本のイメージを掛け合わせたモダンなウォールアートがあり、これまでの店舗よりも日本らしさが散りばめられた空間となっています。そして、メニューには、サンタモニカ店でしか味わうことのできない目玉商品「LOCO MOCO」が新登場。『UMAMI BURGER』初のライスバンズを使用し、こだわりのパテが濃厚なグレイビーソースや卵と絡み合う逸品です。また、今回のサンタモニカ店のオープンを機に、現在展開中の全店舗(一部店舗を除く)で登場予定の、新たなサイドメニューも多数誕生しました。七味唐辛子としょうゆベースのタレで絡めたチキンウィングの「Umami Wings」やNYで大ブレイク中の「Butter Corn」などが登場し、定番のフレンチフライやオニオンリング以外にも魅力的なサイドメニューも楽しめるレストランへと進化を遂げています。全米No1レストランガイド「Zagat」は、2016年6月16日の記事で“これまでのハンバーガーレストランの枠組みを超えている”と言及しており、アメリカ国内でも『UMAMI BURGER』の新展開に期待が高まっています。アメリカ国内では今月、サンタモニカ店に引き続き、イリノイ州シカゴに新店舗をオープン予定です。

日本ではMEDEIROS HOLDINGS株式会社(本社：東京都渋谷区、代表取締役：スティーブン・メディロス)が、『UMAMI BURGER』の日本における店舗展開の独占契約をUmami International LLC(本社：アメリカカリフォルニア州ロサンゼルス、CEO：アンドリュー・ウィノグランド)と締結しました。日本での事業展開を目的とした株式会社UMAMI BURGER JAPAN(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：スティーブン・メディロス)を設立し、2016年秋冬に日本進出第1号店を関東圏にオープンします。その後、2020年までに全国に10店舗の展開を計画しています。今後の展開にも是非ご期待ください。

※1 新店舗オープンに合わせ、サンタモニカにある別の店舗が2016年6月19日に閉店しているため、店舗数はこれまでと変わらず24店舗となります。

※新メニューに関する詳細は2枚目をご覧ください。

『UMAMI BURGER』とは、2009年にカリフォルニア州ロサンゼルスで1店舗目をオープンしてから、6年間で5つの州で24店舗を展開しているハンバーガーレストランです。『UMAMI BURGER』のUMAMIは、日本語の旨味に由来しており、創業者であるアダム・フライシュマン氏が旨味を最大限に引き出す調理法を確立し作られたハンバーガーであることから『UMAMI BURGER』と名付けられました。『UMAMI BURGER』は、米国版GQの「2010年のベストバーガーオブザイヤー」に選出された他、タイム誌の「史上、最も影響力のあるバーガー」にも選出されるなど、アメリカ国内でとても人気のあるハンバーガーレストランです。

■店舗概要

店舗名 : Umami Burger Santa Monica

住所 : 525 Broadway Santa Monica, CA 90401

営業時間 : Mon-Thurs 11:00 - 23:00
Friday 11:00 - 24:00
Saturday 10:00 - 24:00
Sunday 10:00 - 24:00



■新商品概要 (USA)

◆Loco Moco (ロコモコ) ☆サンタモニカ店限定！

『UMAMI BURGER』初のライスバンズを使用し、こだわりのパテが濃厚なグレイビーソースや卵と絡み合い、食欲をそそる逸品です。

※グレイビーソースとは、たっぷりの肉汁にワインなどを加えて作られた手の込んだソースです。



◆Butter Corn (バターコーン)

NYセレブを虜にしているグリルドコーンが新メニューとして登場しました。パルメザンチーズと醤油、そこにさっぱりとしたライムが丁度良い、これまでにない“オシャレな焼きとうもろこし”です。



◆Umami Wings (ウマミウイングス)

七味唐辛子としょうゆベースのタレで仕上げたチキンウイングはカリカリサクサクの食感が楽しめます。また、七味唐辛子のスパイシーさが癖になる味わいです。



◆Gochujang & Guava Short Rib Sliders

(ショートリブスライダー・コチュジャン&グアバソース)

一口サイズの可愛いハンバーガー（通称：スライダー）です。韓国のコチュジャンとタイのグアバチリソースが薄切り肉に絶妙にマッチした甘辛い味付けが特徴です。



◆Smothered Fries (スモザードフライ)

大人気のポテトフライに、炒めた薄切り肉、グレイビーソースを豪快に乗せたボリュームな一品です。



※上記は現在アメリカで提供しているメニュー、サービスです。日本では一部変更する可能性があります。

【本件に関する問い合わせ先】
「UMAMI BURGER JAPAN」PR事務局
E-mail: umamiburger@scramble.jp
担当: 鶴菌・小林・下田