

ビーフ100%ハンバーグがさらに美味しく！～バラエティ豊かに！～

## デニーズ 大麦牛ハンバーグフェア

2015年07月14日(火)スタート

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8)では、お客様から高いご支持をいただく「ビーフ100%ハンバーグ」の味をさらに深めることに挑戦、2015年7月14日(火)より、「大麦牛」を100%使用した「大麦牛100%ハンバーグ」とし、美味しさをご紹介する『ハンバーグフェア』を開催致します。生姜と大根おろしでさっぱりとお召し上がりいただくメニューや、豆板醤の辛さが食欲を刺激する「焼肉風」に仕立てたメニューなど、バラエティ豊かに全7品を取り揃え、販売致します。

オーストラリアの広大な牧場で大切に育まれたブランド牛

### 大麦牛

オーストラリアの広大な牧場で徹底した安全管理のもと、穀物肥育をした「大麦牛」。より柔らかくておいしい肉質にするため、大麦を中心とした植物性飼料を一定期間与えています。一般的なオーストラリアの牛肉と比べ、保水性がよく旨味成分が多いため、噛みしめるほどに肉の旨味を感じます。デニーズでは、大麦牛の厳選した赤身と脂身を絶妙なバランスで練り合わせ、肉の食感を大切に、大麦牛100%ハンバーグを粗挽きで仕立てました。



写真はイメージです

#### <<メニューご紹介>>



**生姜となすのさっぱり大麦牛100%ハンバーグ**  
1,118円(税込1,207円)

粗挽きに仕立てた大麦牛100%ハンバーグに、なすと生姜をトッピング。  
醤油、砂糖、お酢をベースにした酸味のある生姜醤油ソースと大根おろしで、さっぱりと仕立てました。  
さわやかで優しいソースの酸味と針生姜がアクセントとなり、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



**焼肉風！夏野菜とピリ辛おろしの大麦牛100%ハンバーグ**  
1,148円(税込1,239円)

焼肉風のソースが大麦牛の旨味を引き立てる、暑い夏にピッタリのスタミナメニュー。  
大根おろしと豆板醤をベースにしたピリッと辛い「からし味噌」、焼肉風ソース、ハンバーグの肉汁が重なり合って、奥深い味を演出します。  
パプリカやナスを色鮮やかに盛りつけたジューシーなハンバーグに半熟たまごを絡めれば、まろやかな味わいもお楽しみいただけます。



**ウニとほうれん草の大麦牛100%ハンバーグ**  
1,296円(税込1,399円)

噛むほどに肉の味を感じる大麦牛100%ハンバーグが、クリーミーな「ウニ」のソースで、磯の香り豊かに登場。  
ふっくらと焼き上げたハンバーグの上に、バター風味のほうれん草、まろやかなホワイトソース、さらにウニクリームソースをたっぷりとかけました。  
トマトやアンチョビを加えた濃厚な「ウニクリームソース」はハンバーグとも相性が良く、ごはんにもパンにもよく合う仕立てです。  
ハンバーグに盛り付けたきざみ海苔はウニの殻をイメージしており、見た目にもお楽しみいただける一品です。



**ビーフ&大麦牛100%ハンバーグ 1,435円(税込1,549円)**

大麦牛100%ハンバーグと牛ロースステーキを盛り合わせたボリュームメニュー。使用する肉の部位にまでこだわったハンバーグは、大麦牛の旨味とジューシー感がお楽しみいただけます。お好みのソースをかければ、湧き立つ香りと音が食欲を刺激する鉄板スタイルで提供致します。ソースはにんにく醤油・おろしソース・黒にんにくソースからお選びください。



**大麦牛100%ハンバーグ〜黒にんにくソース 1,118円(税込1,207円)**

大麦牛100%ハンバーグを黒にんにくソースで仕立てました。ソースに使用している「黒にんにく」は、国産のにんにくを高温多湿な環境で約3週間熟成発酵させることで、旨味が凝縮されるだけでなく、にんにく独特の臭みがないことが特徴。にんにくの風味が大麦牛100%のハンバーグとも相性良く、ごはんが進む味わいです。



**大麦牛100%ハンバーグ**

〜デミグラスソース 1,048円(税込1,131円) [右上]

〜おろしソース 1,048円(税込1,131円) [左下]



これまでもビーフ100%ハンバーグを販売しておりましたが、牛肉本来の旨味と食感にこだわった大麦牛100%ハンバーグに変更し、販売致します。コクのあるデミグラスソースと、さっぱりとしたおろしソースはどちらもシンプルな仕立てで、ハンバーグの旨味をダイレクトに堪能していただけます。

※写真はイメージです。 ※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店他、一部店舗では販売しておりません。  
※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。

以 上

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)**

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709