

**【居酒屋の間借りで二毛作営業！】**  
**厳選肉を店内で二度挽き、手ごね。**  
**“ごはんを美味しく食べるためのハンバーグ”専門店**  
**「ハンバーグッド～ハンバーグに夢中～」がNewオープン！**

～いろはにほへと センター南駅前店にて、9月29日（火）より～

コロナグループの株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー（本社：神奈川県横浜市代表取締役 高橋 尚也）は、9月29日（火）、神奈川県の横浜市営地下鉄センター南駅、auneKOHOKU 4階の居酒屋「いろはにほへと」に併設して、ハンバーグ専門店「ハンバーグッド」をオープンします。



「ハンバーグッド」は、お箸で召し上がっていただくカジュアルハンバーグ店。

コロナ禍による昨今の消費者のお店選びが変化し、居酒屋需要の低下と食事需要の高まりが見られる中、新生活様式への対応で増えつつある“おひとり様の夕食”に、家では味わえないジューシーな贅沢ハンバーグを、肩肘張らずにお箸でカジュアルに楽しんでほしい、という思いを持って食事需要に特化した業態を開発いたしました。

“ハンバーグ”と“ごはん”を心行くまで楽しんでもらうために、ハンバーグは3個付けにし、薬味（かんずり味噌・にらねぎサクサク醤油）や生卵で味に変化を付けて楽しんでいただけます。家庭で出てくるハンバーグのように、つついとお替わりしたくなる気持ちに伝えるため「追いバーグ」もご用意しております。

ハンバーグは柔らかく、お箸で割ると肉汁があふれ出ます。厳選した牛の中落ちカルビと氷温熟成黒豚を最適な比率で配合。お店で二度挽きした後、徹底した衛生管理の元、一つ一つ丁寧に時間をかけてこねます。ご飯は白飯と十穀ご飯が選べ、味噌汁が付きます。ハンバーグの隣には茄子の煮浸し・サラダ・ポテトを添えています。

**【一押し商品①】 グッド ハンバーグ**

1,000円 (税抜)

ハンバーグの味を堪能していただく一皿。一個目は何も付けずにそのまま、二個目はかんずり味噌・にらねぎサクサク醤油の二種の薬味でお楽しみいただき、三個目はごはんの上に乗せ生卵と一緒に豪快に召し上がっていただけます。



**【一押し商品②】 デミハンバーグ**

牛筋をたっぷり入れた特製デミグラスソースに、味噌を加え馴染みやすい味に仕上げた濃厚デミハンバーグです。チーズやアボカドをトッピングした商品もご用意いたしました。

- デミハンバーグ 1,300円 (税抜)
- デミハンバーグチーズ 1,400円 (税抜)
- デミハンバーグアボカドチーズ 1,500円 (税抜)



**【一押し商品③】 てり玉ハンバーグ**

てり焼きソースと目玉焼きの最強タッグ。

1,300円 (税抜)



【一押し商品④】 和風ハンバーグ

刻み玉ねぎをたっぷり入れた黒酢ソースと、大葉・みょうが・青ネギを掛けた和風ハンバーグ。さっぱりしていますが、やみつきになる味でペロッと食べられます。

1,200円 (税抜)



【一押し商品⑤】

きのこクリームソースハンバーグ

香ばしく焼き上げたハンバーグに、きのこたっぷりの濃厚クリームソースが絡み、ごはんが進みます。

1,500円 (税抜)



【その他】 ハンバーグデミカレーライス

特製デミグラスソースと30種のスパイスを合わせたカレーが出会いました。自慢のハンバーグを乗せてオムカレーに仕上げました。

1,100円 (税抜)



【その他】 ハンバーグデミボロネーゼ

ハンバーグをパスタの上で崩して召し上がっていただきます。

1,200円 (税抜)



## 〔その他〕 ドリームキッズプレート

お子様も大人と同じように、大好きなものを贅沢に楽しめるよう、夢の詰まったキッズプレートをご用意しました。ドリンク飲み放題、アイス付き。

600円（税抜）



お酒を飲みたい方も楽しめるよう、おつまみやお酒も豊富にご用意しております。

### ■おつまみ・単品メニュー

冷やし“和”トマト	390円（税抜）
漬物盛り合わせ	490円（税抜）
コーンバター	390円（税抜）
スパイスパスタ	290円（税抜）
若鶏の唐揚げ	490円（税抜）
ポテトフライ	390円（税抜）
皮ごと長芋バター醤油焼き	390円（税抜）
クリームチーズの味噌漬け	420円（税抜）
水菜と梅じゃこの大根サラダ	590円（税抜）
シーザーサラダ	690円（税抜）
黒蜜きなこアイス	290円（税抜）
宇治抹茶とすり胡麻のパンナコッタ	420円（税抜）
瓶プリン	290円（税抜）
など	

### ■お飲み物

アサヒスーパードライ（小ジョッキ）	390円（税抜）
アサヒスーパードライ（中ジョッキ）	490円（税抜）
アサヒスーパードライ（大ジョッキ）	790円（税抜）
ドライ・ザ・クール	590円（税抜）
ドライ・ブラック	590円（税抜）
ドライ・ゼロ	390円（税抜）
ハイボール各種	390円～（税抜）
サワー各種	390円～（税抜）
ハウスワイン（グラス）	390円（税抜）
リブ・シャック・レッド（ボトル）	3,300円（税抜）
ソフトドリンク各種	290円（税抜）
など	

※表示価格はすべて税抜です。  
※画像はイメージです。

### ■オープン特典

オープン特典としまして、店頭で配布するチラシをご持参で200円オフとさせていただきます。さらにお料理をご注文いただき、インスタグラムで料理写真、もしくはグッドポーズの自撮り写真をアップしていただいたお客様には、セットドリンクのサービスも行います。

### ■新型コロナウイルス感染予防対策

新型コロナウイルス感染予防の取り組みとしまして、

- ・入店時のアルコール消毒と検温の実施
- ・通常で使うよりも広めのお席のご用意と、間隔を開けた席配置
- ・スタッフのマスク着用・店内の衛生管理と換気
- ・レジにて会計の飛沫感染を防ぐための透明シートの設置

を徹底しております。その他お客様の安心につながるように営業に取り組んでおります。

## ■ “ハンバーグッド” 店舗情報

【住所】 神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎中央3-25 aune港北 4F

【電話番号】 045-948-5355

【営業時間】 ランチ/11:00～15:00 (Lo.14:30) ディナー/17:00～22:30 (Lo.22:00)

## ■ うまいものいっぱい “いろはにほへと” 概要

北海道を代表する美味しいものやお袋の味が楽しめる「いろはにほへと」。今から40年余り前、酒のつまみでも料亭の高級料理でもなく、母の味に似た「偉大なるおかず」を味わえる店として「いろはにほへと」は誕生しました。新鮮で安全な北海道の食材。その食材の旨みを最大限引き出したお惣菜メニューや卵と焼きそばのアレンジ料理「モダン焼き」や、新鮮な魚を豪快な船盛りでご提供する豊漁盛りなどもご用意しております。店舗数：全国33店舗 URL：<http://www.umai-iroha.jp/>

## ■ 企業概要

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー

代表者：代表取締役 高橋 尚也

本社：〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階

設立：1987年6月

事業内容：居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン

===== 【 お問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー (<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー13F

広報担当:白戸 E-mail：[sales\\_promotion@colowide.co.jp](mailto:sales_promotion@colowide.co.jp)

TEL：045-274-5984 携帯：080-2299-5866