

業界初！ハンバーグでオールインワンを実現！
大阪・ミナミの洋風創作料理店「長堀ダイナー」が
ハンバーグの中に白米、付け合わせを入れた「ごはんバーグ」2月9日開始
～ハンバーグ単品は少ないけれど、ご飯をつけると多い・・・そんなモヤモヤを解決！
洗い物を減らして洗剤の使用を抑えるとともに、従業員の作業量も軽減～

洋風創作料理とワインのお店「長堀ダイナー」（住所：大阪府大阪市中央区東心斎橋1-9-21、店長：五百城流）は2月9日、ハンバーグの中に白米、付け合わせを入れ込んだ業界初の“オールインワン”を実現した「ごはんバーグ」を提供します。



ハンバーグとランチのセット



オールインワンを実現したごはんバーグ

■**単品だと少ないけれど、別皿でご飯は多いという人へ。**

洗いものが減ることで洗剤の使用を抑え、従業員の作業量も減らせる一石三鳥のメニューが誕生

「ごはんバーグ」はブロッコリーやニンジンなどハンバーグ料理についてくる付け合わせを、ハンバーグの中に入れ込んだメニューです。当店が以前から提供する単品料理「シェフこだわりの黒毛和牛と白金豚絶品ハンバーグステーキ」は人気メニューの一つですが、ライスを合わせて注文する人が多く、その結果、「別のものを食べたかったけどお腹いっぱいになってしまった」「ほかのご飯ものを食べたいけど、ハンバーグと一緒に白飯も食べたい」というお客様がかなり多くいらっしゃいました。

さらにご飯が付いたお皿は時間がたつと米がこびりついてしまい、洗うのも非常に手間がかかります。ご飯や付け合わせを少し減らしたのも考えましたが「少量ずつ全部ハンバーグにいれてしまえば、洗いものも減って環境にも、従業員にとってもプラスになるのでは」と思い、お客様の声を取り入れるとともに、従業員の負担軽減を狙って開発いたしました。

ハンバーグはご飯や付け合わせを包むために350グラム使い、黒毛和牛スネ肉のミンチに大阪産（もん）に認定されているなにわ黒牛を加えて肉汁の旨味と香りを存分に引き立たせました。

当店としましては、断面を映してSNSに投稿していただくことはもちろん、みなさまでおいしく召し上がって楽しいひと時をお過ごしいただけたら、と思っています。

■「**ごはんバーグ**」詳細

価格：税込1,500円

開始日：2月9日（肉の日）～

内容：黒毛和牛を350グラム、付け合わせでマッシュポテトやブロッコリー、ニンジン、シイタケ、タマネギなど（仕入れ状況次第）

※前日までに要予約

■「**長堀ダイナー**」詳細

住所：大阪府大阪市中央区東心斎橋1-9-21

電話番号：06-6244-0588

営業時間：月曜～土曜＝17時～26時（L.o フード＝25時、ドリンク＝25時30分）

祝日＝17時～24時（L.o フード＝23時、ドリンク＝23時30分）

席数：テーブル＝12席、カウンター＝23席、合計35席

定休日：日曜日



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

長堀ダイナー 広報事務局 担当：八尾・田村・古沢 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp