

## 高槻市の特産品等を

## 使用したヘルシーなハンバーガー!

自分を信じ、美味しいと言ってくれるお客様の声を信じ、挫けずにより美味しいハンバーガーづくりに向き合う中で、ご賛同・ご協力いただいている生産者である農家さん達にお客様の喜びの声を伝えていきました。当初は高槻トマト(三箇牧トマト)だけだった高槻食材ですが、やがてさまざまな街のひととの繋がりによって多くの高槻食材を作る農家さんと繋がりが生まれ、今や高槻バーガーの特徴である高槻寒天や服部しろろりなどの高槻特産品と出会うこととなり、ついに今の高槻バーガーが出来上がりました。今のカタチになるのに、実に丸3年の時間がかかりました!

今まで、地元の人ですらあまり知らなかった地元の美味しい食材を探し出し、活かし、食べやすく、より多くの方に食べていただくことが地域を活性化させ、外食価値の最大化につながると私たち

は信じ、日々ハンバーガーと向き合っています。



# WHAT'S TAKATSUKI BURGER

高槻バーガーの魅力ってなに?

### 順風満帆ではなかった!

## 高槻バーガーの歩み

2006年の開店当初、実は「高槻バーガー」という商品はなく、クラシックなハンバーガーを提供するお店でした。かねがね愛する街、高槻市の誇れる名産品が欲しいと思っていたオーナーは、「ないなら自分で作ろう!」と思い立ちます。ご当地バーガーブームの流れもあり、「高槻バーガー」の商品化に向かいますが...

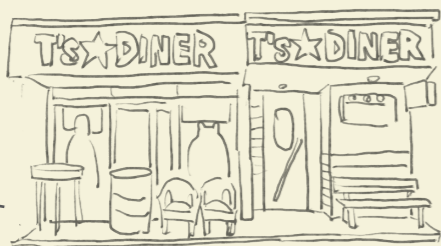
胸に自信と不安、そして期待を持って商品化した「高槻バーガー」でしたが、全く順風満帆ではありませんでした。当時は100円バーガーと言われるような安価なハンバーガーが主流の時代で、本格的なハンバーガーを食べたことのない人も少なくありません。そんな中でのこともあり、ハンバーガーが1000円というのは受け入れられるまでにかかりました。

### 「何が高槻食材やねん!?!」

と笑われる日々。しかしテレビの情報番組出演や、高槻バーガーについて解説したチラシの配布が功を奏し、少しずつ地元、高槻の街に浸透していきます。さらに、高槻バーガーという名前に対して、

### 「何勝手に名物作ってんねん!?!」

とまわりから批判されることも。農家さんと喧嘩したこともありましたが、それでも「お客さんにチエーン店の味ではなく、ホントに美味しいハンバーガーを味わって欲しい!」と「ツツ」頑張っているのが、お店に来てくれる常連さんに次第に認められていきました。その当時の、お客様からの「美味しいわ!」「ありがと!」「また来るね」に救われて、今の高槻バーガーがあります。



### 美味しい

## ハンバーガーの食べ方

**01** まずは野菜をハンバーガーに挟んでください



**02** バーガー袋に包んでお召し上がりください。

ナイフとフォークで食べてもOK!

**03** はじめは素材の味を楽しんでいただき、半分食べたくらいでお好みでケチャップ・マスタードをつけると二度、楽しめますよ!



### 大きさにもビックリ!

## サクふわバンズ

外面はサクッと、中はふんわり。中身がしっかりつまっているバンズで、ふわつしているけど、肉汁を吸ってもベチャベチャになることなく食感はそのまま。「直径13cm以上」という高槻バーガーオリジナルの規定を設け、また余計な添加物を使っていない特注バンズです。オープンでカリッと、または鉄板でふんわりと、各店舗ごとに焼き方にこだわっていますので、食感の違いを楽しんでください。



### カツオと昆布を混ぜた高級肥料を使用

## 高槻トマト

高槻市の南部で収穫しているトマトです。静岡県焼津産のカツオと、昆布とを混ぜた高級肥料を使用することで、ほのかに出汁の旨みを感じられます。なのでトマト嫌いなスタッフも、「高槻のトマトは食べられる!」と美味しく口に張りります。トマトはハンバーガーに水分と香りを加え、BBQソースの甘辛いところを和らげ、さらにソースを引き立たせます。



つなぎなし・135g

## 100%ビーフパティ

本物のハンバーガーの定義は、ビーフ100%のお肉をパンで挟んだものです。だから高槻バーガーのパティは小麦粉や卵などのつなぎのない、ビーフ100%。それでも脂っこくないのは、脂身が少なくあっさりペロっと食べられる、厳選された赤身のお肉を使っているから。ボリューム満点だけど、胃もたれしないと好評です。「バンズが約100gでパティが135g」が、高槻バーガーの黄金比です。



### 当社専属!産地直送の

## トロトロ濃厚たまご

専属で契約している養鶏場で、濃厚な黄身が特徴の当社だけの卵を使用しています。白身のプリプリ感もたまりません!産地直送で鮮度も抜群です。フライドエッグにして丸ごとはんではあるので、ガブッとお召し上がりください!



### 江戸時代から続く高槻の伝統産業・寒天を使った

## 高槻寒天BBQソース

高槻市から広まったと言われる寒天。寒天を使ったハンバーガーは世の中になく、ハンバーガーに挟む素材としてゼリーにして入れたこともありましたが、うまくいきませんでした。そんな時、お店で使っていたBBQソースに、寒天を入れてみたら奇跡が起きました!とろみとまろやかさがでて、美味しくなることを発見! こうしてソースに、お肉へまわりつく美味しさが生まれたのです。



### 幕府の献上品、徳川家康公も食した

## 服部しろろり

江戸時代に徳川家康公が召し上がられて絶賛したという服部しろろり。真夏の7,8月しか取れないため私たちは幻の食材と呼んでいますが、その旬の時期に甘酢に漬けて、ピクルスに仕上げています。レタスのシャキシャキに加え、ピクルスでポリポリという歯応えと甘みが、ハンバーガーの味をスッキリ整えます。

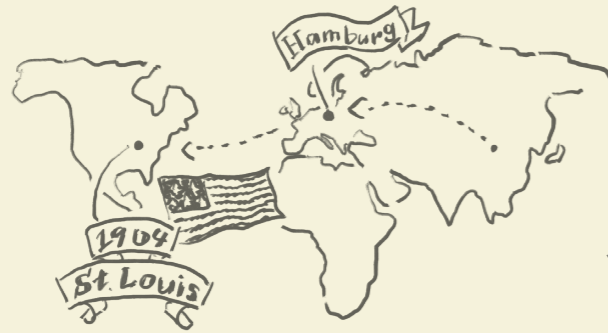


※トマトやしろろりはこだわりの栽培で年中収穫できない為、季節により異なる場合があります。

## ORIGIN

# ハンバーガーの起源 ご存知ですか？

ハンバーグの起源を探ると、モンゴルの遊牧民タタールに由来すると考えられている挽肉料理、タルタルステーキに遡ります。ドイツに伝わったタルタルステーキは、ハンブルクで労働者の人気料理になり、焼いたタルタルステーキには目玉焼きやパンが添えられて提供されていました。これが、アメリカに移住したドイツ系移民によってアメリカに伝わり、「ハンブルク生まれ」だということで「Hamburg steak(ハンブルク風ステーキ)」と呼ばれていました。ハンバーグをパンに挟んだ形状であるハンバーガーの誕生や命名の由来については諸説ありますが、1904年にアメリカのセントルイスで開催されたセントルイス万国博覧会の会場内で、ハンバーグステーキを挟んだサンドイッチが「ハンバーガー」という表記のもと販売されたのが最初だとする説が有力です。簡単にいうと、パンにビーフ100%のお肉を挟んだ食べ物をハンバーガーと呼びます。



## HOMETOWN

# 高槻市への 地域愛 語らせてください



高槻バーガーの展開には、地元・高槻への「地域愛」が原点にあります。この地域愛をハンバーガーを通じて育めるようになりたい。例えば、地元食材だからこそ農家さんと対面して、野菜の状態や作り方などを直接伺うことが食育になることもあれば、また食材を通して町の歴史や文化を知ることでもできるのです。そこから自分が住んでいる町に興味湧き始め、地元愛に繋がると考えています。大手ハンバーガーチェーンのハンバーガーは、万人受けするようにレシピが数値化されていて、ソースやケチャップが何グラムと整えられており、まさに科学的な味といえますが、日が経っても腐らないパンズなど、自然の摂理に反しているところもあります。ハンバーガーを健康的に味わえ、それでいて美味しい。だから、無添加で、農家さんの顔が見える地元の食材を使って高槻バーガーを作っています。

## STARTING POINT

# ハンバーガー愛の 原点とは

かつて旅行したアメリカの魅力に取り付かれていたオーナーが「何か目玉商品を扱ってみたい」と探

していたところ、当時住んでいた愛知県内に見つけたのがハンバーガーダイナー『ケースピット』。アメリカの雰囲気味わえるそのスタイルにのめり込みました。平日は会社に勤めながら、土日は「ケースピット」で修行する日々を一年半過ごしたのち、当時の勤め先だった会社を退職。独立してハンバーガー店をオープンすることを決意し、「ケースピット」で3ヶ月間みっちり働いたのち、自身の店舗オープンのために地元・高槻へ舞い戻りました。オーナーは、昔から人を驚かせたり感動させたりしたいと思っていました。食で感動をさせたい、今まで食べたことのないもの、味が全然違う食べ物を食べたときの感動を提供したい。それが自ずと「美味しいものを作ろう」という思いになり、本場アメリカを感じるような、本格的なハンバーガーを提供しようという理念につながりました。



ハンバーガーの  
魅力をもっと、  
もっとたくさんの人に!

この地域に根ざした美味しいハンバーガーの魅力をより多くの人達に届けるために、オーナーである寺川は、一般社団法人西日本ハンバーガー協会の理事長を務めハンバーガーイベントを企画・プロデュースし、自店のみならず全国のハンバーガー文化の発展のため、日々活動しております。

「一般社団法人西日本ハンバーガー協会」は、ご当地ハンバーガーが「人と人、人とまち」とをつなぐ架け橋として、地域の観光、経済の活性化及び向上に寄与することを目的として設立された協会で、「地域の魅力を心で味わえる地域振興」を目指しています。また、満身に食事がとれない子どもたちを救う「子ども食堂」と協力し地域のハンバーガー店の力を借りながら、子どもたちに本格的なグルメバーガーをかぶりつく機会を作っています。そして、子どもたちが大人になったときに、ハンバーガー店を志すきっかけにもなってほしい、美味しいハンバーガーをガブリとしたときの幸せな気持ち、より広がっていったらとより多くの人に喜んでもらえたらなと思い活動しています。

株式会社エブリワンダイ  
代表取締役 寺川 裕之



PREOCCUPATION  
ハンバーガーへの  
熱い想い  
FOR HAMBURGER

## CHIEF DIRECTOR

西日本  
ハンバーガー協会  
理事長 なんです

## AMERICAN DINER

# アメリカン ダイナーについて

アメリカでハンバーガーを提供していたのが大衆食堂であるダイナー。いわゆる「古きよき時代」のレストランをダイナーと言い、歴史は古く1872年にアメリカ北東部にあるロードアイランド州、ウエストミンスター・ストリートが発祥の地とされています。

当時のダイナーは、倒産した鉄道メーカーから放出された車体を利用した、列車のような外観でアメリカ全土に広がっていきました。庶民的なホームメイドメニューを提供するダイナーは、ときには愛車で乗りつけ仲間とお酒を飲む場であり、ときには子どもの誕生日を祝う場、またときには、ふと出かけた旅先で1杯のコーヒーが疲れを癒してくれる空間でもありました。そして現代でも、ダイナーは時代を超えて人々から愛され続けています。高槻バーガーが生まれたT's★Diner本店も、そのルーツはアメリカンダイナーなのです。

