

2018年8月20日  
報道関係各位  
BURG HOLIC 配信



期間限定

## KUSAMI BURGER 販売のお知らせ

2017年12月に東京都新宿四谷三丁目にOPENした、日本全国44種類のクラフトビールと、黒毛アングスを使用した超粗ひきのグルメハンバーガー&ハンバーグが楽しめる大型のバーガーカフェ「BURG HOLIC」では、ご好評をいただいたキャンペーンバーガー「クレイジーステーキバーガー」に続いて、おそろく世界一臭いチーズバーガーとして、一日5食限定で、KUSAMI BURGER シリーズ第一弾“ウォッシュ・チーズバーガー”を限定販売します。販売期間は、8月25日（土）より9月30日（日）となります。

# KUSAMI BURGER

とおい昔、銀河の彼方で、  
とある賢人は、言いました。臭いものが旨い、と。  
必ずしも、そうとは言えないなとは思いましたが、  
でも、そういう事も、あるかもしれないな、  
と思ひ直して、企画したメニューです。

## WASHED CHEESE BURGER



ウォッシュチーズを長期間、熟成。強烈な香り、100%黒毛アングス牛を使用の150gと大きな粗挽きパティの愛称は、人の好みに依存すること間違いなしですが、クサミと、旨みの融合です。

見た目は、普通のハンバーガーですが、意外と普通かなと思って食べても、食後感、鼻腔を漂うチーズ感は、まさに大人。これまで人類が体験した事のないクサミチーズバーガーです。

数種類のウォッシュチーズを追熟させ試作を繰り返した、このハンバーガーの味は、とても賛否両論で、臭いものが全く駄目の方には、全く駄目な味です。臭いものが好きな方には、ビールともよく合う、刺激的な新しいテイストを生み出しています。スモーキーな自家製ベーコンのトッピングがお勧めです。ぜひお店で、そのクサミ（KUSAMI）と、振り切ったバランス感をお楽しみください。

販売価格は、1490円（税別）となります。



### ウォッシュチーズ

ウォッシュは、塩水やお酒などで、チーズの表面を洗って熟成させた、とても風味豊かなチーズで、臭いといえはウォッシュといわれるチーズの種類の一つです。今回は、数種類のチーズとパテの相性を比較した結果、テロワールというチーズを使用しました。トロトロに追熟させ、チーズ臭さを追求したクサミテイストを体験してください。

## ☺ BURG HOLIC COFFE AND DINER ☺

BURG HOLIC では、“カジュアルをしっかりと”をコンセプトに、奇をてらうより、カジュアルな料理を、丁寧、しっかり作る事で、上質、美味しさを実現する事を目指しています。

オーダーを頂いた後、Fresh&Zesty なサルサそのものを野菜から作り始める究極の“オンオーダーバーガー”である、フレッシュサルサバーガーを始め、オリジナリティー溢れる美味しい商品開発を今後も続けてまいります。



2017年12月に四谷三丁目にOPEN。黒毛アングスの超粗びきパティ、熟成自家製ベーコンを使用した、こだわりのハンバーガーとハンバーグが楽しめるカフェダイナーです。自分好みの銘柄を選べるように日本各地のクラフトビールをリーズナブルな価格で常時44種類取り揃えています。



BURG HOLIC COFFEE AND DINER(バーグホリック コーヒー&ダイナー)

新宿区四谷 3-3 エスパコンセールビル 2F

禁煙 56席 喫煙 16席

営業時間 11:00~23:00



店舗ページ <https://burg-holic.com>



インスタグラム [https://www.instagram.com/burgholic\\_yotsuya/](https://www.instagram.com/burgholic_yotsuya/)

[#burgholic](#)

■BURG HOLIC 運営会社

BAM 株式会社

代表取締役 中村 創

資本金 1億円

東京都港区西麻布 2-20-17

事業内容

ソフトウェアの企画・開発

飲食店の企画・運営

投資・不動産賃貸事業

その他、付帯する事業

■本リリースへのお問い合わせ

企業名: BURG HOLIC COFFEE AND DINER

担当者名: 小林 淑子

TEL: 0367099811

E-Mail: [info@burg-holic.com](mailto:info@burg-holic.com)