

NY・北京・東京。東西を往来する昨今のハンバーガー事情

By 安部かすみ - 2015-07-23



ニューヨーク→東京

大人気ハンバーガーチェーン「Shake Shack」（シェイク・シャック）が来年、東京に日本第一号店を出店ということで話題になっているが、それに先駆け、ニューヨークで人気の別のチェーンもこの夏日本初上陸を果たした。店の名は「Bareburger」（ベアバーガー）。7月19日（日）、第一号店が東京・自由が丘にオープンした。

ベアバーガーもシェイク・シャック同様、れっきとしたニューヨーク生まれ。2009年にマンハッタン区のお隣、クイーンズ区にオープンして以来人気が発火し、マンハッタン、ブルックリン、ニュージャージーと店舗数がどんどん拡大。今では国内外あわせて30店舗近くにな

ブリオッシュパンズとビーフ、コルビーチーズの「The Standard」(\$10.85) @ベアバーガー

るまで急成長した（今年末までに全37店舗になる予定）。

ベアバーガーの特徴としては、ナチュラル&オーガニック食材にこだわった、健康志向のグルメバーガーということだ。メニューなどを見ると、「pasture raised（牧草飼育）」「NO GMO（遺伝子組み換えではない）」「rbgh - free（遺伝子組み換えホルモン剤が投与されていない）」などの言葉が並ぶ。

またパティも、ビーフやターキー、ベジタブルなどに加え、バイソン（野牛）、エルク（ヘラジカ）、ワイルドボア（イノシシ）など、ユニークなラインナップ（東京店では、ビーフ、チキン、ターキー、黒毛和牛、ベジタブルなど）。

サイドメニューやドリンクも充実しており、10種類そろったビールは主にローカルのもの。フェアトレードも実践しているとかで、健康にも環境にもやさしい店というのが売りだ。来年には日本2号店として、銀座への出店も決まっているそう。今後、東京のみならず日本中に拡大するのか、シェイク・シャックともども注目が集まるどころ。

芽キャベツのおこげがおいしい、サイドディッシュの「Fried Brussels Sprouts」
(\$5.95) @ベアバーガー

1

2

>

安部かすみ

編集者、ライター。1994年から2001年まで、日本の出版社で編集者として勤務、02年よりニューヨーク在住。07年から14年まで、在NYの出版社でシニアエディターとして勤務。退職後は様々な日本語メディアでNY情報を発信中。日米での編集者歴21年。