

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

 LINEで送る

北京→ニューヨーク

次は中国・北京生まれのハンバーガーチェーンとして、今ニューヨークで話題になっている「Uncle Sam's」（アンクル・サムズ）。

同店は、アメリカ第一号店として、今年の5月にマンハッタンのミッドタウンにオープンした。近年、アジア系といえば「Umami Burger」（ウマミバーガー）や「Ramen Burger」（ラーメンバーガー）などがオープンしては話題になっており、アンクル・サムズのオープンは、昨今の「アジアンフレーバー人気」に便乗した形だろう。

キムチ、ネギ、椎茸、大根、ゴマ、花椒（かしょう）などアジア系食材に加え、オイスターソース、ホイシンソース、スリラチャソースなどのエキゾチックな各種アジア系ソースも、ジューシーなパティをフレーバー豊かにし、さらにおいしくしている。日本人にはきっと、肉厚&オイリーでチーズたっぷりのアメリカンティーストより、こちらの方が口に合うだろう。また、味にうるさいグルメなニューヨーカーも一口食べて唸ること必至だ。

メニューの種類も実にバラエティー豊か。「チャーシュー・ベーコンバーガー」や「ディムサム（飲茶）バーガー」、コリアタウン近くということで「K-タウンバーガー」なんていうものもある。

東京→ニューヨーク？

さて、北京発のハンバーガーがこんなに話題なのだから、我々日本人にとってやっぱり気になるのは、日本発のハンバーガーはいつ米国に上陸？ということだろう。

海外展開しているチェーン店としてまず頭に浮かぶのは、モスバーガーだろう。同社は、アジアや東南アジア方面8カ国で展開しているが、なぜかアメリカをはじめとする北米&南米、ヨーロ



ジューシーなパティとアジアンフレーバーが特徴の「Signature Burger」(\$7.95) @ アンクルサムズ

ツバなどには未上陸 (*1)。アメリカ人は照り焼きソースが大好きだから、ニューヨークでオープンすれば「テリヤキバーガー」や「ロースカツバーガー」「ライスバーガー」あたりが、ヒットしそうな気がするのだが。

モスバーガーさん！寿司やラーメンなどアジアンフレーバーが席巻するこのタイミングで、ぜひニューヨーク上陸を果たしてみてはいかがでしょう？

*1：米国進出としては、過去、米国1号店「カラカウア店」(ハワイ) があったが、2005年に閉店している。

>> Uncle Sam's Burgers

>> Bareburger

>> BAREBURGER JAPAN (日本語)

ゴマがたっぷりでクセになりそうな甘さの
「Sesame miso caramel milkshake」
(\$4.95) @アンクルサムズ

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。