

牛肉と白金豚をメインとした国産豚の旨味が融合した奥深い味わい。

厳選した国産牛と、岩手県花巻市が誇るブランド豚『白金豚』をメインとした国産豚を使用した、
格之進の定番ハンバーグ。
肉のために選び抜かれた部位を独自の黄金ブレンドで仕上げ、天然素材の塩麹で旨味を引き出しています。
焼き上げるとあふれる肉汁と、バランスの取れたコク深い味わいが口いっぱいに広がります。
化学調味料に頼らず素材の力を活かした仕上がりで、ソースなしでも美味しく楽しめる人気商品です。

Point. 1

極上の肉汁ソース

ハンバーグの中に閉じ込められた



「5段階肉汁」
部位ごとの特徴を生かし、
溶け出す肉汁をコントロール。

ロース	肩	バラ	モモ	スネ

ハンバーグの醍醐味のひとつは、ナイフを入れたときに溢れ出る肉汁(にくじゅう)ではないでしょうか？

肉汁とは肉に含まれる脂質が旨みとともに溶け出したものであり、
良質な肉であれば肉汁もまた良質であることは確かです。ただしそれだけではありません。

実は、格之進ではこの「肉汁」をコントロールしているのです。
格之進ではハンバーグの為だけに仕入れた5種類の部位(ロース、肩、バラ、モモ、スネ)を使用しており、
「早く溶け出す脂」、「食べる時まで肉に残る脂」など部位ごとの特徴を考慮して、
焼き上がりの状態から逆算した理想のバランスで肉を配合しています。

ですので部位毎の肉汁が5段階にわけて波のように広がり、最後までふんわりとした柔らかな食感と
ジューシー感をお楽しみいただけます。

Point. 2

特製塩麹

極上の旨みと食感を生み出す



オール岩手の「活きた塩麹」に漬け込むことで、
ソース無しの旨味を楽しめる

一関門崎地区で採れた **めだか米**	絶滅危惧種「ミナミメダカ」が生息している美しい水の田んぼでのびのび育ったお米
オリジナル麹菌 **黎明平泉**	岩手県産の米の旨味を引き出す為に合わせて開発された麹菌
三陸野田産の天然塩 **のだ塩**	4日間じっくり煮詰めて作られるほんのりとした甘みと旨味が特徴の天然塩

そんなこだわりの詰まった究極のハンバーグ

「金格ハンバーグ」メニューがこちら

Point. 3

肉汁を閉じ込め逃さない

岩手産のこだわり「つなぎ」にまでこだわり

「つなぎも厳選バランス配合」
切った瞬間旨味が溶け出すハンバーグに！

「つなぎ」は読んで字の如く、焼いた時にハンバーグがバラバラにならないように素材同士を「つなぐ」材料のことです。
使い方によっては、ハンバーグのぼそぼそ感を増してしまいかねない「つなぎ」。
だからこそ格之進はこだわります。



鶏卵、牛乳は HACCP 認可に基づいて生産された岩手産であり、パン粉も厳選された素材のみでショートニングなど添加物は一切不使用の格之進専用のパン粉を地元工場にて製造し使用しております。
その３種を計算したベストな配合にて入れることで、こだわりの肉汁をハンバーグ内にしっかり閉じ込めつつ食感も損なわない究極のハンバーグか完成します。

金格ハンバーグ

国産牛肉と白金豚をメインとした国産豚のうまみが融合した奥深い味わい。
格之進の情熱と技術が結実した当店の看板商品です。

150g　単品 ¥1,780



金格ハンバーグ ダブル

国産牛肉と白金豚をメインとした国産豚のうまみが織りなす、奥深い味わい。
当店の看板商品、金格ハンバーグを２枚お付けした、食べごたえも大満足の一品です。

150g × 2　単品 ¥2,880



※表示価格は全て税込みです。　※画像は全てイメージです。

Set Menu

ライス・サラダ・スープセット	¥300
ライスセット	¥200
大盛り	＋¥100

格之進ハンバーグの楽しみ方

まずは
そのまま
何もつけずに

次は
天草の塩
＋わさび

次は
選べるソース

おすすめ
特製オニオンソース
熊本県産のにんにくと生姜を使用した和風ソース。

火の国ぽん酢の
あっさりおろしソース
不知火の果汁と生醤油をブレンドしたコク深くまろやかな究極のぽん酢と大根おろし入りのソース。

薫格（くんかく）

金格ハンバーグ × 冷燻



格之進が新たに生み出した燻製技術で美味の一歩先へ

金格ハンバーグを燻製し、『薫り』という付加価値が追加されたワンランク上のハンバーグ。
旨味が凝縮された滝の肉汁と、鼻を抜ける燻製の香ばしさのマリアージュ。
”冷燻”で至福のひとときを過ごすハンバーグの新時代。

最も効果的な形でお肉に薫りをまとわせ、お肉のさらなる美味しさを引き出すために「燻製」を研究。
辿り着いたのが”冷燻”。熱を加えずに薫りをまとわせることで、他とはひと味違う薫り豊かな味わいに。

Point. 1

まさに、ハンバーグの文明開化。

「冷燻」という燻製技術。



製造特許
出願中
特願 2017-60674



Point. 2

滝の肉汁はそのままに

旨みは濃縮限界突破

ハンバーグの文明開化を体験する

「薫格ハンバーグ」メニューがこちら



薫格ハンバーグ

金格ハンバーグを冷凍のまま燻製し、「薫り」という付加価値が追加された
ワンランク上のハンバーグ。
溢れ出る肉汁の旨みと鼻を抜ける燻製の香ばしさのマリアージュで至福のひとときを。

150g　単品 ¥2,080



金格・薫格ハンバーグ

金格ハンバーグを冷凍のまま燻製し、「薫り」という付加価値が追加されたワンランク上のハンバーグと、
当店の看板商品の金格ハンバーグを一度に味わえる大満足の一皿です。

150g × 2　単品 ¥3,180

※表示価格は全て税込みです。　※画像は全てイメージです。

Set Menu

ライス・サラダ・スープセット	¥300
ライスセット	¥200
大盛り	＋¥100

格之進ハンバーグの楽しみ方

まずは	次は	次は
そのまま何もつけずに	天草の塩＋わさび	選べるソース

選べるソース

おすすめ
特製オニオンソース
熊本県産のにんにくと生姜を使用した和風ソース。

火の国ぽん酢のあっさりおろしソース
不知火の果汁と生醤油をブレンドしたコク深くまろやかな究極のぽん酢と大根おろし入りのソース。

薫格骨ぎわ肉ステーキ

「薫格骨ぎわ肉ステーキ」は骨盤まわりの「めがね肉」を使用。
切り出した形がメガネに似た部位で、骨に密着しており旨味豊かで、
冷燻技術で香りも引き立ち、柔らかく噛みごたえある味わいです。

100g	単品	¥2,980
150g	単品	¥4,080

※写真は100gです。

骨ぎわ肉 & ハンバーグ

「薫格骨ぎわ肉ステーキ」とハンバーグを一度に味わえる贅沢な一皿です。
ハンバーグは金格、薫格の2種類からお選びいただけます。

骨ぎわ肉50g ＆金格ハンバーグ	単品	¥2,980
骨ぎわ肉50g ＆薫格ハンバーグ	単品	¥3,280

※表示価格は全て税込みです。　※画像は全てイメージです。

Set Menu

ライス・サラダ・スープセット	¥300
ライスセット	¥200
大盛り	＋¥100

格之進ハンバーグの楽しみ方

まずは	次は	次は
そのまま何もつけずに	天草の塩＋わさび	選べるソース

選べるソース

おすすめ
特製オニオンソース
熊本県産のにんにくと生姜を使用した和風ソース。

火の国ぽん酢のあっさりおろしソース
不知火の果汁と生醤油をブレンドしたコク深くまろやかな究極のぽん酢と大根おろし入りのソース。



熊本 あか牛ステーキ

Akaushi Beef Steak

澄んだ空気と豊かな草原の中で丁寧に育てられた「あか牛」。
脂控えめで上品な旨みを持つ赤身を、香ばしく焼き上げました。
肉本来の味わいを引き出した一皿を、特別なひとときに。



あか牛ステーキ

100g	単品	¥2,680
150g	単品	¥3,580

※写真は150g



あか牛ステーキ＆ハンバーグ

あか牛肉50g＆金格ハンバーグ	単品	¥2,680
あか牛肉50g＆薫格ハンバーグ	単品	¥2,980

※表示価格は全て税込みです。　※画像は全てイメージです。

Set Menu

ライス・サラダ・スープセット	¥300
ライスセット	¥200
大盛り	＋¥100

格之進ハンバーグの楽しみ方

まずは	次は	次は		
そのまま何もつけずに	天草の塩＋わさび	選べるソース	おすすめ 特製オニオンソース	火の国ぽん酢のあっさりおろしソース
			熊本県産のにんにくと生姜を使用した和風ソース。	不知火の果汁と生醤油をブレンドしたコク深くまろやかな究極のぽん酢と大根おろし入りのソース。

噛めば噛むほど溢れ出る旨味

阿蘇自然豚の生ハム



お得！ ビールセット ￥1,000

単品 ￥700

※表示価格は全て税込みです。　※画像は全てイメージです。

Point.

日本の名水百選にも選ばれている熊本が誇る名水地「菊池水源」の水と、
阿蘇の赤土に多く含まれているミネラル（鉄分）豊富な飼料で逞しく育てられた「阿蘇自然豚」。
上品で爽やかな味が特徴で、噛めば噛むほど溢れ出る旨味や、生ハムの塩味がビールに合い、
おつまみとしてぴったりです。