

2014年11月27日
一般社団法人 日本ハンバーグ協会

【日本ハンバーグ協会】11月29日「いい肉の日」に「究極のハンバーグ」を食べよう！ ハンバーグ研究家&マニア×俺のハンバーグ山本が考案 「究極のハンバーグ」が専門店に登場！ 「コーヒーエノモト」「俺のハンバーグ山本」で数量・期間限定でメニュー化

ハンバーグ文化の啓発とハンバーグの更なる普及のために活動している一般社団法人日本ハンバーグ協会（事務局：東京都渋谷区恵比寿）は、この度「究極のハンバーグ」プロジェクト（※）を実施し、ハンバーグ研究家の榎本氏、ハンバーグマニア、「俺のハンバーグ山本」の山本氏による「究極のハンバーグ」を完成させました。この完成した「究極のハンバーグ」を、11月29日（土）「いい肉の日」から、榎本氏が経営する「コーヒーエノモト」で、12月8日（月）より山本氏が経営する「俺のハンバーグ山本」（渋谷食堂）にて数量・期間限定でメニュー化いたします。さらに、本プロジェクトで選んだ究極のパテに各店舗のオリジナルソースを加えた「榎本流 アレンジハンバーグ」「山本流 アレンジハンバーグ」も各店舗にてお楽しみいただけます。

※「究極のハンバーグ」プロジェクト…日本ハンバーグ協会員から募集したハンバーグマニア14名に加え、ハンバーグ協会大使の俳優・笠原秀幸さん、協会員であり、ハンバーグ研究家の榎本稔氏と、ハンバーグ好きの女性に人気があるハンバーグ専門店「俺のハンバーグ山本」の社長山本昇平氏を監修者として迎え、それぞれが考える「究極のハンバーグ」のアイデアを基に議論し、「究極のハンバーグ」を考案するプロジェクトです。

■日本ハンバーグ協会が定義する「究極のハンバーグ」は、 『「牛肉9：豚肉1/つなぎ量：18.6%/挽き方：あら挽き」のパテ+デミグラスソース』



国民食の1つとして必ずといっていいほど挙げられるハンバーグは、肉の選び方、挽き方、焼き方、ソースは多種多様で、作り手による組み合わせによって個性は無限に広がります。

そのハンバーグから日本ハンバーグ協会が定義する「究極」を決めるべく、本プロジェクトでは始めにマニアならではのこだわりを徹底的に議論いたしました。その上で、パテは「肉（牛肉、豚肉、鶏肉）の配合比率」と「つなぎの量」が肝になるということで、さまざまに組み合わせた9種類を試食し、審議を実施。ハンバーグの味の決め手となるソースは、「おろしポン酢」「デミグラスソース」

「味噌ソース」の3種から、9種類の中から選んだパテ候補と組み合わせで試食し、投票をもとに最終審議をいたしました。その結果、日本ハンバーグ協会が定義する「究極のハンバーグ」は、「牛肉9：豚肉1/つなぎ量：18.6%/挽き方：あら挽き」のパテに、デミグラスソースをかけたハンバーグに決定いたしました。

■「究極のハンバーグ」が食べられるレストラン 詳細（※全て数量限定での提供）

【コーヒーエノモト】 <http://cafe-enomoto.com/>

- メニュー：
 - ①デミグラス煮込みの温玉ハンバーグ（¥1,580 円税込）
 - ②淡路島玉ねぎと林檎の和風ソースハンバーグ（¥1,480 円税込）
- 提供期間： 11月29日（土）～12月6日（土）
- 住所： 東京都北区西ヶ原2丁目44-13 西ヶ原ハイツ 1F
- 営業時間： 11時～17時（月-土）/11時～15時半（祭日） 定休日：日曜日



<デミグラス煮込みの温玉ハンバーグ>

【俺のハンバーグ山本渋谷食堂】 <http://www.orehan.com/shop/shop.html>

- メニュー：
 - ①“こだわり卵”の目玉焼きのせハンバーグ（¥1,700 円税込）
 - ②俺のハンバーグ山本流 アレンジハンバーグ
（ソース・価格については12月8日以降、店舗までお問い合わせください）
- 提供期間： 12月8日（月）～12月14日（日）
- 住所： 東京都渋谷区渋谷3-18-5 和田ビル 1F
- 営業時間： 11時～深夜3時（月-土）/11時～23時（祭日） 定休日：無し



<“こだわり卵”の目玉焼きのせハンバーグ>

お問合せ先：一般社団法人日本ハンバーグ協会 広報事務局（株式会社オールアバウト内）
TEL:03-6362-1359 FAX:03-6683-4229 担当：大貫・大竹 MAIL:info@hamburg-jp.org

■「究極のハンバーグ」プロジェクト 詳細

➤ 第一回「究極のハンバーグ」を語る会（開催日：10月14日）

「究極のハンバーグ」について、肉の種類や組み合わせ、挽き方、焼き方、ソースまでマニアならではのこだわりを徹底的に議論し、究極のパテ、究極のソースの試食候補を選出。

➤ 第二回「究極のハンバーグ」候補試食会（開催日：11月9日）

前回のディスカッションで選出した、牛肉・豚肉の配合違いを4パターン用意し、それぞれに「つなぎ」の量を変えた合計8パターンに加え、更に、マニアの強いこだわりで「黒毛和牛」「黒豚」と、都内では入手困難な「黒かしわのせせり」を組み合わせたパテ9種類を、ソースをかけず塩で味付けをして試食、審議を実施。

●結果：牛肉の味をしっかりと感じられる「A」のパテが最も支持されたものの、ソースとの組み合わせしだいでは、つなぎの量を多めにし、ふんわりと仕上げた「B」や、「A」、「B」よりも豚肉が多くあっさりした「D」・「G」のパテも有力であるという意見が多く、最終的に「A」を最有力候補、「B」「D」「G」を予備候補として選出。

➤ 第三回「究極のハンバーグ」試食会（開催日：11月16日）

ソースは、第一回で選出した「おろしポン酢」「デミグラスソース」「味噌ソース」の3種を用意し、第二回目の試食会で最も多くの支持を集めたパテ「A」と全てのソースの組み合わせを試食。更に、第二回で選出した予備候補「B」「D」「G」のパテは、榎本氏、山本氏の監修のもと、それぞれに最も合うと考えられるソース1種との組み合わせを、パテ「A」と比較しながら試食し、投票をもとに最終審議を実施。

| パターン | 割合 | | | つなぎ | 挽き方 |
|------|------|------|------|-------|-----------------|
| | 牛ひき肉 | 豚ひき肉 | 鶏ひき肉 | | |
| A | 9割 | 1割 | 0割 | 18.6% | あらびき |
| B | 9割 | 1割 | 0割 | 38.6% | ほそびき |
| C | 7割 | 3割 | 0割 | 18.6% | あらびき |
| D | 7割 | 3割 | 0割 | 38.6% | ほそびき |
| E | 5割 | 5割 | 0割 | 18.6% | あらびき |
| F | 5割 | 5割 | 0割 | 38.6% | ほそびき |
| G | 3割 | 7割 | 0割 | 18.6% | あらびき |
| H | 3割 | 7割 | 0割 | 38.6% | ほそびき |
| I | 6割 | 3.5割 | 0.5割 | 38.6% | 黒毛和牛、黒豚、黒せせりを使用 |

※A~Hは国産牛肉と国産豚肉を使用
Iでは、黒毛和牛、黒豚、黒かしわのせせりを使用



試食1：パテ「A」・パテ「D」×おろしソース



試食2：パテ「A」・パテ「B」×デミグラスソース



試食3：パテ「A」・パテ「G」×味噌ソース



<試食会の様子>

●結果：投票を元に議論した結果、最も支持されたパテ「A」にあうのは「デミグラスソース」であり、ハンバーグ協会が「究極」とするにふさわしいという結論に達した。

■参加者の感想

・肉の配合について、試食しながらここまで考えたのは初めての経験。肉の配合が変わるだけでここまでハンバーグの味が変わることを改めて実感した。

・「つなぎ」も、量が多いとパテは柔らかく味はまるやかになり、少なくすると肉感のあるずっしりした口当たりになるなど変化が興味深く、今まで食してきたハンバーグ店の肉の配合やつなぎの量を推測するなど、食べ歩きが技術があがったと感じた。

・ハンバーグの専門家を交えてのディスカッションは大変参考になった。例えば、普通は公開されていない店舗で提供している肉の配合について専門家の考えを聞くことができ、今後店舗でハンバーグを食べるのがより楽しみになった。

・自宅で作るハンバーグは、ワンパターンになりがち。今回の経験を参考にしたい



■「究極のハンバーグ」プロジェクトメンバープロフィールと感想

榎本 稔 (えのもと みのる)



■感想

通常お店で出すハンバーグは、各店舗でこだわったものではあるが、子供からお年寄りまで皆さんに愛されるハンバーグを提供している。今回は、一週間に複数回ハンバーグを食べるマニアの意見を直接聞くことができ、マニアが望むハンバーグについて理解を深められた。新たなメニューを考案する際の参考にしたい。

■プロフィール

コーヒーエノモト 榎本ハンバーグ研究所主宰
1974年生まれ。ハンバーグ研究者。調理師、ジュニア野菜ソムリエ。子供の頃から、ハンバーグが食卓に並ぶのが楽しみ。小学生時代に母親のハンバーグ作りを手伝ったのをきっかけにハンバーグ作りにハマる。以来、「自分が食べたくなるものを作る」のを基本として調理の腕を磨く。ファミリーレストランに就職するが、個性的な食へのこだわりから28歳で退職。両親の経営する喫茶店「コーヒーエノモト」を継ぎ、数々の新作ハンバーグを生み出す。現在のオリジナルハンバーグレシピ数は287種類。

山本 昇平 (やまもと しょうへい)



■感想

今回は、パテの肉の割合やつなぎの量、ソースとの組み合わせを突き詰め「究極」を決めたが、今後はデミグラスソースの究極を突き詰めるなど、よりマニアックにハンバーグの究極を追い求めたいと考える。

■プロフィール

株式会社俺カンパニー 代表取締役社長
04年新卒で独立支援制度のある会社に入社。入社後、すぐに支援制度に応募するも落選。数度のチャレンジを経て、ついに合格。新卒者としては最短で新業態を出店した。05年6月、渋谷区恵比寿に「俺のハンバーグ山本」が誕生。同7月、看板メニュー「俺のハンバーグ」を開発。08年、2号店を渋谷に出店。9月に俺カンパニーを設立。以来、赤坂、高田馬場、吉祥寺、自由が丘とクオリティ、味など全てに山本イズムが染み込んだ店舗を展開している。

笠原 秀幸 (かさらは ひでゆき)



■感想

ハンバーグ大使として、今まで数多くのハンバーグを食べ、かなりこだわりが強いと思っていたが、ハンバーグマニアの方の知識の深さに驚いた。自身がハンバーグ大使として活動している事を仕事の現場で話すと、その流れでハンバーグを食べに行くことが多い。ハンバーグを食べに行った際は、肉の割合やつなぎの量を意識し、一緒に食べに行った人にハンバーグの魅力をより感じてもらえるよう伝えたい。

■プロフィール

俳優 ハンバーグ大使
95年 NHK 日中合作ドラマ「大地の子」主人公・陸一心の少年時代役でデビュー。以降着実に演技の道を歩む。近年の作品に、映画「BANDAGE」「天地明察」、ドラマCX「夏の恋は虹色に輝く」TBS「獣医ドリトル」INTV「トッカン」「金田一少年の事件簿」などがある。昨年からは監督業にも挑戦している。

【日本ハンバーグ協会 概要】

2013年10月にハンバーグ愛好家たち（ハンバーグ侍・小町）によって結成された愛好家団体。「ハンバーグで日本を元気に！」をテーマに、日本のさらなるハンバーグの消費量拡大とハンバーグ文化の発展をめざしています。

日本ハンバーグ協会

一般社団法人 Japan Hamburg Association



お問い合わせ先：一般社団法人日本ハンバーグ協会 広報事務局（株式会社オールアバウト内）

TEL:03-6362-1359 FAX:03-6683-4229 担当：大貫・大竹

MAIL: info@hamburg-jp.org