金格（きんかく）

国産牛×「白金豚」

牛肉と白金豚の旨味が融合した奥深い味わい。

金格ハンバーグは格之進が厳選した岩手県産を中心とした国産牛と、
ブランド豚でプラチナポークとも呼ばれる『白金豚』を使用したハンバーグです。
このハンバーグの為だけに使用部位を選定したひき肉を自家製塩麹にて漬け込み、
格之進独自の黄金ブレンドによって生まれた上品で甘みのある奥深い味わいは、
ジューシーながらも重たくなくお腹に残りません。
また溢れ出る肉汁は一度食したら忘れられないほどの旨味が自慢の逸品です。

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。

これは素材の特徴を計算把握していない大量生産品には決してマネできないものだと自負しております。

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	オリジナル麹菌	三陸野田産の天然塩
めだか米	黎明平泉	のだ塩
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	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	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（150g） 単品 ￥1,780

国産牛肉と白金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。

金格ハンバーグ ダブル（150g×２） 単品 ￥2,880

国産牛肉と白金豚のうまみが融合した奥深い味わい。
当店の看板商品、金格ハンバーグを２枚おつけしました。
大満足の食べごたえです。

Set Menu

ライス・スープセット	ライスセット	ライス大盛
￥300	￥200	プラス￥100

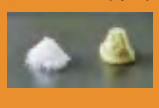
※表示価格は全て税込です。　※画像は全てイメージです。

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

熊本県・天草灘で生まれた天草の塩と清流で育まれたわさび。
すべてのハンバーグにお付けしております。
そのまま味わっていただいた次は、ソースをつけてお召し上がりください。



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深いコクとまろやかな究極のぽん酢と大根おろしのソース。

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（150g）単品 ￥2,080

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。

金格・薫格ハンバーグ（150g×2）単品 ￥3,180

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、金格ハンバーグ。
一度に味わえる大満足の一皿です。

Set Menu

ライス・スープセット	ライスセット	ライス大盛
￥300	￥200	プラス￥100

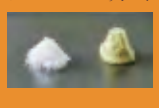
※表示価格は全て税込です。　※画像は全てイメージです。

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

熊本県・天草灘で生まれた天草の塩と清流で育まれたわさび。
すべてのハンバーグにお付けしております。
そのまま味わっていただいた次は、ソースをつけてお召し上がりください。



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深いコクとまろやかな究極のぽん酢と大根おろしのソース。

黒格ハンバーグ（150g）単品 ￥2,680

熟成肉技術と特製塩麹で旨味を最大限に引き出した
ジューシーで肉本来の味わいが楽しめる
国産黒毛和牛100％のハンバーグです。

黒格・金格ハンバーグ（150g×2）単品 ￥3,480

国産黒毛和牛100％の肉感があり
ジューシーな仕上がりの黒格ハンバーグと
当店の看板商品、金格ハンバーグを
1度に味わえる至高の一皿です。

Set Menu

ライス・スープセット	ライスセット	ライス大盛
￥300	￥200	プラス￥100

※表示価格は全て税込です。　※画像は全てイメージです。

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

熊本県・天草灘で生まれた天草の塩と清流で育まれたわさび。
すべてのハンバーグにお付けしております。
そのまま味わっていただいた次は、ソースをつけてお召し上がりください。

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深いコクとまろやかな究極のぽん酢と大根おろしのソース。

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＆金格ハンバーグ

「薫格骨ぎわ肉ステーキ」と当店の看板商品の
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

Set Menu

ライス・スープセット	ライスセット	ライス大盛
￥300	￥200	プラス￥100

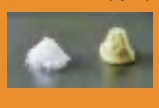
※表示価格は全て税込です。　※画像は全てイメージです。

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

熊本県・天草灘で生まれた天草の塩と清流で育まれたわさび。
すべてのハンバーグにお付けしております。
そのまま味わっていただいた次は、ソースをつけてお召し上がりください。



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深いコクとまろやかな究極のぽん酢と大根おろしのソース。

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	150g
¥2,680	¥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 ¥2,680	あか牛肉50g ＆薫格ハンバーグ ¥2,980

Set Menu

ライス・スープセット	ライスセット
¥300	¥200

ライス大盛　プラス¥100

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深いコクとまろやかな究極のぽん酢と大根おろしのソース。

金格（きんかく）、遂に！テイクアウト開始！

金格ハンバーガー

Only Available To-Go. Kinkaku Hamburger

白金豚
使用

厳選した
国産牛肉
使用

岩手県産
地場産品の
つなぎ
使用

今だけ！
ドリンク付きで
1,100円（税込）

ペプシコーラ・ジンジャー・烏龍茶から
お選びいただけます。

格之進
ハンバーグ

※写真はイメージです。

お得なセット！

阿蘇自然豚の生ハム ビールセット

噛めば噛むほど溢れ出る旨味。
おつまみとしてピッタリの生ハムです。

¥1,000

阿蘇自然豚の生ハム 単品

¥700

※税込み価格です。　※写真はイメージです。