

## Humbrug Will(ハンバーグ ウィル)

東京都新宿区新宿1-3-8 YKB新宿御苑ビル TEL.03-3358-4161

URL [www.hajimenoippo.co.jp](http://www.hajimenoippo.co.jp)

今回ご紹介するのは東京・新宿にあるハンバーグ専門店。都心のオアシスとして名高い広大な庭園公園・新宿御苑の脇道にある小さなお店です。金井秀樹社長はにんにく料理専門店など4店舗を経営するかたわら経営コンサルタントでもあります。

ハンバーグの原料は岩手県のSPF豚認定農場・(有)ケイアイファウムの「岩中ポーク」100%。なぜ豚肉100%のハンバーグを? 「女性が一人でも気軽に入れるハンバーグ店をやりたいとずっと思っていて、東京中のお店を食べ歩きました。辿り着いたのが、もたれにくい豚肉のみのハンバーグ、そしてたまたま知り合いのお店で出会った岩中ポークだったんです」と金井さん。「本当に群を抜くおいしさでした」。試行錯誤を繰り返し、4つの部位を使用、挽き方もそれぞれ変えて混ぜ合わせるこだわりで、肉本来のおいしさを際立たせるハンバーグを完成させました。

2007年のオープン当初はやや苦労したものの口コミでおいしさが評判に。「メディアにも助けられましたが、豚肉の力も大きいですね。脂身がおいしい。女性客が増えました」。うかがった日も平日のランチ営業終了間際にもかかわらず満席で外には行列が。スタッフの対応もとても丁寧で、居心地満点でした。休憩中にはテレビの取材も。今月には東京都墨田区に2号店もオープン予定です(「Mrs.Burg」錦糸町駅から徒歩2分)。

岩中ポークに惚れ込んでいるという金井社長、ケイアイファウム北上農場にも足を運び、昨年の夏にはスタッフも社員旅行で北上農場を訪れたそうです。「本当に満足してます。このお肉のおい



金井社長(前列左端)、土屋店長(中央)とスタッフの皆さん



ソースは3種類、こちらはデミグラスソースしさを、もっともっと広めたい。ゆくゆくは「のれん分け」の形でスタッフの地元での独立をバックアップし、全国展開を、というのが夢です。

わざわざ足を運ぶ価値のある、そしてまたすぐ行きたくなる、そんなすてきなお店でした。読者の皆さんもぜひ一度、行列覚悟でいかがでしょう。

