

学生ハンバーグとは

- 1, ステーキのような肉々しい食感を実現
- 2, ステーキを思わせる厚切りの形状
- 3, 塩とブラックペッパーで肉の旨味を最大限

創業者の近藤誠司が学生にもステーキを
気軽に楽しんでもらえるよう昭和47年頃に考案

詳しくは裏面へ

オイシサニハカタナイ
ジブンガイル：



温故知新

極厚! 学生ハンバーグ [270g]

厚さ**1.5倍** 1,800円 (税込1,980円)



定番

学生ハンバーグ [180g]

1,030円 (税込1,133円)

お得な
お食事セット

ライス(おかわり自由)
パンに替えられます。

サラダセット

サラダ

+ ライス(パンに替えられます)

420円 (税込462円)

コーンスープセット

コーンスープ

+ ライス(パンに替えられます)

420円 (税込462円)

オニオングラタン
スープセット

オニオングラタンスープ

+ ライス(パンに替えられます)

720円 (税込792円)

あさくま
ディナーセット

コーンスープ + サラダ

+ ライス(パンに替えられます)

620円 (税込682円)

単品メニュー

ライス単品	280円 (税込308円)	パン単品	350円 (税込385円)
コーンスープ	350円 (税込385円)	オニオングラタンスープ	550円 (税込605円)

セットドリンク 160円 (税込176円)

※セットメニューにお好みでどうぞ。ホットコーヒーはおかわり自由

★コーヒー(ホット/アイス) ★紅茶(ホット/アイス) ★オレンジジュース ★アップルジュース
★ジンジャーエール ★コーラ ★メロンソーダ ★ウーロン茶

※お料理の付け合わせ、販売メニューは店舗により異なる場合がございます。
※期間・数量限定の為、品切れの際はご容赦ください。 ※鉄板は熱くなっております。
※写真と形状が異なる場合がございます。 ※写真はイメージです。

「学生ハンバーグ」誕生物語

昭和 47 年(1972 年)——激動の時代に生まれた、学生への想い



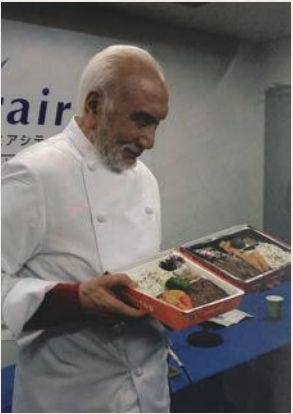
昭和47年頃、日本経済は高度成長期の余韻が残る一方で、新たな試練を迎えていました。この年を境に、食料品価格は急激に高騰。特に牛肉は高級食材の代表格で、庶民、とりわけ学生にとっては簡単には手が届かない「憧れの味」でした。

当時の統計によれば、牛肉 100 グラムあたりの価格は 166 円。これは翌年にはさらに 236 円へと跳ね上がり、食料品全体の物価が 5～10% も上昇するインフレの時代を迎えます。ステーキを一枚食べるなど、アルバイト代を必死でやりくりする学生にとっては夢のまた夢。四畳半や六畳一間のモルタルアパートで自炊生活を送る彼らの食卓は、もやし炒めやギョーザ、カレーライスといった安価で腹持ちのする料理が中心でした。

そんな時代、創業者の近藤誠司は、一つの想いを抱いていました。

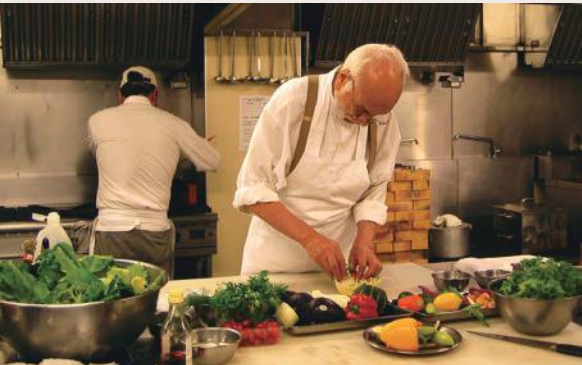
「お金のない学生たちにも、ステーキのような贅沢な味わいを気軽に楽しんでもらいたい」

高価な牛肉の塊を使う代わりに、比較的安価なひき肉を使用。しかし、ただのハンバーグではなく、ステーキの形に見立てて作ることで、学生たちが「特別な食事」を楽しめるように工夫しました。ナイフとフォークで切り分けるその瞬間、まるで本物のステーキを食べているかのような高揚感。ボリューム満点で栄養もあり、何より学生の財布に優しい——。



当初は「学生ステーキ」と呼ばれたこの一皿は、まさにその名の通り、学生のために生まれた料理でした。

時は流れ、昭和 45 年(1970 年)を「外食元年」として、日本中にファミリーレストランが広がり、ハンバーグが家庭の味として定着していく中で、この料理は「学生ハンバーグ」へと名前を変えました。しかし、その根底に流れる創業者の想いは変わりません。



「学生に、手の届く贅沢を。」

昭和47年の物価高騰という厳しい時代背景の中で、近藤誠司が考案したこのハンバーグは、半世紀以上経った今も、多くの人々に愛され続けています。それは単なる料理ではなく、困難な時代を生きる学生たちへの温かなエールそのものだったのです。

各メニューの主要栄養成分及びアレルギー一覧表

▲…原材料自体には含まれないが、調理過程において微量のアレルゲンが混入することがあります。

メニュー	材料	特定原材料8品目								特定原材料に準ずる20品目																		
	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	クルマミ	カニ	アーモンド	アワビ	イカ	イクラ	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	胡麻	サケ	サバ	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカデミアナッツ	もも	ヤマイモ	りんご	ゼラチン
極厚!学生ハンバーグ	●	●	▲													●												
学生ハンバーグ	●	●	▲													●												

■ステーキに関しましてはステーキソースのアレルゲンも一緒に記載しております。

■ご注文に際して、以下の点をご理解頂いた上でご利用頂きますようお願いいたします。

- 1.他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・器具、機材についても共通のものを使用するため、調理過程において表記以外のアレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。
- 2.食物アレルギーの重篤な方は、微量のアレルゲンでもアレルギー症状を引き起こす可能性がありますのでご注意ください。
- 3.サラダバー実施店舗においては、ご提供するサラダバーの内容が店舗により異なります。予めご了承ください。
- 4.上記事由により、提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、あらかじめご注意くださいよう、お願い申し上げます。