



爆弾ハンバーグ

誕生秘話

～こだわりの味はこうして生まれた～

フライングガーデンという店名よりも「爆弾ハンバーグ」のほうが有名といわれるくらい、
当社の看板メニューでもある、「爆弾ハンバーグ」。
その「爆弾ハンバーグ」の誕生秘話をお話したいと思います。

まるで爆弾!!

秘話 1



そもそもなぜ、爆弾ハンバーグなのか?

従来のハンバーグを熱く熱した鉄板に載せて提供し、お客さまの目の前でカットするのですが、その際の油のはねる様子や、ハンバーグの形状から、「爆弾」という名前が浮かびました。



晴天の霹靂!

秘話 2



きっかけは、わが子の素朴な質問。

1988年、当時フライングガーデンが3店舗で、メニューも軽食主体であった頃、ある日、我が子(現社長)から『フライングガーデンで一番おいしいお料理って何?』と問い掛けられたフライングガーデンの創業者、野沢八千万は、戸惑いました。「何でもおいしいよ」とは答えたものの、本当に薦められる一番のメニューが無いことに気づきました。

主役となる看板料理の不在。

フライングガーデンのまさに「看板」となる商品を開発したい。そこで野沢はフランス料理のタルタルステーキを参考に、1度は開発・販売(1982年「タルタルステーキ焼いちゃった」をしたものの納得ができず一旦販売を取りやめた「ステーキハンバーグ」の品質改善に取り組みはじめました。



命がけの開発!

秘話 3



長年の試行錯誤の繰り返し、爆弾ハンバーグの前身が完成!!

野沢は自ら陣頭に立ち、視察や研究を続け、数カ月間、毎日20～50kgもの肉の試作・試食を繰り返しました。試食を繰り返し、そしてついに、これはと思えるものを作り上げることに成功しました。ここに爆弾ハンバーグの前身である「網焼き和牛100%ステーキ風ハンバーグ」が誕生しました。このとき原型となる「タルタルステーキ焼いちゃった」を開発してから約10年の歳月が流れていました。

看板メニュー完成!

秘話 4



宇都宮下戸祭店からいよいよ販売開始!

この「網焼き和牛100%ステーキ風ハンバーグ」を売り出すにあたって、新規工リアである、宇都宮1号店の下戸祭店オープンにあわせて投入しました。しかし、オープン当初の下戸祭店の売上は低い状態が続いていました。ところが、命がけで開発した「網焼き和牛100%ステーキ風ハンバーグ」が、月を追うごとに出数を伸ばし、本来の意味でのフライングガーデンの看板メニューがここに完成しました。

宇都宮では店名より有名な看板メニュー。

今でも宇都宮ではフライングガーデンという名前よりも「爆弾ハンバーグ」「爆弾」という言葉のほうが有名で、タクシーでも「爆弾ハンバーグのお店に行ってください」と言ったほうが通用することが多いほどです。

さらなる改善!

秘話 5



▲爆弾キング 250g



▲爆弾キング チーズソース 2倍

販売開始後も、さらなる改善を続け、大ヒット商品へ!!

販売開始後も改善の取り組みは続きました。原材料の見直しによる販売価格の引き下げと同時に「爆弾ハンバーグ」への名称の変更を行いました。さらに認知度UPのために採算を度外視した爆弾ハンバーグ半額フェアを約2年間続けました。店長をはじめとしたスタッフの努力もあり、「爆弾ハンバーグ」は大ヒットし、下戸祭店はオープン後5年で年商2.5倍の超繁盛店、「爆弾ハンバーグ」の注文率は60%を誇る看板商品となりました。また、この間に「爆弾ハンバーグ」のパートナーでもある和風ソースも改善に改善を加え、よりおいしくしていきました。

全店舗で爆弾ハンバーグが炸裂!

このヒットを自信にフライングガーデン全店で爆弾ハンバーグを導入、認知度が上がっていく中で、全店平均でお客さまの50%以上が注文するという看板商品となりました。また「爆弾ハンバーグのヒットこそが、今日のフライングガーデンの発展を作り上げたといっても過言ではありません。

そして、今以上に!

秘話 6



みんなを笑顔にする美味しさと、徹底した安全・安心の追求。

そして今でも「爆弾ハンバーグ」は進化し続けています。一人でも多くのお客さまに召し上がっていただくために、品質の向上と安定供給のために世界各地を視察し、世界一安全と言われているオーストラリア及びニュージーランドより原料を調達し、製造・調理についても安全・安心を追求する取り組みを進めております。「フライングガーデンで一番おいしい料理って何?」と聞かれれば、全社員がこうお答えします。



「爆弾ハンバーグ」がおすすめでございます。