

～自宅やオフィスでも気軽に楽しめるボリュームバーガーをお得な価格でご提供～

「ロッテリア 29肉(ニク)の日」

2021年9月27日(月)から3日間限定で実施!

株式会社ロッテリア(本社:東京都新宿区、代表取締役:那須誠司、以下:ロッテリア)は、「ロッテリア 29肉(ニク)の日」を、2021年9月27日(月)から9月29日(水)までの3日間限定で全国のロッテリア※1にて実施いたします。

※1:一部店舗を除く。



ロッテリアでは、毎月29日を中心にボリュームたっぷりのバーガーをお得な価格でお楽しみいただける「ロッテリア 29肉(ニク)の日」を実施し大変ご好評をいただいております。

9月の「ロッテリア 29肉(ニク)の日」は、『絶品ベーコンチーズバーガー』の絶品チーズハンバーグパティとロングサイズベーコンを3枚ずつ重ねた『トリプルベーコントリプル絶品チーズバーガー』を通常価格1,254円のところ1,210円で、絶品チーズハンバーグパティを3枚重ねた『トリプル絶品チーズバーガー』を通常価格946円のところ880円でご提供いたします。

また、絶品チーズハンバーグパティとロングサイズベーコンを2枚ずつ重ねた『ダブルベーコンダブル絶品チーズバーガー』、絶品チーズハンバーグパティを2枚重ねた『ダブル絶品チーズバーガー』も3日間限定のお得な価格でご提供いたします。

さらに、毎年ご好評をいただいているジビエ鹿肉を使用した贅沢バーガー『ジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』と、パティとソースを2倍にしたボリューム抜群の『ダブルジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』も9月29日(水)から期間限定で販売いたします。

今般自宅やオフィスでの食事の機会が増加している中、ロッテリアの商品をテイクアウトでもお得にお楽しみいただきたいと考えております。

*価格は10%税込価格です。(テイクアウトの場合は軽減税率8%)

ロッテリアは今後ともお客様の期待に応える商品づくり、店舗展開を次々に実現していきます。

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

株式会社ロッテリア

Tel:03-3760-9690 / Email:press@noelcom.co.jp

※ お客様からのお問い合わせ先: 株式会社ロッテリア お客様相談センター Tel.0120-070-612

参考資料

【「ロツテリア 29 肉(ニク)の日」概要】

実施期間:2021年9月27日(月)~9月29日(水)

実施店舗:全国のロツテリア※1

※1:さいたまスーパーアリーナ店、八景島シーサイドオアシスFS店、ZOZO マリンスタジアム店を除く。

*価格は10%税込価格です。(テイクアウトの場合は軽減税率8%)



商品名:『トリプルベーコントリプル絶品チーズバーガー』

価格:1,210円(通常価格1,254円)

商品概要:牛肉を最大約8mmに粗挽きして、塩、胡椒、オレガノで味付けし、ゴーダチーズとレッドチェダーチーズの2種類のナチュラルチーズを合わせてジューシーな食感に焼き上げた絶品チーズハンバーグパティの上に、桜と栗のチップをオリジナルブレンドしてじっくり燻製させた香り豊かなロングサイズのベーコンを2つ折りに重ねてトッピングし、絶品チーズハンバーグパティとベーコンを贅沢に3段重ねたボリューム抜群のバーガーです。



商品名:『トリプル絶品チーズバーガー』

価格:880円(通常価格946円)

商品概要:牛肉を最大約8mmに粗挽きして、塩、胡椒、オレガノで味付けし、ゴーダチーズとレッドチェダーチーズの2種類のナチュラルチーズを合わせてジューシーな食感に焼き上げた絶品チーズハンバーグパティを3枚重ね、ふんわり、もちり食感が特長のバンズで挟みました。肉好きにはたまらないジューシーで満足感のあるバーガーです。



商品名:『ダブルベーコンダブル絶品チーズバーガー』

価格:830円(通常価格869円)

商品概要:牛肉を最大約8mmに粗挽きして、塩、胡椒、オレガノで味付けし、ゴーダチーズとレッドチェダーチーズの2種類のナチュラルチーズを合わせてジューシーな食感に焼き上げた絶品チーズハンバーグパティの上に、桜と栗のチップをオリジナルブレンドしてじっくり燻製させた香り豊かなロングサイズのベーコンを2つ折りに重ねてトッピングし、絶品チーズハンバーグパティとベーコンを2段重ねた食べ応えのあるバーガーです。



商品名:『ダブル絶品チーズバーガー』

価格:600円(通常価格671円)

商品概要:牛肉を最大約8mmに粗挽きして、塩、胡椒、オレガノで味付けし、ゴーダチーズとレッドチェダーチーズの2種類のナチュラルチーズを合わせてジューシーな食感に焼き上げた絶品チーズハンバーグパティを2枚重ね、ふんわり、もちり食感が特長のバンズで挟みました。シンプルながらもしっかりと肉の旨味を味わえるバーガーです。

【『ジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』、『ダブルジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』概要】

販売期間:2021年9月29日(水)~数量限定販売

販売店舗:全国のロッテリア※1

※1:さいたまスーパーアリーナ店、八景島シーサイドオアシスFS店、ZOZOマリンスタジアム店を除く。

*価格は10%税込価格です。(テイクアウトの場合は軽減税率8%)



商品名:『ジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』

価格:790円

商品概要:鹿肉ハンバーグパティは、農林水産省制定「国産ジビエ認証制度」※2の基準をクリアした工場で適切に処理した、低カロリーで鉄分豊富といわれている鹿肉を全体の6割に使用し、パン粉や黒胡椒、ナツメグなどの香辛料を加えて、より本格的に鹿肉の風味と旨味を味わえるように仕上げました。味の決め手となるソースには、エゾ鹿のひき肉を使用し、鹿肉の旨味を引き出すガラムマサラや数種のスパイスをブレンドしたスパイシーな「エゾ鹿ラグーソース」を採用しました。それらをマヨネーズ、レタス、トマト、スライスオニオン、ピクルスとともにハンズで挟んだ、ジビエ鹿の食材を生かしたバーガーです。



商品名:『ダブルジビエ鹿肉バーガー(エゾ鹿ラグーソース)』

価格:1,200円

商品概要:農林水産省制定「国産ジビエ認証制度」※2の基準をクリアした工場で適切に処理した、低カロリーで鉄分豊富といわれている鹿肉を全体の6割に使用し、パン粉や黒胡椒、ナツメグなどの香辛料を加えて、より本格的に鹿肉の風味と旨味を味わえるように仕上げた鹿肉ハンバーグパティを2段重ね、エゾ鹿のひき肉を使用し、鹿肉の旨味を引き出すガラムマサラや数種のスパイスをブレンドしたスパイシーな「エゾ鹿ラグーソース」を2倍トッピングした食べ応えのある贅沢バーガーです。

※2:農林水産省が衛生的で安心安全なジビエを提供するために2018年にスタートした食肉処理施設を認証する制度です。日本ジビエ振興協会は認証機関に登録されており、ロッテリアの「ジビエ鹿肉バーガー」は「国産ジビエ認証制度」の認証を受けた施設で処理された鹿肉を使用しています。

【ロッテリア会社概要】

会社名:株式会社 ロッテリア

代表者:代表取締役 那須誠司

本社所在地:東京都新宿区西新宿 3-20-1

設立日:1972年2月9日

資本金:1億円

業務内容:食品の製造販売、飲食店および食料品店の経営、フランチャイズシステムによるフードサービス事業

URL: <https://www.lotteria.jp>