海の家・ビーチハウスのみなさまへ

来夏のメニューに、百名店のステーキバーガーを。

2026年夏、三浦海岸で大好評

WORLD BURGER メニュー導入のご提案

2026年夏の実績

海辺で大好評。
ひと夏で売れに売れました。

約1ヶ月で

1,000個以上

を販売しました。

提供先：ビーチハウス「夏小屋MOZU」
MIURA FUN BEACH 三浦海岸（神奈川県三浦市）

WORLD BURGERについて

世界を旅して生まれた、ステーキバーガー専門店。

パテ	つなぎを使わない自家製ステーキパテ。塩味だけで肉のうまさを味わえます
バンズ	名店「峰屋」に特注した専用バンズ
店舗	池袋西口本店・池袋東口店・新潟駅前店・浜松駅前店

食べログ ハンバーガー百名店
2024・2026年（新潟駅前店）

JAPAN BURGER BEST 50
2026年 選出

海の家では、「百名店」ののぼりとメニュー表を掲げて販売できます。

仕組み

量って、押して、焼くだけ。

1

冷蔵で届く

冷蔵のステーキパテと特注バンズを、WORLD BURGERからお届けします。

2

量って押して焼く

必要なグラムを量り、鉄板の上で押しつぶして焼きます。短時間で提供でき、混み合う時間帯も回せます。

3

挟んで出す

バンズに挟んでお客様へ。焼き方は写真つきの手順書と事前の研修でお伝えします。

使わなかった分は成形して冷凍すれば、約1か月保存できます。ロスが出ません。

ご導入の条件

加盟金　0円

ロイヤリティ　0円

ご負担いただくのは、パテなどの食材の仕入れだけです。卸価格・最低発注数・配送方法は、ご相談時に個別にご案内します。

調理は鉄板・ホットプレート・フライパンのどれでもOK。今の設備のまま始められます。

販売価格はお店で決めていただけます

三浦海岸での販売例

クラシックバーガー	¥1,000
クラシックチーズ	¥1,200
Wクラシック	¥1,600
Wクラシックチーズ	¥1,800
VOLCANO BURGER	¥3,000

本部でご用意するもの

のぼり（食べログ百名店）・メニュー表の制作、焼き方の手順書

導入までの流れ

ご相談から、最短約1ヶ月で始められます。

1週目

ご相談・試食
（試食用パテをお送りします）

2〜3週目

ご契約・メニューと価格の決定・研修

4週目

初回のお届け・のぼりとメニュー表の設置

販売開始

売れ行きに合わせて追加のご注文

シーズン直前のご相談も歓迎です。早めにご相談いただくと、メニュー表やのぼりの準備にも余裕を持てます。（日数は目安です）

まずはお気軽に

一度、
味をお確かめください。

■ 試食用のパテをお送りします

■ 15分ほどのオンライン説明も可能です

WORLD BURGER（合同会社BigTree）

担当：代表 松井大樹

worldburger2021@gmail.com　／　03-6876-5218

https://worldburger.jp/menu-partner/