

Best for GIFT!



フライデーズ 冷凍ハンバーガーキット FRIDAYS Frozen Hamburger Kit

2,200円(税込)

100% ビーフパティ 200g x 2枚

『冷凍フライデーズオリジナルビーフパティ』
『冷凍バーガーバンズ』がセットになった
冷凍ハンバーガーキット！

☆冷凍オリジナル 100%ビーフパティ (2枚)

Fridays frozen original 100%beef patty x 2

☆ブリオッシュバーガーバンズ (2個)

Brioche frozen burger buns x 2

☆アメリカユタ州産岩塩

Rock salt from Utah, USA

※調理が必要です。

Needs to be cooked.

※予告なしに、販売を終了させて
いただく場合がございます。

Sales may be discontinued
without notice.





TGI FRIDAYS 5つのこだわり

~Our Promise to you~

私たちのビーフパティについて

生産者がフライデーズのバーガーの為に厳選した柔らかく、適度にサシの入った赤身肉本来のうまみが強い部位のみを使用したオーストラリア産ビーフ100%のオリジナルパティ。

1965年ニューヨーク・マンハッタンに創業し、現在までに世界55か国850店舗以上を展開するTGIフライデーズが、どこまでも品質にこだわり抜き辿り着いた、ここでしか味わえないこだわりのビーフパティです。

原産地のこだわり

世界35か国への輸出を誇る、オーストラリアのSTANBROKE社により育てられた高品質な牛肉を使用。

STANBROKE社はオーストラリアのクイーンズランド州北部の湾岸地域に8つの牛舎を所有しており、その農地の総面積は日本の四国地方程の広大な物。この土地は毎年訪れるモンスーンによって肥沃な土地が養われ、緑豊かな牧草地を生み出します。

牛たちはこの広大で自然な農地で、人間の介入による干渉も無く、のびのびと育てられています。

また、STANBROKE社はクイーンズランド州南部で、穀物飼養プログラムの為の46の施設を管理しており、最先端の肥育場と、飼料に使用される高品質の作物を生産する施設など、高度にカスタマイズされた給餌プログラムを通して、常に高品質で柔らかく風味豊かな牛肉を提供しています。

品質へのこだわり

TGIフライデーズのオリジナルパティは厳しい基準を満たした商品だけがお客様に提供されます。

たとえば一般的に流通するビーフパティとは違い、一頭の牛から限られた量しかとれないフランク、チャック、ブリスケットなどフライデーズが考える“最高のビーフパティ”の原料として最も適した部位のみにより作られ、トリミングの部分は一切使用をしない事で商品の品質と安全を守っています。

また、理想的な肉と脂肪分の配合の管理を生産ライン上で常に行うことで、どこまでも品質の維持、向上に努めています。

安全・安心へのこだわり

フライデーズの安全、安心へのこだわりは牛を育て上げる生産者（牧場）から始まります。

我々が使用する牛肉を取扱う全ての生産者、加工施設には、GFSI（世界食品安全イニシアチブ）にベンチマークされる高度な食品安全スキームの認証を取得していることが義務付けられており、「すべてのお客様に安全な商品を」をミッションに取り組んでいます。

調理へのこだわり

最高のハンバーガーをご提供するために下味の塩にもこだわります。アメリカユタ州産のミネラル豊富なピンク岩塩はパティのうま味を引きだし、ハンバーガーの味を引き立てます。

本場のハンバーガーはバンズとパティの相性が重要です。フライデーズのバンズは良質なバター、卵、牛乳をふんだんに使用したブリオッシュバンズ。ほのかに甘くバターの香り高いバンズはビーフ100%のパティのどっしりとした肉感をしっかりと受け止め、これぞハンバーガーという最高のコンビネーションを作り上げます。



5 Prides to Our Burgers

Our Beef Patty

Our original beef patty is 100% Australian beef using only parts with strong red meat flavor and appropriate balance of marbling that has been produced and selected only for TGI Fridays.

TGI Fridays has opened its door first on 1965 and currently operating over 850 restaurants in 55 countries, and it is our pride as a global brand to serve this beef patty, which you can only enjoy at TGI Fridays.

Place of Origin

We are using only the high quality beef patty produced by Australian company STANBROKE., which exports its products to 35 countries. STANBROKE owns 8 farms in bay area of northern part of Queensland, and they are as wide as Shikoku region of Japan. Their fertile land and verdant pasture are created by the monsoon every year.

Beef cattle are freely raised in these natural and wide farms without unnecessary interference from humans. STANBROKE also manages 46 facilities for its grain feeding program in Queensland, including the most advanced breeding farm and facilities for producing high quality grains to feed. These highly customized programs guarantee the high quality, soft, and flavorful beef patty.

Pride to the Quality

We only serve the patties which meets the various strict quality standards.

Different from the beef patties regularly circulate in the market, we never use “trimming” parts, but only using frank, chuck, and brisket, which we think are the best parts for beef patties, in order to comply to the quality and safety standard of our product.

Also, continuous management of the balance of meat and fat on the production line will guarantee the consistent quality and flavor of our patties.

Pride to the Safety

Our pride to the safety of our product starts from its origin.

All the production and manufacturing facilities of our patty are mandated to acquire the food safety schemes, which are benchmarked with GFSI (Global Food Safety Initiative) standards as it is our mission to always provide safe products to all of our guests.

Pride to the Execution

Other ingredients are chosen and executed to best match our beef patty to make sure that our guests can fully enjoy the flavor of our burgers. We use pink rock salt from Utah, the U.S and brioche buns made with generously used butter, egg, and milk to pair with our beef patty. The salt full of minerals and slightly sweet and strong butter flavored buns match the strong meat flavor of our patties and create the best flavor combination for the burgers.