

2025 年 6 月 18 日

ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア・リミテッド (MLA)

<https://www.aussiebeef.jp/>

ヒルトン×オージー・ビーフ、「国際ハンバーガーの日」を記念し
「グルメバーガーマンス」を期間限定開催
～100%オージー・ビーフ使用、特製バーガー2 種を全国 20 のヒルトンホテルで展開～



(左から)「ヒルトンクラシックチーズバーガー」、「スパイシーアイランドスマッシュバーガー」

ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア（本社：オーストラリア・シドニー、以下、MLA）は、ヒルトン 日本・韓国・ミクロネシア地区が 2025 年 5 月 28 日の「国際ハンバーガーの日（International Burger Day）」を記念して実施する『グルメバーガーマンス』において、100% オーストラリア産牛肉を使用した特製バーガーの提供が決定したことをお知らせいたします。

本企画は、2025 年 5 月 26 日（月）から 6 月 25 日（水）までの 1 か月間、全国のヒルトングループホテル 20 軒にて開催されます。

期間中は、100%オージー・ビーフを使用した個性豊かなバーガー2 種を期間限定販売いたします。

■ オーギー・ビーフが選ばれる理由

今回の『グルメバーガーマンス』で使用されるビーフはすべて、品質管理が徹底されたオーストラリア産牛肉です。

広大な自然環境でストレスなく育てられたオーギー・ビーフは、赤身の旨み、栄養価、安全性の高さが世界中のトップシェフから評価されており、サステナブルな調達源としても注目されています。

<MLA 日本代表 トラヴィス・ブラウン コメント>

「この度、オーギー・ビーフが『グルメバーガーマンス』の特別メニューに使用されることに大変嬉しく思います。ヒルトングループはホスピタリティと料理の卓越性において世界的に認知されており、今回のパートナーシップは改めてオーギー・ビーフの最高品質、安全性、多様性、そして持続可能性を証明しています。日本中のお客様に比類なきオーギー・ビーフの味わいをぜひお楽しみください。」

■ 特製バーガー メニュー紹介（一部抜粋）



・ヒルトン クラシックチーズバーガー

最高級の食材を使用し、時代を超えて愛され続けるバーガーをヒルトン流に再解釈した王道スタイル。

考案：ヒルトン東京 メトロポリタングリル料理長 フィナリー・セメス



・スパイシーアイランドスマッシュバーガー

マンゴーとハラペーニョを大胆に組み合わせた、南国感あふれるスパイシーな逸品。

考案：ヒルトン沖縄瀬底リゾート ステーキ&シーフード シスクグリル シェフ・ド・パルティエ 山城 祥平

■ 「グルメバーガーマンス」開催概要

期間：2025 年 5 月 26 日（月）～6 月 25 日（水）

実施ホテル一覧（全国 20 軒）：ヒルトンニセコビレッジ/ヒルトン東京/ヒルトン東京ベイ/ダブルツリーby ヒルトン東京有明/ヒルトン小田原リゾート&スパ/ヒルトン名古屋/ダブルツリーby ヒルトン富山/ヒルトン大阪/ダブルツリーby ヒルトン大阪城/コンラッド大阪/ヒルトン京都/ダブルツリーby ヒルトン京都東山/ダブルツリーby ヒルトン京都駅/ヒルトン・ガーデン・イン 京都四条烏丸/ヒルトン広島/ヒルトン福岡シーホーク/ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城/ヒルトン沖縄北谷リゾート/ヒルトン沖縄瀬底リゾート/ヒルトン沖縄宮古島リゾート

※食材の入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。

※数量には限りがございますため、ご予約をおすすめいたします。

※価格や実施時期はホテルにより異なる場合がございます。詳細は各実施ホテルにお問い合わせください。

本リリースのお問い合わせ先：

ブランドアンドマーケティングコミュニケーションマネージャー：ダイ ウェンジン

電話：03-4589-0072（直通）メールアドレス：wdai@mla.com.au