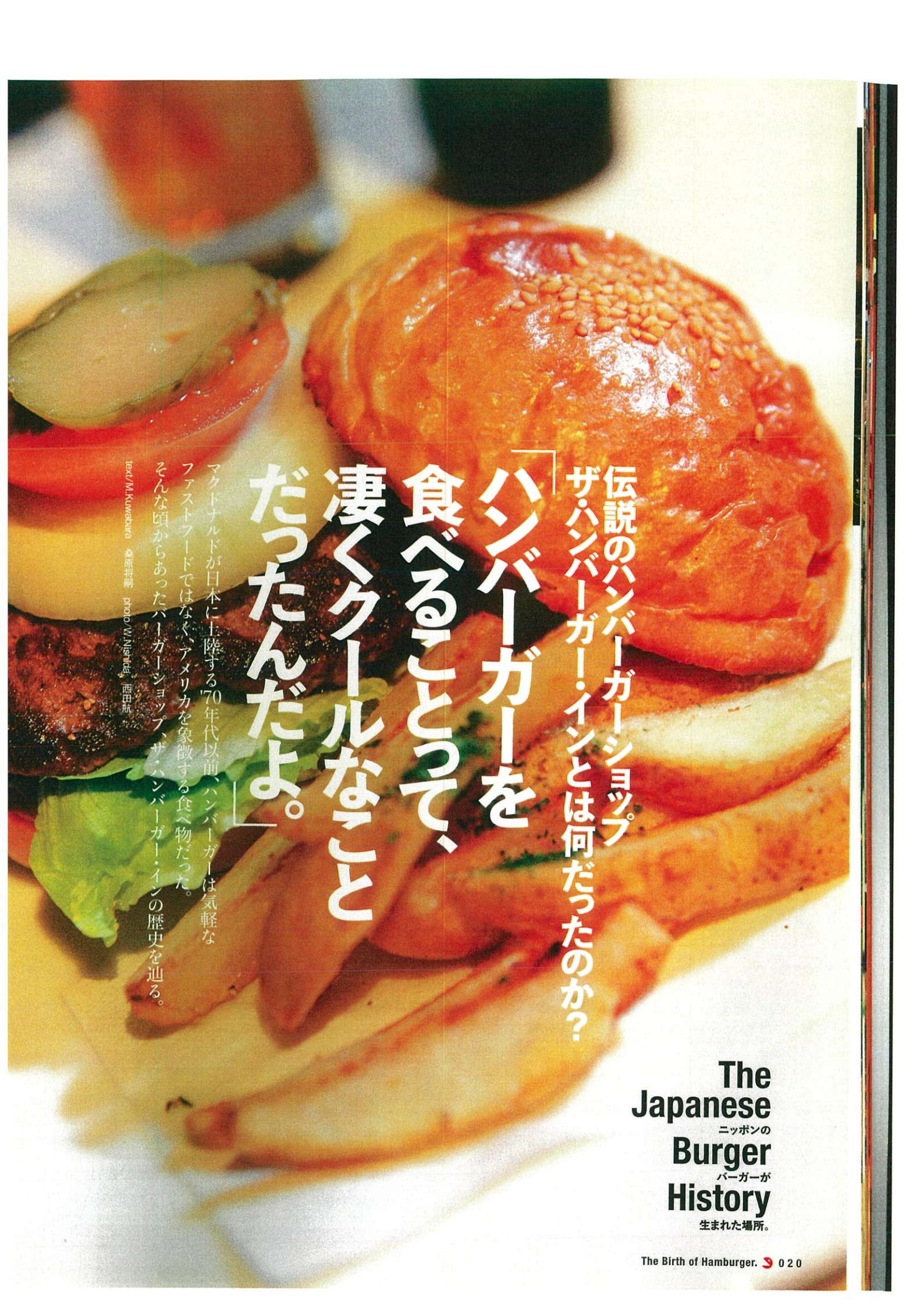




伝説のハンバーガー・シヨップ。
ザハンバーガー・インとは何だったのか？

ハンバーガーを
食べることで、
凄くクールなこと
だったんだよ。

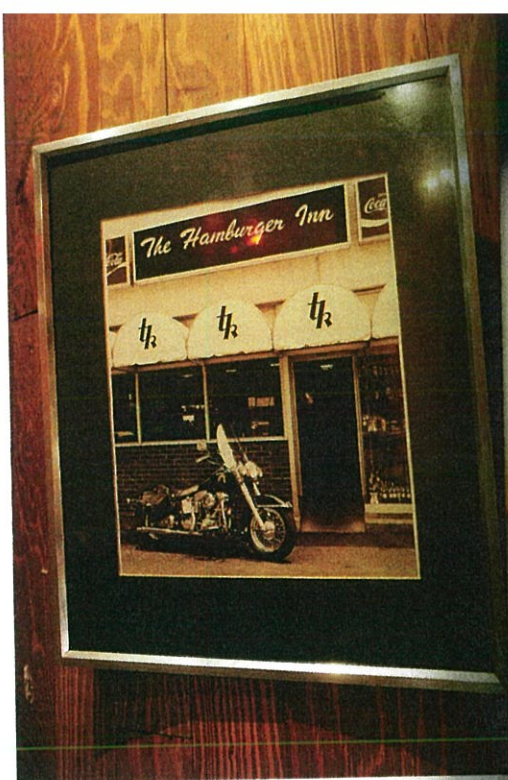
マクドナルドが日本に上陸する70年代以前、ハンバーガーは気軽な
ファストフードではなく、アメリカを象徴する食べ物だった。
そんな頃からあったバーガー・シヨップ、ザハンバーガー・インの歴史を辿る。

text/M.Kuwabara 写真提供 photo/W.Nishida 記田航

The
Japanese
ニッポンの
Burger
バーガーが
History
生まれた場所。



↑昔のハンバーガー・インは飯倉にあり、その立地条件からバイクで訪れる人も多かった。上の写真は'90年頃のハンバーガー・インの日常風景。←前オーナーの天崎さん（写真中央）と常連たち。'80年前後の1枚



1950年、終戦間もない東京に一軒のハンバーガーショップがオープンした。その店の名は、ザ・ハンバーガー・イン。日本初となるこのハンバーガーショップは、進駐軍として日本に居た米兵たちに向けられたものだった。そもそもハンバーガーという食べ物自体、日本人にとってはまだ馴染みのない時代。ハンバーガー・インも当時のデイスコやベイス基地と同じような、アメリカを感じられる貴重なスポットとして若者たちから支持され続けた。

その後、2005年に惜しまれながら閉鎖されることになるが、それを知った現在のオーナーである老川さんが、前オーナーから経営を引き継ぐことに。若い頃から常連だった老川さんにとってザ・ハンバーガー・インは青春の場所。アパレル会社の経営という本業があったが、どうしてもザ・ハンバーガー・インだけはなくしたくなかったと言う。「10代の頃から通っていたけど、当時は不良の溜まり場のムードがあったんです。カッコいい遊び人たちが集まっていて、今みたいに気軽に入れるファストフードのようなお店じゃなかった。僕もただハンバーガーを食べに行くより、アメリカの文化に触れたい、アメリカの匂いを嗅ぎに行くって感じで通っていました」

現在、ザ・ハンバーガー・インは老川さんの手によって復活を果たし、看板メニューだった「一番東京ハンバーガー」を店名に掲げ、再出発している。新しい客層を取り込みながらも、昔を懐かむ人々も多く訪れているようだ。「ハンバーガー・インは歴史もあるしファンも多いから、そういう人々を裏切らないようにしたいですね。だからメニューも当時と同じ物を使っているんですよ。本当は味もなるべく崩さないようにしたいけど、時代によって食材や味覚は変わりますからね。そこは今の時代に合わせてやっています。見た目はあまり変わらないけど、素材は進化させていきますよ。とりあえず、ハンバーガー・インと一番東京ハンバーガーの名前を次の世代に伝えていきたいですね」。

1950年、終戦間もない東京に一軒のハンバーガーショップがオープンした。その店の名は、ザ・ハンバーガー・イン。日本初となるこのハンバーガーショップは、進駐軍として日本に居た米兵たちに向けられたものだった。そもそもハンバーガーという食べ物自体、日本人にとってはまだ馴染みのない時代。ハンバーガー・インも当時のデイスコやベイス基地と同じような、アメリカを感じられる貴重なスポットとして若者たちから支持され続けた。

半世紀以上も続いてきた日本最古のハンバーガーショップは、カタチを変えながらもそれを愛する人々によって受け継がれ、この先も新しい歴史が作られようとしている。

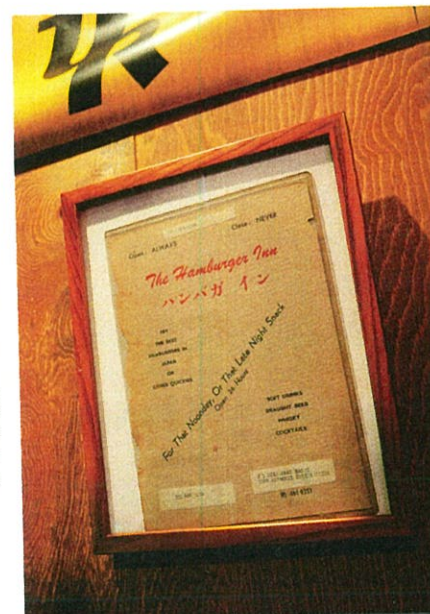
そんな老川さんの世代にとっては、ハンバーガー自体もやはり特別な存在のようだ。「今の若い子が捉えるハンバーガーとはちよつと違うのかな。昔はハンバーガーを食べることって、凄くクールなことだったんだよね。みんなハンバーガーの向こうにアメリカを連想していたと思う。憧れの象徴だよ。でもそれって団塊世代にとってはみんなそうじゃないかな。ハンバーガーに対してそういう感覚を持つて人って俺だけじゃないと思うよ」。

現在、ザ・ハンバーガー・インは老川さんの手によって復活を果たし、看板メニューだった「一番東京ハンバーガー」を店名に掲げ、再出発している。新しい客層を取り込みながらも、昔を懐かむ人々も多く訪れているようだ。「ハンバーガー・インは歴史もあるしファンも多いから、そういう人々を裏切らないようにしたいですね。だからメニューも当時と同じ物を使っているんですよ。本当は味もなるべく崩さないようにしたいけど、時代によって食材や味覚は変わりますからね。そこは今の時代に合わせてやっています。見た目はあまり変わらないけど、素材は進化させていきますよ。とりあえず、ハンバーガー・インと一番東京ハンバーガーの名前を次の世代に伝えていきたいですね」。

↑現在のザ・ハンバーガー・イン（一番東京ハンバーガー）のオーナー、老川さん。ザ・ハンバーガー・インと共に青春を過ごしてきた団塊世代の1人



↑今も使われ続けているザ・ハンバーガー・インのメニュー表。オープン当時のメニュー（右）と比べてデザインが変わっていないことがわかる。懐かしいと思う人も多いのでは



伝説のバーガーショップ、The Hamburger Innが『一番東京ハンバーガー』として復活。

'05年に45年間の長い歴史に幕を降ろした伝説のバーガーショップ、ザ・ハンバーガー・イン。しかし、看板メニューだった“一番東京ハンバーガー”を店名にして'06年に復活。そこには昔と変わらぬメニューが並んでいた。

新オーナー老川さんにより復活したザ・ハンバーガー・インは、看板メニューの一番東京ハンバーガーを店名に六本木で再スタートした。老川さん曰く「一番東京ハンバーガー」は、ハンバーガー・インの常連にとつて最も馴染みがあるバーガー。ハンバーガー・インの創業者はジョニー・ウエッツスタインってアメリカ人だけど、「東京一番」じゃなくて一番東京って付けるあたりが、アメリカっぽいな。ナンバーワン・トーキョーって感覚ですよ。そのノリが好きなんです。だからジョニーが最初に考えた一番東京ハンバーガーって名前にこだわらなくて、これを店名にしました」。

ちなみに現在は移転中で、新しい場所は渋谷区の神宮前になる予定。新規オープンに向けて新メニューも考案中だとか。

「ハンバーガー・インには歴史があるけど、俺自体は元々アパレルに居た人。引き継いだばかりだから、まだまだ勉強中ですよ」



一番東京ハンバーガー

現在の屋号であり、ハンバーガー・インの看板メニューだった伝説のバーガー。手ごね生肉を使ったオーギー 100%のバティ。800円

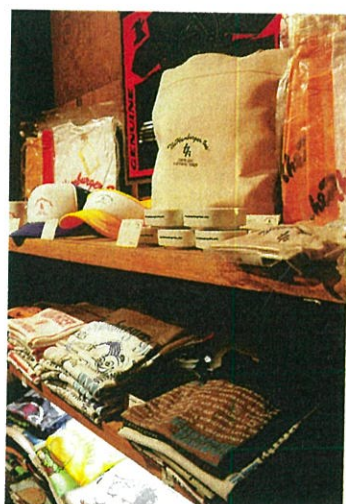


「やっぱり自分で作らないとダメだよ。思い入れもあるしね」と、引き継ぎと同時に前オーナーから一番東京ハンバーガーの作り方も伝授してもらったのだという



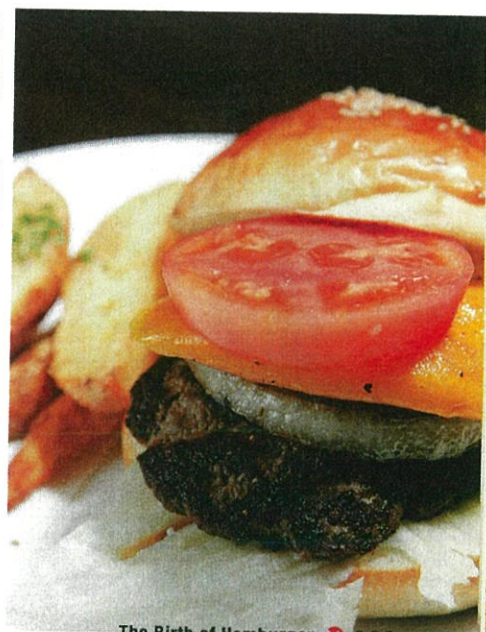
チーズバーガー

厚切りのチェダーチーズにバーナーで焼き目を付けた逸品。バティに負けないボリュームたっぷりのチーズがかなり濃厚。900円



↑オリジナルグッズも豊富に扱う。Tシャツはもちろん、ザ・ハンバーガー・インのロゴが入ったバッグや灰皿もラインナップ

→新しい試みとして六本木店を出されていたマンゴーバーガー。他にパイナツプル、ピーチ、キウイのトッピングもあり。1000円



新店舗はコチラ。

Data

東京都渋谷区神宮前5-29-15
(旧ハウスオブソーセージ)
TEL.03-3409-7570
11:00~22:00 (L.O.21:30) 無休
www.thehamburgerinn.com

The HISTORY of HAMBURGER

ニッポンのハンバーガー年表

ファストフードから、本格グルメバーガーまで、
様々なハンバーガーカルチャーが成熟した世界一のハンバーガー大国、ニッポン。
現在に至るまでを時系列で追ってみた。

取材協力 / UNCHAIN FARM

	年	エリア	事象
上陸期	1950前後	長崎・佐世保	日本初のハンバーガーが佐世保にて誕生した。駐留米海軍によって佐世保にレシピが伝えられたとされる
	1950	東京・六本木	GHQ元将校が開いた日本初のバーガーショップ「ハンバーガーイン」がオープン。2007年に再オープンを果たす
ファストフード誕生期	1963	沖縄	日本初のファストフードレストラン「A&W 1号店」開店。ドライブインも完備していた
	1970	東京・町田	「ドムドムバーガー 1号店」開店。気軽に楽しめるバーガーショップ店の誕生
	1971	東京・銀座	「マクドナルド 1号店」が銀座三越の1階で開店。この後、5年で100店舗を超えと急速に出店していく
	1972	東京・成増	「モスバーガー 1号店」開店。ファストフード界では異例となる、作りたてで提供するというスタイルをとった
	1972	東京・日本橋	「ロッテリア 1号店」開店。製菓会社ロッテにより、当初はアイスクリームなども主力商品とし、斬新なメニュー展開が話題となった
	1977	東京・池袋	「ファーストキッチン 1号店」開店。タマゴとベーコンという当時としては珍しい具材を使ったベーコンエッグバーガーが話題となった
	1980	東京・銀座	「ウェンディーズ 1号店」開店。自分好みのバーガー作りを目指し、トッピングサービスを開始
	1985	東京・広尾	「ホームワークス 1号店」開店。本格バーガーの草分け的存在であり、ファストフードではないハンバーガーカルチャーを築いた
	1986	東京・新宿	「ベッカーズ 1号店」開店。ファミリーレストランの新業態として上質なバーガーを提供して話題になった
	1990	東京・新宿	「ベッカーズ」がJR東日本の系列会社となり、駅の中や駅周辺に続々と出店を開始した
第一次本格バーガー誕生期	1990	東京・五反田	「7025 フランクリンアベニュー」開店。グルメな料理としてのハンバーガー、ファストフードにはないゆっくりできる空間を提供した
	1992	東京・駒場	「フレッシュネスバーガー 1号店」開店。閑静な住宅地に出店し、徐々に人気を獲得していく
	1993	埼玉・入間	「バーガーキング 1号店」開店。アメリカンなビッグサイズのバーガーに誰もが衝撃を受けた
	1995	東京・三軒茶屋	「ファンゴー」開店。当初はサンドイッチを主力としていた
	1996	東京・本郷三丁目	「ファイヤーハウス」開店。塩気の強いパティを特徴とし、グルメバーガーブームの一躍を担った
	1996	東京・向丘	「ワズバーガー」(現ワズドライブ) 開店。手頃な価格の本格バーガーを提供するスタイルは消費者にとって嬉しいニュースだった
	1997	東京・表参道	「クア アイナ 1号店」開店。ハワイアンテイストのバーガーチェーンだが、味は本格派という触れ込みで人気急上昇
	1999	東京・神楽坂	「MOS's C」(現モスバーグクラシック) 開店。モスバーガーの新業態として大人向けの高質なバーガーを提供
	1999	東京・千駄ヶ谷	「ワズダイナー 1号店」開店。フレッシュネスバーガーの別業態で、ビールやコーヒーとともに味わうダイナー形式のバーガーショップ
	2001	東京・白山	「ワズドライブ」(元ワズバーガー) 開店。店舗移転のため1999年に一時的な閉店を余儀なくされた同店が再オープン
ファストフードの本格化と本格バーガー成熟	2001		ファストフードチェーン「バーガーキング」が日本より撤退。ファンも多かった看板商品、ワッパーは惜しまれながら、日本では食べられなくなった
	2003	東京・中野	「ザッツバーガーカフェ」開店。佐世保バーガーという新しいバーガーカルチャーを東京で巻き起こす。ご当地バーガーブームの幕開け
	2005	東京・外苑前	「グローズ★ダイナー」開店。ファンゴーの元店長によって作られるソースが旨さの秘訣。第二世代のバーガーショップ時代が幕を開けた
	2005	東京・代々木公園	「アームズ」開店。アンティーク家具でもてなす高質な空間はファイヤーハウス出身のオーナーによるもの
	2005	東京・六本木	「ハンバーガーイン」閉店。ニッポンのハンバーガーカルチャーの礎を築いたショップが、その歴史に幕を閉じた
	2005	東京・駒澤大学	「エーエスクラシックダイナー」開店。ファンゴーの元店長がオープンした第二世代の本格グルメバーガー店
	2006	東京・溜池山王	「オーセンティック」開店。ファイヤーハウス出身の店長がアメリカンスタイルに捉われない新しいバーガースタイルを目指し、オープン
	2007	東京・茗荷谷	「ファイヤーバーガー」開店。本格グルメバーガーをファストフードなみのスピードで提供する新しい発想で話題になった
	2007	東京・護国寺	「ハンバーガー&サンドイッチ ベース」開店。フランクリンアベニューの元店長がオープンした超粗挽きパティのバーガーに人気集中
	2007	東京・丸の内	「ワズドライブ」新丸ビルに出店。ファッションビルのグルメコートに本格バーガーが進出し、グルメバーガー人気加速
本格バーガー第一世代の台頭	2007	東京・六本木	「TKハンバーガーイン」開店。常連客のひとりが全オーナーから譲り受け、ニッポンのバーガーショップの草分けのショップが復活を遂げた
	2007	東京・西新宿	「バーガーキング」再上陸。2001年より6年の時を経て、ワッパー再上陸。1号店の開店時にはファンが殺到した
	2008		別冊ライティング「ハンバーガーの本」発売。ハンバーガーブームがさらに加速する!?

「グルメバーガー」樹形図

Homework's (P40)

7025 Franklin Ave. (P38)

FUNGO (P41)

FIRE HOUSE (P42)

The Pantry

Hamburger & Sandwich base (P75)

GORO'S★DINER (P48)

AS CLASSICS DINER (P56)

ARMS (P85)

UNCHAIN FARM (P64)

Authentic (P53)

FIREBURGER