

食パンを使った、こだわりのハンバーガー

プレーンバーガー (ピクルストッピング) +マッシュポテト セット

いわみざわ カフェ ヘリングス
(岩見沢駅: CAFE HERRINGS)



「ハンバーガーの本」(株式会社権出版社)というムックとの出会いが、店を出すきっかけに。「商品を完成させるまで苦労しました。なんせ、手本は本に載った写真しかなかったので」と笑顔で語る番井大輔さん・絢子さん夫妻。

ホットドッグは全3種類。写真は「チリビーンズドッグ」600円。三笠の「名前がないパン屋」というお店にパンをオーダー、ボーク100%のロングウインナーを使用。



「プレーンバーガー」750円にピクルス(50円)をトッピング。写真はマッシュポテトセット、ドリンク付き400円をオーダーし合計1200円。このほか、ポテトチップスとドリンク付きのポテトセット(400円)も選べる。



【CAFE HERRINGS】
岩見沢市4条西4-7
☎050-1249-0022
営業時間:11:00~21:00
定休日:火曜・水曜
JR岩見沢駅から徒歩約6分
駐車場:2台
向かいにコインパーキングあり(有料)



文/山田雅子 写真/本田光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2025年4月7日時点のものです。

二〇二三年十月の開店以来、ユニークなハンバーガーの店として話題なのが、JR岩見沢駅より徒歩約六分の「カフェヘリングス」。店主は番井大輔さんと絢子さん夫妻。穏やかな雰囲気と丁寧な接客、何よりそのおいしさでリピーターが増え続けている。

程よく焼き目がついたトーストに、ビーフのパテ、輪切りの玉ねぎ、トマト、CHEDDARチーズをサンド。ホットサンドイッチ、ではなくこれがこの店のハンバーガー。種類は四種類、プレーンのほか、自家製ソースを使ったテリヤキ、バーベキュー、オーロラソースがある。プレーンをオーダーしピクルスをトッピングした。サクツとしたトーストと具材のハーモニーが新鮮。番井大輔さんが江別のプレス工場に勤務していた頃、たまたま書店で見つけた二冊のムック本。パンズではなく、食パンを使ったハンバーガーに釘付けに。「一説にはハンバーガーの原型ともいわれているトーストスタイル」。「自分で作ってみたらすごくおいしくて、

一説には「ハンバーガーの原型」ともいわれるトーストスタイル

これだ！」。もともと、漠然と食べ物系のお店を開きたいと思っていた番井さんにとって、天啓ともいえる出会いだった。納得のでき上がりになるまで、試行錯誤を繰り返した。その結果、食パンを厚さ十二ミリ前後に。つなぎもスパイスも入れていない牛肉一〇〇%のパテを中まで火が通るように焼いて、味付けは塩・胡椒、塩はヒマラヤピンク岩塩を使用。玉ねぎは岩見沢産にこだわり、この八月より地元の玉ねぎ農家と年間契約を。作り置きせず、オーダーが入ってから作り立てを提供している。「お客様は、ほぼ常連さん」なのもわかる。リピートしたくなる味わいと居心地の良さだ。

RIDE & DINE

“CAFE HERRINGS”

4 Jo Nishi 4-7, Iwamizawa
About 6 minutes on foot from JR Iwamizawa Station
☎050-1249-0022
Hours: 11:00 - 21:00
Closed: Tuesdays and Wednesdays
Parking: Available for 2 vehicles
There is a paid parking lot across the street.

Proudly serving our original hamburgers fresh off the grill

Plain Burger (topped with pickles) + Mashed Potatoes (Iwamizawa Station : CAFE HERRINGS)

Our toasted-style hamburgers are said to be the "origin of burgers"

CAFE HERRINGS is located about six minutes on foot from JR Iwamizawa Station. A juicy 100% beef patty and cheddar cheese are sandwiched between two golden toasted slices of bread to make our most popular hamburger. Choose from four types: plain, teriyaki, barbecue, or aurora sauce. The photo shows a plain burger topped with pickles, and mashed potatoes on the side for ¥1,200. Equally delicious is the Chilli Beans Dog for ¥600.

车站周边美食选

“CAFE HERRINGS”

北海道岩见泽市4条西4-7
从JR岩见泽站步行约6分钟
☎050-1249-0022
营业时间: 11:00 ~ 21:00
休息日: 周二、周三
停车场: 2台
对面设有投币式停车场(需付费)

现点现做, 用心做汉堡

原味汉堡(加酸黄瓜配料) + 土豆泥套餐

(岩见泽站: CAFE HERRINGS)

三明治风格, 据说这才是汉堡的原型

从JR岩见泽站步行约6分钟, 即可抵达「CAFE HERRINGS」。该店以微微煎焦的吐司夹入100%牛肉汉堡排、洋葱、西红柿与切达奶酪制成的汉堡, 深受顾客喜爱。口味有原味、照烧、BBQ、奥罗拉酱(西红柿沙拉酱)四种可选。图片为原味汉堡加酸黄瓜配料搭配土豆泥套餐, 售价为1200日元。辣味豆热狗则为600日元。

车站周边美食选

“CAFE HERRINGS”

北海道岩见泽市4条西4-7
从JR岩见泽站步行约6分钟
☎050-1249-0022
营业时间: 11:00 ~ 21:00
公休日: 周二、周三
停车场: 2台
对面设有投币式停车场(需付费)

现点现做, 讲究用心的汉堡

原味汉堡(加酸黄瓜配料) + 马铃薯泥套餐

(岩见泽站: CAFE HERRINGS)

据说是「汉堡的原型」, 为三明治风格

从JR岩见泽站步行约6分钟, 即可抵达「CAFE HERRINGS」。该店以微微煎焦的吐司夹入100%牛肉汉堡排、洋葱、番茄与切达起司制成的汉堡, 深受顾客喜爱。口味有原味、照烧、BBQ、奥罗拉酱(番茄美乃滋)四种可选。图中为原味汉堡加酸黄瓜配料搭配马铃薯泥套餐, 售价为1200日元; 辣味豆热狗则为600日元。

역 주변의 맛집

“CAFE HERRINGS”

이와미자와시 4조 니시4-7
JR이와미자와역에서 도보로 약 6분
☎050-1249-0022
영업시간: 11:00 ~ 21:00
정기휴일: 화요일, 수요일
주차장: 2대
맞은편에 코인 주차장 있음(유료)

바로 만들어 제공하는 정성 가득한 햄버거

플레인 버거(피클 토폭) + 매시트포테이토 세트

(이와미자와역: CAFE HERRINGS)

일설에 따르면 ‘햄버거의 원형’이라는 말도 있는 토스트 스타일

JR이와미자와역에서 도보로 약 6분 거리에 있는 'CAFE HERRINGS'. 살짝 구운 식빵에 100% 소고기 패티, 양파, 토마토, 체더치즈를 넣어 만든 햄버거가 인기 있습니다. 플레인, 데리야키, 바비큐, 오로라 소스의 4가지 맛이 있습니다. 사진의 메뉴는 플레인 버거에 피클을 토폭하고 매시트포테이토를 곁들인 세트로, 가격은 1,200엔입니다. 칠리빈 핫도그는 600엔입니다.