

別冊 *Lightning*

for tasty life  
エムック468  
別冊Lightning  
Vol.49

# ハンバーガーの本

Hamburger

完全保存版



世界一おいしい  
日本のハンバーガー事情。



出来立ての自家製ベーコン。これもココチの特別な存在。つなばど一切替わらないオーストラリア産100%のパティを任用

↓ココチで女性支持率が最も高いのがこのアガドバーガー。濃厚な香りとまったりとしたヘルシーさがたまらない。1050円



フィッシュバーガー

フィッシュバーガーは、フライの代わりにフィッシュパティを使用し、サクサクとした食感とたまらない旨味。自家製タルタルソースを付けて1000円



※店内には自給水が準備してあり、お水は無料です。また、店内には自給水が準備してあり、お水は無料です。



チーズバーガーここにきてます。

アメリカで食べたホームメイドバーガーが原点

店員さん、お店の雰囲気がいいですね。お話を聞くと、アメリカで食べたホームメイドバーガーが原点なんだと聞きました。アメリカで食べたホームメイドバーガーが原点なんだと聞きました。アメリカで食べたホームメイドバーガーが原点なんだと聞きました。



自家製ベーコンとチーズの魅惑のコンビが香る

自家製したオリジナルベーコンとチーズの絶妙なコンビネーションは、ハンバーガーの魅力を更に高めてくれる。1150円

リラックスできる隠れ家ダイナーで心温まるハンバーガーをご賞味あれ。

チーズバーガー 03 **COCOCHI**

ココチ 藤が丘

横浜の閑静な住宅街にあるココチ。穏やかな空気の中でナルアクトしながら食べるハンバーガーは格別の味だ。

Data  
神奈川県横浜市青葉区藤が丘2-3-1 2Fビル1F  
TEL.045-972-2848  
11:30 - 19:00 土 - 22:00  
水曜定休 www.cocochi.cc

横浜の中心から少し離れた閑静な住宅街にあるココチ。店名の通り、落ち着いた心地の良い空間が広がるハンバーガー店だ。取材に訪れた日は、自家製ベーコンを仕込んでいたため、香ばしい匂いが充満していた。オーナーの後藤さんが店を立ち上げたのは2006年の8月。サーフィンをやっていた時、友達を通して何度かアメリカを訪れていた。そこで出会った心地の良いダイナー。後藤さん自身もいつしかこんな店をやりたいたいと思う気持ちが発生した。アメリカに渡った際に、仲間内で開いたBBQのハンバーガーが味の原点だと気づく。すべての素材に細心の注意を払いつつも、どこか温かみを感じるハンバーガーは、口に入れた途端に優しい味が広がる。