

老舗湯葉屋の挑戦！『三田久』×『DRAGON BURGER』

が仕掛ける京都の食革命

京都の伝統食材・湯葉を使用した革新的なハンバーガーを年始より DRAGON BURGER 南禅寺店で限定発売 ~「若者へ湯葉の魅力」を伝える老舗の挑戦~

過去のコラボは全て話題化！老舗湯葉屋の「攻めの姿勢」

創業100年を超える京都の老舗湯葉屋・三田久（所在地：京都市南区東九条西山王町3-1、代表取締役 三田直嗣）は、湯葉の新たな可能性を追求するため、人気ハンバーガー店 DRAGON BURGER 南禅寺店（所在地：京都市左京区粟田口鳥居町73）との期間限定コラボレーションメニュー「京クラシック～極み」を、2026年1月5日（月）より発売いたします。

三田久はこれまで、湯葉を使ったスペイン料理や、湯葉寿司といった異業種コラボレーションを手掛け、そのいずれもが新聞に取り上げられ、スペイン料理コラボはテレビにも取材されるなど、大きな話題を呼んできました。

今回のハンバーガーは、老舗が仕掛ける「第三の挑戦」となります。

なぜ、湯葉×ハンバーガーなのか？

湯葉は「精進料理」「高級食材」といったイメージが強く、特に若い世代や海外からの観光客には、日常的に親しまれているとは言えません。三田久は、この伝統食材を「もっと身近に、もっとカジュアルに」楽しんでもらうため、世界共通のソウルフードであるハンバーガーに着目しました。

【コラボレーションの着眼点】

若年層へのリーチ：普段湯葉を口にしない若者層へ、手軽なファストフードを通じて湯葉の美味しさを体験してもらう。

健康志向への対応：湯葉は良質な植物性タンパク質の塊であり、健康志向へも対応できる。

新商品の特徴：固定観念を覆す「湯葉と和牛パティの組み合わせ」

新メニュー「京クラシック～極み」は、和牛、九条葱、味噌と生湯葉を組み合わせた常識を覆す商品設計が特徴です。

驚きの食感：湯葉の持つ繊細な旨味が、和牛パティや味噌ベースのソースと絡み合い、奥深い味わいを創出します。

伝統と革新の融合：老舗の熟練の技で引き出した湯葉の風味を、DRAGON BURGER の独創的なソースとトッピングでまとめ上げ、和と洋が完璧に調和した和魂洋才の一品に仕上げています。

【商品概要】

商品名	京クラシック～極み
価格	1,800円（税込）
発売期間	2026年1月5日（月）～2026年2月28日（土）
販売店舗	DRAGON BURGER 南禅寺店のみ



店名：DRAGON BURGER 南禅寺店

〒606-8436 京都府京都市左京区粟田口鳥居町 73

営業時間：11:00～20:00

定休日：水

HP : dragon-burger.com

Instagram : [@dragonburger_kyoto](https://www.instagram.com/dragonburger_kyoto)

社名：株式会社 PADDLE

本社所在地：京都府京都市伏見区深草一ノ坪町 38-13

代表取締役：吉田 泰昌

事業内容： 飲食サービス業

設立： 2017 年 1 月 24 日

HP : dragon-burger.com

社名：株式会社 三田久

本社所在地：京都府京都市南区東九条西山王町 3-1

代表取締役：三田 直嗣

事業内容： 湯葉製造販売、飲食店経営

HP : mitakyu.co.jp