

＼食欲の秋に嬉しい新味も登場！／ パスタやピザが、ハンバーガーに大変身 世界のグルメバーガー第4弾は「イタリア」

フレッシュネスの秋定番マッシュルームチーズバーガー販売
2024年9月4日（水）～10月15日（火）期間限定開催

コロワイドグループの株式会社フレッシュネス(代表取締役社長：齋藤 健太郎/本社：神奈川県横浜市西区)は、2024年9月4日（水）より、ハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」にて、皆様の期待に応え、フレッシュネス秋定番のマッシュルームチーズバーガーが今年も登場いたします。今年はパスタやピザから着想を得たイタリアンなテーマでお届け。定番商品の「マッシュルームチーズバーガー レッドチェダーチーズ×ポルチーニクリーム」に加え、新商品「マッシュルームチーズバーガー モッツアレラチーズ×アンチョビトマト」、さらに、新商品「バジルポテト」を期間限定で発売いたします。



■ ポ〜ノ！なイタリアンバーガーが新登場

フレッシュネスバーガーでは現在、[世界のグルメを大人の本格バーガーに]を年間テーマに、期間限定バーガーを販売。第4弾は食欲の秋にぴったりなイタリアフェアです。

イタリアフェアに合わせた新商品「マッシュルームチーズバーガー モッツアレラチーズ×アンチョビトマト」は、表面をサッと焼き、香りと旨味を引き出したゴロツと 1/4 カットのマッシュルームに、ミルクィなモッツアレラチーズ、独特の風味と塩味が癖になるアンチョビフィレ、ガーリックの効いたトマトソースを加えた新商品です。アンチョビフィレはパティを焼いている上にのせて温めることで、香りを引き立てています。定番商品のポルチーニクリームがイタリアカラーで言う白であるならば、こちらはアンチョビトマトで赤な商品。さらに、爽やかな香りが口いっぱい広がる、緑に見立てたバジルポテトも新登場。揚げたて提供をいたしますので、アツアツのうちにお召し上がりください。

<本件に関するお問い合わせ先> 株式会社フレッシュネス 担当：青木

TEL : 045-224-7058 FAX: 045-224-7059 MAIL : press@freshness.jp

■ 商品概要

・商品名・価格（税込）：

マッシュルームチーズバーガー モッツアレラチーズ×アンチョビトマト 840 円

マッシュルームチーズバーガー レッドチェダーチーズ×ポルチーニクリーム 840 円

バジルポテト 390 円

（レギュラーセット・プレミアムセットに+50 円で選択可能）

・販売期間：

2024 年 9 月 4 日（水）～10 月 15 日（火）

・販売店舗：

全国のフレッシュネスバーガー店舗で終日販売

※球場店舗・動物園店舗除く。※販売期間内でも、地域や店舗により品切れとなる場合がございます。予めご了承ください。



■ フレッシュネス秋定番！マッシュルームチーズバーガーのこだわり

マッシュルームチーズバーガー レッドチェダーチーズ×ポルチーニクリーム

本商品はプレミアムビーフパティとマッシュルームのダブル主演。レギュラーパティの 2 倍以上のボリュームを誇る肉汁あふれるジューシーなプレミアムビーフパティに、香りと歯応えが同時に味わえるように軽く表面を焼いた、ゴロツと 1/4 カットの生マッシュルームを加え、ポルチーニクリームソースをかけた、いわば「秋を五感で食す」豪快ハンバーガーです。その食べ応えで、フレッシュネスバーガー秋定番メニューとして、2018 年より 7 回目の登場となります。



Point①：完璧な炒め時間「30 秒」

日本では 9～12 月に旬と言われる「国産生マッシュルーム」を、素材本来の旨味や香りを大切にする為、1/4 サイズに大きくカット。スライスでは味わえない「ゴロツ」とした食べ応えのある食感をお楽しみいただけます。その味を最大限に引き出したのは、「30 秒」の焼き時間。この焼き時間により、うまみや香りを引き出すだけでなく、焼き縮みせず歯応えやジューシーさも叶えました。20 秒でも 40 秒でもダメ。このこだわりが、商品人気の秘訣と自負しています。

Point②：芳醇なポルチーニクリームソース

トリュフ、松茸と並ぶ世界三大きのこと呼ばれるポルチーニ。ナッツの様な濃厚な香りと強い旨味が特長です。クリーミーなポルチーニソースは肉のおいしさを引き立てます。

Point③：とろけるレッドチェダーチーズ

多くの人から好まれる食べやすさが魅力のレッドチェダーチーズは、言うならばハンバーガー食材の生徒会長！風味を壊さない様に鉄板で温め、熱々のパティにのせることで、とろける濃厚な食感を演出。

マッシュルームチーズバーガー モッツアレラチーズ×アンチョビトマト

マッシュルームチーズバーガー 2024 年の新味登場。

プレミアムビーフパティに、香りと歯応えが同時に味わえるように軽く表面を焼いた、ゴロツと 1/4 カットの生マッシュルームを加え、ミルクィなモッツアレラチーズと、独特の風味と塩味が癖になるアンチョビフィレ、ガーリックの効いた濃厚な旨みのトマトソースを合わせました。



<本件に関するお問い合わせ先>株式会社フレッシュネス 担当：青木

TEL：045-224-7058 FAX：045-224-7059 MAIL：press@freshness.jp

FRESHNESS BURGER

バジルポテト

注文を受けてから作るので、揚げたてアツアツ！

「北海こがね」の皮付きプライドポテトは外はサクッ、中はホクホク。ガーリックが効いた、爽やかな香りが広がるバジルシーズニングは、食欲をそそり、やみつきになる一品。マッシュルームチーズバーガーと合わせるとさらにイタリアを感じられます。



■フォロー&リポストで半額のチャンス！Xキャンペーン!!

イタリアフェア商品の半額クーポンを合計 1000 名様にプレゼント！

はずれても、もれなくクーポンを GET できます！

[応募方法]

- ・ X の公式アカウントをフォロー
- ・ キャンペーン投稿をリポスト
- ・ 結果を確認&クーポンを受け取る

[応募期間]

2024 年 8 月 28 日 (水) ~2024 年 9 月 10 日 (火)

■同時発売！マッシュルームチーズバーガーと相性抜群の秋レモネード

クラフトグレープレモネードソーダ (ICE) 490 円

クラフトグレープレモネード (HOT) 490 円

シリーズ通算 30 万杯以上を販売するクラフトレモネードシリーズより「ぶどう」が復活いたします。ゴロツと丸ごとのぶどうとレモンを店内ではちみつにじっくり丁寧に漬け込みました。高糖度かつ皮が薄く、種無しぶどうの品種を使用しているため、飲んだ後は、そのまま果肉をお召し上がりいただけます。イタリアフェア開催に合わせ、ノンアルコールな赤ワイン“サングリア”を彷彿とさせる華やかな見た目も、ぜひ一緒にお楽しみください。



おいしさと安心、それがフレッシュネスの品質

おいしくてカラダにいいものを、ていねいに手づくりする。それがフレッシュネスバーガーのメニューの基本です。ていねいに仕込んだこだわりの国産新鮮生野菜、ハンバーガーのパーティは肉本来の旨みが詰まったジューシーな食感。



公式アプリケーション・SNS

- アプリダウンロード : <http://advs.jp/cp/appredir/freshness>
- Instagram : https://www.instagram.com/freshness_1992
- X : https://twitter.com/Freshness_1992

会社概要

商号 : 株式会社フレッシュネス
代表者 : 代表取締役社長 齋藤 健太郎
本社所在地 : 神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー 12 階
ホームページ : <https://www.freshnessburger.co.jp>



<本件に関するお問い合わせ先> 株式会社フレッシュネス 担当: 青木
TEL : 045-224-7058 FAX: 045-224-7059 MAIL : press@freshness.jp