



「フレッシュネスベーカリー」誕生
フレッシュネスバーガーの新たな挑戦
素材にこだわった手作りパン



コロナイドグループの株式会社フレッシュネス(代表取締役：船曳 睦雄/本社：神奈川県横浜市西区、以下フレッシュネス)が展開する、おいしさと安心にこだわったハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」は、2017年7月24日に「聖路加タワー店(東京都中央区明石町8-1)」を出店。その併設新業態として「フレッシュネスベーカリー」をスタートさせます。

【おいしくてカラダにいいものを、ていねいに手づくり】

こだわりの国産新鮮生野菜や低糖質バンズなど、健康に配慮した商品を展開するフレッシュネスバーガーの新たな挑戦として、「素材にこだわったシンプルなパンを、手間ひまかけて美味しく焼き上げる」をコンセプトとしたベーカリーを開店します。

店内調理にこだわってきたフレッシュネスバーガーだからこそ、素材一つ一つにもこだわり、使用する小麦粉も厳選。自家製の酵母を使用したものもあり、パンに入れるクリームやジャム、フィリングは店内厨房で丁寧に手作ります。

ガラス張りの厨房で、パンを焼き上げる姿をお客様からご覧いただける開放的な店内。パンだけではなく、フレッシュネスバーガーの店舗と併設となっており、様々な楽しみ方のできる新しいスタイルのお店です。



報道関係各位

【素材にこだわった厳選メニュー】

食パンやサンドイッチ、惣菜パン、菓子パンなど、常時40~50種類のメニューをご用意。素材を大切に作るフレッシュネスならではの、こだわりのメニューの一部をご紹介します。

■ロカボパン

小麦粉に大豆粉やふすまを加えた「ロカボ（低糖質）食パン」。食パンとしてはもちろん、野菜たっぷりのサンドイッチや、一部の惣菜パン・菓子パンでも使用しています。



■季節感を味わえる多彩なデニッシュ

フルーツや野菜を使った色とりどりのデニッシュシリーズ。常時10種類のラインナップで見た目にも可愛く彩やかな商品です。夏にはカレーをベースにトマトなどの夏野菜を使ったデニッシュをご用意しております。



■定番パンにもこだわりを

「こしあんぱん」「クリームパン」「メロンパン」などの“定番”もラインナップ。素材を厳選し、一つ一つを手作りして丁寧に作り上げ、「手間ひまをかけた美味しさ」をご提供します。ロカボ生地や手作りのクリームを使うことでこだわりの逸品に仕上げています。

【リーズナブルな価格帯】

昨今のパンブームで手作りパンの価格帯は上昇し、1つ300~400円するパンも珍しくありません。しかしフレッシュネスベーカリーでは、日々の生活の中でいつでも気軽にご利用いただけることを目指し、100~200円台の価格帯が中心。こだわりの素材を使って一つ一つ丁寧に作られたパンが、バゲット（150円+税）・メロンパン（160円+税）・ロカボくるみパン（320円+税）など、リーズナブルにお召し上がりいただけます。

【次なるステップを目指して】

今後の予定としては、併設する「フレッシュネスバーガー 聖路加タワー店」で使用するバンズもベーカリー内で焼き上げるなど、様々なプランを検討中です。

フレッシュネスベーカリーの次なるステップにご期待ください。



【フレッシュネスベーカリー 聖路加タワー店】

〒104-0044

東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー103

営業時間：平日 8:00~21:00/土日祝 9:00~19:00

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、ハンバーガーのパティは肉本来の旨みが詰まったジューシーな食感。

バンズは栗かぼちゃを練り込んだパンプキンバンズとゴマ・低糖質の3種類、皮つきポテトは北海道の契約農場で作られたじゃがいもを使用。

店内で仕込むフレッシュレモネードのほか、オリジナルブレンドのコーヒーやオーガニックティも。

おいしいだけでなく、安心もお届けしたい。その思いがフレッシュネスバーガーの品質に生きています。



〈この件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先〉

株式会社フレッシュネスバーガー 広報担当：酒井・熊谷

TEL：045-224-7061 FAX：045-224-7059 MAIL：press@freshnessburger.co.jp