

創業25周年アニバーサリーイヤー第1弾は復刻してほしいバーガー1位のシュリンプバーガー！
スパイスを使ったアメリカ南部の伝統ソース、ケイジャンソースで召し上がれ！



プリッ！サクッ！とエビの素材感にこだわった『シュリンプバーガー』
ソースとエビの相性が抜群『シュリンプバーガー スパイシーケイジャンソース』
2017年2月1日(水)～3月末まで・期間限定

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、創業25周年のアニバーサリーイヤー第1弾の新商品として、復刻してほしいバーガーの人気投票で1位となった『シュリンプバーガー』と、フレッシュネスバーガーのモデルとなったバーガーショップ発祥の地である、アメリカ南部のケイジャン料理「ケイジャンシュリンプ」をイメージしたハンバーガー『シュリンプバーガー スパイシーケイジャンソース』を2017年2月1日(水)より3月未までの期間限定で新発売いたします。

素材を活かした本格シュリンプバーガー！
大きなエビと大人向けスパイスソースがクセになる絶品ハンバーガー

創業25周年を迎える記念すべきアニバーサリーイヤー2017年の第1弾商品は、復刻してほしいバーガーの人気投票1位に輝いた『シュリンプバーガー』です。
ベースとなった『シュリンプバーガー』は、2013年に期間限定で発売されたものです。「エビフリット」「具沢山タルタルソース」といった、人気の理由である仕様はそのままに、素材を店内調理することでの鮮度アップ、エビ1尾あたりのサイズを5倍以上大きくするなどバージョンアップ。プリッ！サクッ！とエビの食感と旨味が感じられる贅沢なハンバーガーに仕上げました。
更にこの『シュリンプバーガー』に、チリペッパー、ガーリック、コリアンダー、オレガノ、クミン、ブラックペッパーを使用したアメリカ南部の伝統ソース、ケイジャンソースをトッピング。ケイジャン料理をバーガーに落とし込んだ『シュリンプバーガー スパイシーケイジャンソース』は、エビフリットとスパイシーなケイジャンソースの相性がやみつきになること間違いなしです。素材にこだわりぬいたフレッシュネスのシュリンプバーガーを、ぜひ試してみてくださいはいかがでしょうか。

【商品概要】

- シュリンプバーガー 420円(税別)
- シュリンプバーガー スパイシーケイジャンソース 450円(税別)
- 販売期間：2017年2月1日(水)～3月末



おいしさと安心、それがフレッシュネスの品質

おいしくて身体にいいものを、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。
国産にこだわった生鮮野菜、ハンバーガーのパティはジューシー感と赤身率にこだわり低脂肪・低コレステロールが特徴。
パンズは栗かぼちゃを練り込んだパンキンとゴマ、糖質50%OFFパンズの3種、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。
ドリンクは手しぼりのフレッシュジュースのほか、オリジナルブレンドのコーヒーやオーガニックティーも。
「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〉
フレッシュネスバーガーPR事務局 担当：竹内・有田
TEL：03-5572-6064 FAX：03-5572-6065 MAIL：freshness@vectorinc.co.jp
〈クレジット表記、及び一般のお客様からのお問合せ先〉フレッシュネスバーガー MAIL：press@freshnessburger.co.jp