

ふっくらジューシーな牡蠣フライ×バーガーの意外な組み合わせ！

「オイスターバーガー」を発売開始

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)が展開するハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」では、新商品の「オイスターバーガー」を2月7日より発売いたします。



【全国チェーン初?! 牡蠣フライを使用したバーガー】

「オイスターバーガー」は、全国チェーンでは初めて(※当社調べ)「牡蠣フライ」をサンドした、今まであまりメジャーで無かった意外な組み合わせのバーガーです。

広島県産の牡蠣を使用したふっくらジューシーな「牡蠣フライ」をサクッと揚げ、広島県産のレモンを使用した「塩レモンソース」、「タルタルソース」、「とんかつソース」、「スライスオニオン」、「グリーンカール」をサンドした一品です。ジューシーな「牡蠣フライ」とバーガーは驚くほど相性が良く、塩レモンソースが爽やかなアクセントとなり、一口食べるとクセになる味わいです。

■商品概要■

商品名：オイスターバーガー

価格：480円(税抜)

発売開始：2018年2月7日(水)

対象店舗：全国のフレッシュネスバーガー (一部店舗を除く)



【「牡蠣+レモン」一緒に食べると効果的！】

また、牡蠣は「海のミルク」と呼ばれるほど栄養価が高く、不足しがちな栄養素といわれる「亜鉛」を始め、タウリンやビタミン類など健康・美容にうれしい成分が多く含まれています。さらに、レモンと一緒に摂取することで、レモンに含まれるクエン酸のキレート作用により亜鉛の吸収率が高まると言われており、「塩レモンソース」やフレッシュネス自慢のレモン系ドリンクとの相性もぴったりです。

【店内仕込みの特製レモン系ドリンクとの組み合わせがオススメ！】

お客様に牡蠣とレモンの組み合わせを気軽にお試しいただくために、オイスターバーガーとレモンを使用したドリンクをお得にお楽しみいただけるセットも販売いたします。

対象となるドリンクは、フレッシュレモネード（HOT/ICE）、自家製ジンジャーエール（HOT/ICE）、レモン&クランベリーソーダです。どのドリンクも店内でレモンをスライスし、はちみつで漬けた「はちみつレモン」を使用しています。フレッシュレモネードではレモンのスライスがたっぷり10枚入っています！爽やかレモン系ドリンクと「オイスターバーガー」の組み合わせで美味しく、効率的に栄養を摂取できます。



セット内容：オイスターバーガー + 対象のレモン系のドリンク1品 価格：750円（税抜）

DRINK SET

オイスターバーガー

OYSTER BURGER

プラス

ドリンク

DRINK

¥750

+税

50円
お得

セットで選べる
フレッシュネスの
自家製レモンドリンク

フレッシュ
レモネード
HOT/ICE



自家製
ジンジャーエール
HOT/ICE



レモン&
クランベリー
ソーダ



↑サイズ単品 ¥320・税

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。

【会社情報】

株式会社フレッシュネス

代表取締役社長：船曳睦雄

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：<http://www.freshnessburger.co.jp>

<本件に関するお問い合わせ先>
フレッシュネス広報事務局（株式会社アンティル内）
TEL：03-5572-6063 Email：freshness_pr@vectorinc.co.jp
宮崎恵一(090-2664-6999)、中根葉月(080-3084-2067)、本多孝子(080-3911-5634)