

2019年12月2日
株式会社フレッシュネス

全国で唯一、最高の肉質等級だけに許される称号「仙台牛」。

**“A5ランク”の極上ビーフパティを使用した
『仙台牛バーガー』・『仙台牛チーズバーガー』 発売！**

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：船曳 睦雄/本社：神奈川県横浜市西区)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、このたび **2019年12月4日(水)** より新商品の『仙台牛バーガー』・『仙台牛チーズバーガー』を発売いたします。



『仙台牛バーガー』・『仙台牛チーズバーガー』は、全国で唯一、最高の肉質等級だけにしか呼称が許されない「仙台牛」の中でもA5ランクのみを使用した^(※)極上のハンバーガーです。

「仙台牛」は宮城県内で飼育生産されている、黒毛和牛の中でも最高ランクの肉質等級「5等級」に格付けされたものだけに称号されます。この厳しい評価基準は数ある銘柄牛の中でも“全国で唯一”と言われてい

ます。
フレッシュネスバーガーの『仙台牛バーガー』・『仙台牛チーズバーガー』は、「仙台牛」の中でも最高級の“A5ランク”を使用しています。「A」は歩留等級(A~C)を表し、余計な脂が少ないものが「A」と評価されます。「5」は肉質等級(5~1)を表し、霜降り具合・色つや・肉のキメの細かさなどを総合的に見て優れているものが「5」と評価されます。

ふるさと宮城の自然によって育まれた「仙台牛」は口当たりよくやわらかで、まろやかな風味です。一緒に合わせた「ホースラディッシュソース」は北海道産の「山わさび」を使用し、さわやかな香りとツンとした辛味で「仙台牛」の旨みを引き立てます。レッドチェダーチーズをトッピングした『仙台牛チーズバーガー』はさらにコクと濃厚さがプラスされています。

贅沢感溢れる『仙台牛バーガー』で今年も一年間がんばった自分に小さな贅沢はいかがでしょうか。

(※)ハンバーガーパティに使用の牛脂は国産です。

■ 商品画像 ■

【仙台牛バーガー】



【仙台牛チーズバーガー】



■ 商品概要 ■

商品名/価格 : 仙台牛バーガー 880 円 (税込) / 仙台牛チーズバーガー 980 円 (税込)
(※イトインとテイクアウトで「税込同一価格」を導入しております。)
発売日 : 2019 年 12 月 4 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)

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。

【公式アプリケーション】

- ダウンロード : <http://advs.jp/cp/appredir/freshness>
- ホームページ : <https://www.freshnessburger.co.jp/app>



公式アプリダウンロード↑

【SNS】

Instagram : https://www.instagram.com/freshness_1992
Twitter : https://twitter.com/Freshness_1992

【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 : <https://www.freshnessburger.co.jp>