

2020年5月12日
株式会社フレッシュネス

スタッフ人気 No.1 の『スパムバーガー』がパワーアップ！ 爆誕！『テリヤキスパムエッグバーガー』

コロナウィ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、この度 **2020年5月13日(水)** より新商品の『テリヤキスパムエッグバーガー』を期間限定で発売いたします。



『テリヤキスパムエッグバーガー』はレギュラー商品 22 品の中で最もスタッフに人気の『スパムバーガー』にパティを加え、フレッシュネス自慢のパンプキンバンズに変更して“パワーアップ”した商品です。

「オリジナルパティ」の上にハワイで人気の「スパム」(ポーク)をこんがり焼き、隠し味にこうじを加えた甘辛い「特製テリヤキソース」をたっぷり絡めトッピング。「目玉焼き」、「グリーンカール」、「マヨネーズ」と一緒にかぼちゃを練りこんだ「パンプキンバンズ」でサンドしました。

スパムの塩味とテリヤキソースやパンプキンバンズの甘み、たまごのコクやマヨネーズのまろやかさが絶妙な逸品です。



<スパムバーガーとは>

商品名：スパムバーガー

価格：420円(税込)

概要：ハワイで人気のスパム(ポーク)をこんがり焼き、特製テリヤキソースをたっぷり絡めました。焼き立ての目玉焼き、千切りキャベツ、トマトをゴマバンズでサンドした具沢山でボリュームのある一品。

「スパムバーガー」を語る上で忘れてはならないのが、2017年の8月より実施し

FRESHNESS BURGER

た「スパムバーガー生き残りキャンペーン」。スタッフ人気は No.1 でありながら、売上数ランキングではワースト1の常連となっていた「スパムバーガー」の【存続】か【販売終了】の真価を問うキャンペーンを実施。キャンペーン期間中、全 16 商品の売上数ランキングで 8 位以内に入らなければ【販売終了】という過酷な条件の中で見事 4 位にランクインし、「スパムバーガー」は生き残りを果たしました。

<SPAM® (スパム) とは>

アメリカ生まれの SPAM®クラシックは、豚の肩肉ともも肉を主原料とする、便利なプルトップ缶詰め入りのランチョンミートです。ちょっぴり塩気を含んだ甘く独特な風味は、多くの人々に長年親しまれ、今日ではアメリカ人の誰もが知っている食料品です。

■ 商品概要 ■

商品名 : テリヤキスパムエッグバーガー
価格 : 490 円 (税込)
発売日 : 2020 年 5 月 13 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)

【待望の“ライムソーダ”復活！】

この春、復活を果たした『ライムソーダ』はライム 1/2 個 (ハーフカット) を贅沢に使用した爽やかな香り・酸味が特徴のソーダです。

『ライムソーダ』には商品開発時、「スライス」と「ハーフカット」のどちらがいいか議論になり、結果、皆が選ばなかった「ハーフカット」が商品化されたという逸話があります。チャレンジングなメニューが多くあるフレッシュネスバーガー。その尖がりを開発エピソードからも感じられる逸品をぜひ、『テリヤキスパムエッグバーガー』とご一緒にお楽しみください！

■ 商品概要 ■

商品名 : ライムソーダ
価格 : T サイズ 360 円 (税込)
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：船曳陸雄

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>



<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：熊谷

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