

DAIZ 社の独自技術による植物性由来の大豆パティを使用！ シリーズ第 2 弾『THE GOOD BURGER (アボカド)』発売開始 大豆パティとどっさりアボカド、たっぷりタルタルソースが相性抜群

コロナイドグループの株式会社フレッシュネス(代表取締役社長：齋藤 健太郎／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」は、2020年11月18日(水)より、『THE GOOD BURGER』シリーズ第2弾『THE GOOD BURGER (アボカド)』を全国のフレッシュネスバーガーにて発売いたします。



『THE GOOD BURGER』は、100%植物性由来の大豆パティと、糖質約45%カット※1の低糖質バンズ※2を使用しています。近年、世界的な牛肉消費量増加に伴い温暖化や森林伐採等の環境汚染が問題視される中、欧米や欧州ではフェイクミート(代替肉)の使用が広がっています。本商品は、深刻化する環境改善の取り組みでもありながら、健康的であり、更においしさにもこだわった“GOOD”なハンバーガーです。

この度、お客様の好評の声にお応えし、シリーズ第2弾として『THE GOOD BURGER (アボカド)』を開発いたしました。ココナッツオイルが含まれる大豆パティと、美容効果が期待されるビタミンEを含むアボカドをどっさり1/2個も使用し、スライスオニオンとグリーンカールをサンド。味付けにはフレッシュネスでも大人気のごろっとたまごのタルタルソースを合わせました。ヘルシーながらも、食べ応え抜群。一つで満足感のあるハンバーガーです。

※1 当社ゴマバンズ比較。

※2 低糖質バンズ、タルタルソースには動物性原料を使用しております。

■ 商品概要 ■

商品名 : THE GOOD BURGER (アボカド)

価格 : 550円(税込)

発売日 : 2020年11月18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)



大好評につき、シリーズ第1弾『THE GOOD BURGER (テリヤキ)』継続販売決定！

100%植物性由来の大豆パティをテリヤキソースに絡め、低糖質バンズで挟んだ『THE GOOD BURGER (テリヤキ)』。

2020年9月の販売開始以来、日本ならではの醤油麹をベースとしコクと奥行きのある味わいのテリヤキソースが好評を博し、予想を上回る売り上げを記録。お客様の声にお応えし、この度継続販売が決定いたしました。

■商品概要■

商品名 : THE GOOD BURGER (テリヤキ)
価格 : 480円 (税込)
発売日 : 2020年9月1日 (火)
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)



【大豆パティには DAIZ 株式会社の植物肉 (ミラクルミート) を使用】

発芽大豆由来の植物肉を開発・製造するスタートアップである DAIZ 株式会社の植物肉「ミラクルミート」をパティの原料として使用しております。



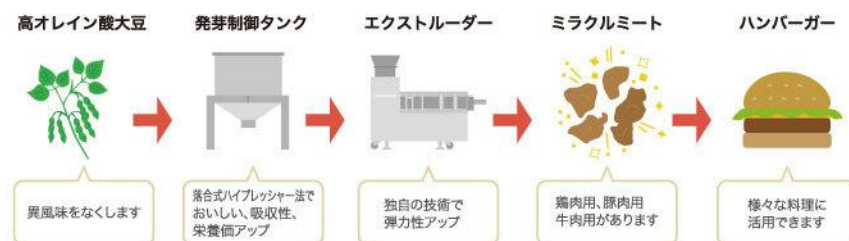
<植物肉 (ミラクルミート) の特徴>

特徴1.原料に丸大豆を使用

これまでの植物肉は、大豆搾油後の残渣物である脱脂加工大豆を主原料としていましたが、DAIZ 株式会社の植物肉は原料に丸大豆を使用しています。さらに、オレイン酸リッチ大豆を使用することで、大豆特有の臭みを無くし、異風味を低減しています。

特徴2.旨味や栄養価を増大、肉様食感を再現する独自技術

味や機能性を自在にコントロールするコア技術「落合式ハイプレッシャー法」※1で大豆を発芽させ、旨味や栄養価を増大させます。その発芽大豆をエクストルーダー (押出成形機) ※2にかけ、膨化成形技術※3により、肉のような弾力と食感を再現しています。これらの独自技術により、異風味を低減した植物肉 (ミラクルミート) を製造しています。



▲DAIZ 株式会社の植物肉 (ミラクルミート) の製造工程

※1 大豆の発芽中に酸素・二酸化炭素・温度・水分などの生育条件を制御し、酵素を活性化させることで遊離アミノ酸量が増加し、素材の旨味を引き出す栽培法。(特許第 5722518 号)

※2 食品加工時に使用される機械。材料に水を加えながら、高温下でスクリューで圧力をかけ押し出すことにより混練・加工・成形・膨化・殺菌等を行う装置。

※3 特許申請準備中。

<会社概要>

商号 : DAIZ 株式会社
代表者 : 代表取締役社長 井出 剛
本社所在地 : 熊本県熊本市中央区南熊本五丁目1番1号 テルウェル熊本ビル7階
事業内容 : 大豆由来の植物肉(ミラクルミート)の開発・生産及び販売
ホームページ : <https://www.daiz.inc/>



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://adv.s.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

【会社概要】

商号 : 株式会社フレッシュネス
代表者 : 代表取締役社長 齋藤 健太郎
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: 青木

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