

2021年12月9日

報道関係者各位

**FRESHNESS
BURGER**

会社名 株式会社フレッシュネス
 代表者 代表取締役社長 斎藤 健太郎
 問合せ先 広報担当窓口
 株式会社 CONNECTED MATERIAL 宮越
 (TEL.070-4507-1453)

今年はずなぎも野菜もゼロ！神戸牛100%を実現！
まるでステーキのような『神戸牛塩バーガー』12月14日発売開始
 ～ 創立30周年の節目に、食の贅沢をみなさまに～

コロナグループの株式会社フレッシュネス(代表取締役社長：斎藤 健太郎／本社：神奈川県横浜市西区)は、当社冬の風物詩、ブランド和牛バーガー第3弾となる『神戸牛塩バーガー』を、2021年12月14日(火)より、全国のフレッシュネスバーガーにて発売いたします。



「ブランド和牛バーガー」が今年も帰ってきました。今年の主役は神戸牛。野菜を一切入れず、ずなぎ無しの神戸牛100%パティを実現しました。まるでステーキを食べているかのような、食べ応えのあるパティを引き立てるのは、サクッとふんわり焼き上げた、特選バンズととろける塩バター。バンズは神戸牛100%パティに合うよう開発。そこに、程良い塩味とコクがアクセントの「特撰カルピスバター」を贅沢に挟み込みました。透きとおる口どけ、上質でクリーミーな味わいが、神戸牛の旨味を引き立てます。パティ、バンズ、バターの、シンプルながらも重厚な三位一体のハーモニーが、みなさまの食欲・肉欲を満たします。

2021年、頑張った自分へのご褒美として、お客様に贅沢する幸せを感じて頂こうと、今までよりも更にこだわり抜き、約1年をかけて企画した商品をご提供させていただきます。贅を極めた逸品をお召し上がりください。

当社12月14日が創業日となり、フレッシュネスバーガーが30周年目を迎えます。その第1弾となる記念すべきバーガーです。今後ともご愛顧のほど、よろしく願いいたします。

1. 商品概要



- 商品名：神戸牛塩バーガー
- 価格：1380 円（税込）
- 発売日：2021 年 12 月 14 日（火）
- ※なくなり次第終了。
- 販売店舗：全国のフレッシュネスバーガー店舗で終日販売
- ※球場店舗・ジャングルカフェ店除く。

※美味しいお召し上がり方※



左写真のように、特製ボックスに入れてのご提供です。

付属の特撰バターをスプーンで塗ってお召し上がりください。

テイクアウトの場合は、ハンバーガーを箱ごと電子レンジ 600W で 20 秒加熱した後、バターを塗ってからお召し上がりください。

※テイクアウトの時間によりバターが溶ける場合がございます。

※ご自由に付属のバーガー袋に入れてお召し上がりください。

2. 商品開発担当者の声



つなぎを使用せず、とにかく神戸牛の美味しさを味わっていただく事にこだわりました。神戸牛 100%のパティは粗挽きにこだわり、味付けはシンプルに塩胡椒のみ。融点が低い上質な脂が口の中でやさしく溶け広がり、濃厚な肉の旨味と香りをダイレクトに味わえます。バンズはお店の鉄板（グリドル）で焼く事でサクッとした食感を、特撰カルピスバターを合わせる事で、優しい塩味と深いコクをプラスし、神戸牛の旨味をさらに引き立てています。

年末年始に“今しかできない贅沢を”ゆっくり味わっていただく、大人向けの商品です。

マーケティング本部 逆井 里奈

フレッシュネスバーガーについて

おいさと安心、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

お得なクーポンを発行しています。

- 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 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13 階
- ホームページ : <https://www.freshnessburger.co.jp>