

店内仕込みのはちみつ漬け“生いちご”使用 ゴロッと果実の豊かな香りと食感を堪能！ 春の新作クラフトレモネード新発売

クラフトいちごレモネードソーダ(ICE) | クラフトいちごレモネード(HOT)

2024年3月6日(水)～4月16日(火)の期間限定

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)は、2024年3月6日(水)より、ハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」にて、店内でじっくりとはちみつに漬け込んだレモンで作るクラフトレモネードシリーズより、果肉感が楽しめるよう「生」のいちごを使った「クラフトいちごレモネードソーダ(ICE)」と、「クラフトいちごレモネード(HOT)」を、期間限定で発売いたします。



店内でじっくりとはちみつに漬け込んだレモンと、ぶどうやりんごなど、フレッシュなシーズンフルーツを合わせて作る、期間限定クラフトレモネードシリーズ。

今回は、チェーン店では取り扱う事が難しいとされる「生」のいちごを使ったレモネードです。

「生」のいちごを、店内ではちみつといちごソースに漬け込むことで、香りや味わいを豊かに仕上げました。ゴロッと入った、「生」のいちごをつぶしながら濃厚な味わいを感じるのもよし、飲み終わったら食べるのもよし。

アイスはすっきり爽やかなレモネードソーダで、ホットは甘酸っぱさを際立たせたレモネードでお楽しみください。この時期人気ないちごの色味は、桜が咲く心躍るこの時期にぴったり。華やかなレモネードを片手に、是非お出かけのお供にご賞味ください。

FRESHNESS BURGER

【商品詳細】

クラフトいちごレモネードソーダ(ICE) / クラフトいちごレモネード (HOT)

店内でじっくりはちみつに漬けたレモンと、はちみつといちごソースに漬けた「生」のいちごを組み合わせました。

ゴロッとフルーツと共に、果肉感のある甘酸っぱいいちごソースの風味が楽しめるオリジナルレモネードです。

(ICE)のソーダは、フルーティーで爽快な味わいがハンバーガーとの相性抜群！

(HOT)は、レモンの程良いほろ苦さと、いちごの甘みが際立ち、可愛いだけではない、大人なレモネードに仕上がっています。



【お得なクラフトいちごレモネード限定セット】

■バーガー・サイドメニューと一緒にプレミアム SET に+80円で、クラフトいちごレモネードソーダ or クラフトいちごレモネードがお選びいただけます。

【商品概要】

■商品名・価格（税込）：

クラフトいちごレモネードソーダ(ICE) 490円

クラフトいちごレモネード(HOT) 490円

■販売期間：

2024年3月6日（水）～4月16日（火）の期間限定

■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・動物園店舗除く。

※販売期間内でも、地域や店舗により品切れとなる場合がございます。予めご了承ください。



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。

FRESHNESS BURGER

公式アプリケーション・SNS

■ダウンロード : <http://advs.jp/cp/appredir/freshness>

■Instagram : https://www.instagram.com/freshness_1992

■X (旧 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>

 コロナグループ

<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