

# マッシュルームチーズバーガー史上最大量！ マッシュルームもチーズも倍 イタリアンバーガー2種追加販売！

「W マッシュルーム W チーズバーガー レッドチェダーチーズ×ポルチーニクリーム」

「W マッシュルーム W チーズバーガー モッツアレラチーズ×アンチョビトマト」

2024年9月25日(水)～10月15日(火) 期間限定発売

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9月25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、大好評発売中のマッシュルームチーズバーガー2種のマッシュルームが2倍、チーズが2倍になった、「W マッシュルーム W チーズバーガー レッドチェダーチーズ×ポルチーニクリーム」「W マッシュルーム W チーズバーガー モッツアレラチーズ×アンチョビトマト」を3週間限定で発売いたします。



## ■ ボ〜ノ！なイタリアンバーガーが史上最大ボリュームで登場！

[世界のグルメを大人の本格バーガーに]を年間テーマに、第4弾の期間限定イタリアフェアのバーガーとして、フレッシュネス秋定番のマッシュルームチーズバーガーが、今年も9月4日(水)から登場。

毎年大人気の定番商品「マッシュルームチーズバーガー レッドチェダーチーズ×ポルチーニクリーム」と、新商品「マッシュルームチーズバーガー モッツアレラチーズ×アンチョビトマト」の2種類を販売しております。



その人気商品に、2倍量のマッシュルーム(ゴロツと1/4カットのマッシュルームが12個!!)と2倍量のチーズをトッピングし、当社マッシュルームチーズバーガー史上最大級のボリュームに仕上げました。食べられるのは、この3週間だけ！お見逃しなきよう、ご賞味ください。



<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

## FRESHNESS BURGER

### ■ 商品概要

#### W マッシュルーム W チーズバーガー

##### レッドチェダーチーズ×ポルチーニクリーム (1,040 円)

※通常 6 個入っているゴロツと 1/4 カットのマッシュルームが 12 個、1 枚入っているレッドチェダーチーズが 2 枚トッピングされています。

#### W マッシュルーム W チーズバーガー

##### モッツアレラチーズ×アンチョビトマト (1,040 円)

※通常 6 個入っているゴロツと 1/4 カットのマッシュルームが 12 個、2 枚入っているモッツアレラチーズが 4 枚トッピングされています。

- ・ 販売期間：2024 年 9 月 25 日 (水) ~10 月 15 日 (火)
- ・ 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。



### ■ フレッシュネス秋定番！マッシュルームチーズバーガーのこだわり

#### マッシュルームチーズバーガー レッドチェダーチーズ×ポルチーニクリーム

本商品はプレミアムビーフパティとマッシュルームのダブル主演。レギュラーパティの 2 倍以上のボリュームを誇る肉汁あふれるジューシーなプレミアムビーフパティに、香りと歯応えが同時に味わえるように軽く表面を焼いた、ゴロツと 1/4 カットの生マッシュルームを加え、ポルチーニクリームソースをかけた、いわば「秋を五感で食す」豪快ハンバーガーです。その食べ応えで、フレッシュネスバーガー秋定番メニューとして、2018 年より 7 回目の登場となります。



#### Point①：完璧な炒め時間「30 秒」

日本では 9~12 月に旬と言われる「国産生マッシュルーム」を、素材本来の旨味や香りを大切にする為、1/4 サイズに大きくカット。スライスでは味わえない「ゴロツ」とした食べ応えのある食感をお楽しみいただけます。その味を最大限に引き出したのは、「30 秒」の焼き時間。この焼き時間により、うまみや香りを引き出すだけでなく、焼き縮みせず歯応えやジューシーさも叶えました。20 秒でも 40 秒でもダメ。このこだわりが、商品人気の秘訣と自負しています。

#### Point②：芳醇なポルチーニクリームソース

トリュフ、松茸と並ぶ世界三大きのこと呼ばれるポルチーニ。ナッツの様な濃厚な香り強い旨味が特長です。クリーミーなポルチーニソースは肉のおいしさを引き立てます。

#### Point③：とろけるレッドチェダーチーズ

多くの人から好まれる食べやすさが魅力のレッドチェダーチーズは、言うならばハンバーガー食材の生徒会長！風味を壊さない様に鉄板で温め、熱々のパティにのせることで、とろける濃厚な食感を演出。

#### マッシュルームチーズバーガー モッツアレラチーズ×アンチョビトマト

マッシュルームチーズバーガー 2024 年の新味登場。

プレミアムビーフパティに、香りと歯応えが同時に味わえるように軽く表面を焼いた、ゴロツと 1/4 カットの生マッシュルームを加え、ミルクィなモッツアレラチーズと、独特の風味と塩味が癖になるアンチョビフィレ、ガーリックの効いた濃厚な旨みのトマトソースを合わせました。



<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](mailto:press@freshness.jp)

## ■フォロー&リポストで半額のチャンス！Xキャンペーン!!

イタリアフェア商品の半額クーポンを合計 500 名様にプレゼント！  
はずれても、もれなくクーポンを GET できます！

[応募方法]

- ・ X の公式アカウントをフォロー
- ・ キャンペーン投稿をリポスト
- ・ 結果を確認&クーポンを受け取る

[応募期間]

2024 年 9 月 18 日 (水) ~2024 年 9 月 24 日 (火)

## 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・SNS

- アプリダウンロード : <http://advs.jp/cp/appredir/freshness>
- Instagram : [https://www.instagram.com/freshness\\_1992](https://www.instagram.com/freshness_1992)
- X : [https://twitter.com/Freshness\\_1992](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>