

世界のグルメバーガー第5弾は「フランス」/ ビストロのコース料理を表現！ 高級魚・銀だらの香草グリエが主役の フレンチバーガー2種が新発売

2024年10月23日(水)～11月26日(火) 期間限定発売

コロワ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10月23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、フレンチのポワソン(魚料理)をイメージした銀だらの香草グリエをメインに、オードブル(前菜)となる食材を合わせビストロのコース料理をハンバーガーで表現した、新しい発想のフレンチバーガーを新発売。さらに、フレンチの代表的スープの味わいが楽しめる「ビストロ コンソメポテト」も期間限定で登場いたします。



■ ようこそ! ビストロフレッシュネス!

フレッシュネスでは現在、[世界のグルメを大人の本格バーガーに]を年間テーマに、期間限定バーガーを販売。第5弾はフランスフェアとして、ハンバーガー2種と、ポテト、ドリンクを新発売いたします。

2種類のフレンチバーガーは高級魚・銀だらを使用し、店内で香草パン粉につけてグリドルで焼き上げています。新商品「銀だらグリエのフレンチバーガー 彩り野菜とオリーブアンチョビソース」は、銀だらグリエに、プロヴァンス発祥のタプナードソース(オリーブとアンチョビのソース)をかけ、素揚げレンコンとキャロットラペ、紫キャベツマリネの彩り野菜をトッピング。爽やかな酸味が特徴です。

もう一つの新商品「銀だらグリエのフレンチバーガー ス克蘭ブルエッグとオマール海老ビスクソース」は、生クリームとバターでコクを出したふんわり食感のスクランブルエッグにオマール海老の旨みが詰まった濃厚ソースを合わせました。

さらに、アミューズとしてフレンチの代表的スープの味わいが楽しめる「ビストロ コンソメポテト」も新登場。揚げたてをご提供いたしますので、アツアツのうちにお召し上がりください。

※補足※グリエとは、英語ではグリルと呼び、網焼き、あるいは鉄板やグリルパンで食材を焼く事の意味。

<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 ※価格は全て税込

銀だらグリエのフレンチバーガー

彩り野菜とオリーブアンチョビソース 840円

ビストロコース料理のオードブルとポワソンを表現。

香草パン粉をまぶした銀だらグリエに、彩り野菜とプロヴァンス発祥のタブナードソース(オリーブとアンチョビのソース)を組み合わせました。素揚げしたレンコンと程よい酸味のキャロットラペ、紫キャベツマリネの彩りで華やかな見た目も楽しむことが出来る一品です。



銀だらグリエのフレンチバーガー

スクランブルエッグとオマール海老ビスクソース 840円

ビストロコース料理のオードブルとポワソンを表現。

香草パン粉をまぶした銀だらグリエに、スクランブルエッグとビスクソースの組み合わせ。生クリームとバター入りのふんわり食感のスクランブルエッグにオマール海老の旨みが詰まった濃厚ソースは相性抜群です。



ビストロ コンソメポテト 390円

ビストロコース料理のアミューズを表現。

注文を受けてから作るので、揚げたてアツアツ！

「北海こがね」の皮付きプライドポテトは外はサクッ、中はホクホク。うま味やコクを感じるコンソメシーズニングをトッピングしました。(レギュラーセット・プレミアムセットに+50円で選択可能)



・販売期間：

2024年10月23日(水)～11月26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。



■こだわりの店内調理で外サク中ふわ食感を実現

フレッシュネスでは、「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」をモットーに、素材にこだわり、できるだけ店内調理を行っています。今回のメイン食材となる銀だらグリエも、店内で生の銀だらにローズマリー・パセリ・ガーリックの入った香草シーズニング入りのパン粉を丁寧にまぶし鉄板で焼き上げています。このひと手間をかけることで脂のりの良い銀だらを外はサクッと、中はふんわりとした食感でお楽しみいただけます。



■銀ダラは実は「タラではない」

実は、銀ダラは学術的にはタラ目に属さないことをご存じでしょうか？市場に出回っている真タラは「タラ目」に分類されるのに対し、銀ダラは「スズキ目」に属します。銀ダラは、アイナメやホッケに近い仲間です。真タラに比べて脂が多く、甘みがあり、しっかりとした味わいがあります。脂肪分が豊富なため、加熱しても固くなったりパサついたりしにくく、ムニエルなどにも最適です。また、銀ダラの脂肪にはα-リノレン酸、EPA、DPA、DHAなどのオメガ3系不飽和脂肪酸が豊富に含まれており、これらの成分は健康に良い脂質として注目されています。

<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

■フォロー&リポストで半額のチャンス！Xキャンペーン!!

フランスフェア商品の半額クーポンを合計 1500 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 10 月 16 日 (水) ~ 10 月 29 日 (火)

■同時発売！フランスフェア商品

クラフト ラ・フランスレモネードソーダ (ICE) 490 円

クラフト ラ・フランスレモネード (HOT) 490 円

ビストロコース料理のデザートを表現したドリンクもご用意。

シリーズ通算 50 万杯以上を販売するクラフトレモネードシリーズより「果物の女王」と呼ばれるラ・フランスが初登場。店内でじっくりとはちみつに漬け込んだレモンと、ラ・フランスの果肉を使用。ラ・フランスと洋ナシシロップをバランスよく配合したオリジナルシロップの程良い甘みとレモンの酸味が爽やかな一杯です。フランスフェアとして、ハンバーガーやポテトと合わせてお楽しみいただけます。



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。



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
- X : 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