

＼店内仕込みのはちみつ漬けレモン使用／ 50万杯突破のクラフトレモネードから 「果物の女王」ラ・フランスが新登場！

「クラフト ラ・フランスレモネードソーダ(ICE)」
「クラフト ラ・フランスレモネード (HOT)」
2024年10月23日(水)～11月26日(火) 期間限定発売

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：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、シリーズ累計50万杯以上^{※1}を販売するクラフトレモネードシリーズから、初のラ・フランスを使った「クラフトラ・フランスレモネードソーダ(ICE)」と、「クラフト ラ・フランスレモネード (HOT)」の2種のドリンクを期間限定で新発売いたします。 ※1 クラフトレモネードシリーズ通算(2024年10月時点)



■ 大人気クラフトレモネード最新作は「ラ・フランス」

店内でじっくりとはちみつに漬け込んだレモンと、シーズナルフルーツを使用したフレッシュネスオリジナルのクラフトレモネードに、その芳香さやとろけるような食感から「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スライスと、ラ・フランスが贅沢に入り、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調和した一杯です。果肉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。すっきり爽やかなレモネードソーダ(ICE)と、甘酸っぱさを際立たせたレモネード(HOT)の2種類をご用意しております。



今回はフランスフェアとして、ハンバーガーやポテト、ドリンクでフレンチビストロのコース料理を表現。当商品はデザート(デザート)としてお楽しみいただけます。

<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

【商品概要】

■商品名・価格（税込）：

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

【バーガー・サイドメニューと一緒に！】

プレミアムセットに+80円でクラフト ラ・フランスレモネードソーダ(ICE)

または、クラフト ラ・フランスレモネード(HOT)がご選びいただけます。

・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。



■ラ・フランス雑学「実はフランスでは1900年代初頭には絶滅していた」

フランス原産のセイヨウナシ(洋梨)の品種の一つであるラ・フランスですが、実は原産国フランスですでに絶滅していることをご存じでしょうか？他の洋梨の品種に比べて、ラ・フランスは実を付ける期間が約1カ月程度長く、また病気にかかりやすいため、栽培に手間がかかります。その結果、フランスでは栽培されなくなりました。現在では、日本だけが栽培しており、そのうち約8割が山形県で生産されています。ラ・フランスは栽培が難しいことから、その価値が一層高まっています。



■同時発売！フランスフェア商品

フレンチビストロのコース料理を表現したハンバーガーやポテトもご用意。

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に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)



<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

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。

FRESHNESS BURGER

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>

 コロワイドグループ

<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