

フレンチバーガーがプレミアムに進化!! 世界三大食材トリュフの風味と香りを堪能

"トリュフ香る"銀だらグリエのフレンチバーガー新発売

2024年11月13日(水)~11月26日(火)14日間限定発売

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 健太朗/本社:神奈川県横浜市西区)は、2024年11月13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、発売中の銀だらグリエのフレンチバーガー2種にトリュフペーストを合わせた「"トリュフ香る"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」「"トリュフ香る"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」を14日間限定で発売いたします。



■フレンチバーガーをトリュフの香りでよりリッチに!

[世界のグルメを大人の本格バーガーに]を年間テーマとした第 5 弾期間限定のフレンチバーガーに、プレミアムな新商品が登場します。

今回の新商品は、好評発売中の「銀だらグリエのフレンチバーガー」に、芳醇なトリュフの香りと、刻んだホワイトマッシュルームの食感が楽しめるトリュフペーストを加えたプレミアムな一品です。トリュフの風味が銀だらと彩り豊かな野菜に絶妙にマッチし、より一層贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

※トリュフスライスは使用しておりません。

第 5 弾の期間限定「銀だらグリエのフレンチバーガー」は、フレンチの魚料理(ポワソン)をイメージし、香草パン粉をまぶして焼き上げた銀だらを使ったバーガーです。「彩り野菜とオリーブアンチョビソース」では、タプナードソースに素揚げレンコンやキャロットラペ、紫キャベツのマリネをトッピング。「スクランブルエッグとオマール海老ビスクソース」では、ふんわりスクランブルエッグに、オマール海老の濃厚なビスクソースを合わせています。

楽しめるのはこの14日間だけ!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



■商品概要

"トリュフ香る"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 940 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プナードソース(オリーブアンチョビソース)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。

そこに香り高いトリュフペーストをトッピング。トリュフの香りと風味 が口いっぱいに広がり、リッチな味わいを堪能いただけます。



"トリュフ香る"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 940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。そこに香り高いトリュフペーストをトッピング。卵の優しい味わいに、芳醇なトリュフの香りと風味が程よいアクセントに。



·販売期間: 2024年11月13日(水)~11月26日(火)14日間限定発売

・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。



■フォロー&リポストで半額のチャンス!X キャンペーン!!

"トリュフ香る"銀だらグリエのフレンチバーガーの半額クーポンを合計 1000 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11月6日(水)~2024年11月12日(火)

<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



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

■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 健太朗

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