

＼年末年始のご褒美バーガー！今年も登場／  
**わさびに大葉、和風ソースが決め手！**  
**進化する五代目！神戸牛バーガー新発売**

神戸牛バーガー | 神戸牛チーズバーガー

2024年12月4日(水)～2025年2月4日(火) 期間限定販売

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12月4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、フレッシュネス冬の定番、ブランド和牛バーガーシリーズより五代目となる「神戸牛バーガー」「神戸牛チーズバーガー」を期間限定で新発売いたします。



#### ■フレッシュネス史上最高級ご褒美バーガー

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。今回は日本をテーマに、和食材を使ったハンバーガー2種と、ポテト、ドリンクを新発売いたします。

販売予定期間前に売り切れる年もあるほど、多くの反響をいただいている神戸牛バーガーが再登場。最高級の赤身肉ならではの上品な脂の旨味と香り、和牛の風味豊かな美味しさを、ふんわり厚みがあり柔らかくジューシーな神戸牛特製パティでリーズナブルにお楽しみいただけます。毎年改良を重ね、味のポイントとなるソースには、さっぱりと程よい酸味と醤油のコクが効いた自家製和風バルサミコソースを使用。わさびや大葉といった日本の食材をアクセントに、大人の味わいに仕上げました。



神戸牛バーガーに合わせ、紀州南高梅を使用した梅マヨネーズディップで楽しむ揚げたてフライドポテトや、熊本県産の柑橘“不知火”<sup>しらぬい</sup>の果肉に、はちみつ漬けレモンを合わせたクラフトレモネードも同時に新発売。1年間頑張った自分へのご褒美として、フレッシュネス渾身の贅沢バーガーをぜひご賞味ください。

<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](mailto:press@freshness.jp)

## FRESHNESS BURGER

### ■商品概要 ※価格は全て税込

- ・神戸牛バーガー 950円
- ・神戸牛チーズバーガー 1,050円

上品な脂の旨味と香りが感じられる、ふんわりジューシーな神戸牛パティに、店内で合わせたわさびマヨネーズと、程よい酸味とコクが後を引く和風バルサミコソースを合わせました。甘みのあるグリルオニオンとシャキシャキのグリーンカーン、爽やかな香りの大葉をトッピングしています。

神戸牛チーズバーガーはレッドチェダーチーズを加えて、濃厚な旨味をさらに引き立てました。

#### ・販売期間：

2024年12月4日(水)～2025年2月4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。



### ■神戸牛トリビア

神戸牛は特定の品種である但馬牛から選ばれた黒毛和牛で、他の和牛ブランドと比べて厳しい基準をクリアしています。年間の出荷頭数は約3,000頭と限られ、その希少性が魅力です。神戸牛の特徴は、柔らかい脂肪と豊かな風味です。霜降りのきめ細かさや低い融点の脂肪により、口の中でとろける食感が楽しめ、極上の和牛として認知されています。2023年には和牛の輸出額が前年比で大幅に増加し、過去最高額を更新しました<sup>※1</sup>。神戸牛の高品質が世界中で評価されていることが背景にあります。

※1 令和6年財務省貿易統計：https://www.customs.go.jp/tokyo/etu/ftp/tokuR05soku04.pdf

### ■フォロー&リポストで半額のチャンス！Xキャンペーン！！

神戸牛バーガー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11月20日(水)～11月26日(火)

### ■同時発売！

#### 紀州南高梅マヨディップポテト 390円

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。紀州南高梅とマヨネーズを混ぜ合わせた旨味と酸味が効いたソースをたっぷりディップしてお楽しみください。

(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](mailto:press@freshness.jp)

## FRESHNESS BURGER

不知火(しらぬい)クラフトレモネードソーダ (ICE) 520 円

不知火(しらぬい)クラフトレモネード (HOT) 520 円

シリーズ累計 50 万杯以上を販売したクラフトレモネードシリーズより、熊本県産の柑橘“不知火”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“不知火”の果肉、シロップを合わせました。すっきりとフルーティーな甘みと芳醇な香り、レモンの酸味が爽やかな一杯です。神戸牛バーガーや紀州南高梅マヨディップ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>



<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)