

＼進化する五代目神戸牛バーガー特別企画／

まるでフォアグラ！ 鶏レバーを有効活用した“グラフォア”使用の 神戸牛グラフォアバーガー新発売

2024年12月4日（水）～2025年2月4日（火）期間限定販売

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「神戸牛バーガー」「神戸牛チーズバーガー」に追加し、鶏レバーを有効活用した新感覚のフォアグラ“グラフォア”を使用した「神戸牛グラフォアバーガー」を期間限定で新発売いたします。



■ 資源の有効活用を実現した食材“グラフォア”の初体験を

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に、巷で話題の“グラフォア”が初登場します。フォアグラは、世界三大珍味の一つとして広く親しまれていますが、近年、その製造方法から持続的な提供が難しいという課題があります。

そこで、食品として利用しきれない鶏レバーを原材料に活用し、フォアグラの濃厚な旨味となめらかな口どけを再現したのが“グラフォア”です。

「神戸牛グラフォアバーガー」は、フランス料理の定番である牛肉とフォアグラを組み合わせせたロッシェニをイメージして開発しました。



<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

FRESHNESS BURGER

■神戸牛使用 特製パティのおいしさ

ふんわりと厚みがあり柔らかく、ジューシーな仕上がり。
最高級の赤身肉ならではの上品な脂の旨味と香りが特徴です。食べ応えがありながら、あっさりとも味わえるのも魅力です。



■商品概要 ※価格は全て税込

・神戸牛グラフォアバーガー 1,250円

上品な脂の旨味と香りが楽しめる、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ル、大葉をトッピングし、食感のアクセントと爽やかな香りもお楽しみいただけます。

神戸牛グラフォアバーガーは、まるでフォアグラのような濃厚な味わいとなめらかな口どけの“グラフォア”をプラス。神戸牛パティとの組み合わせで、よりリッチな味わいを堪能できます。



(定番商品のご用意もございます)

・神戸牛バーガー 950円

・神戸牛チーズバーガー 1,050円



・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^{※1}。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！！

神戸牛グラフォアバーガー商品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27日(水)～12月3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

FRESHNESS BURGER

■ 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)



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
- 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