

月見に夢中？こっちはきのこで味覚革命！ 秋の定番マッシュルームチーズバーガー、 今年は世界三大きのこのソースで深み倍增！

マッシュルームチーズバーガー ポルチーニクリームソース

マッシュルームチーズバーガー トリュフデミグラスソース

2025 年 9 月 3 日（水）～2025 年 10 月 14 日（火）

コロナウ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、2025 年 9 月 3 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、「マッシュルームチーズバーガー ポルチーニクリームソース」と「マッシュルームチーズバーガー トリュフデミグラスソース」を期間限定で発売いたします。毎年秋に人気のマッシュルームチーズバーガーは今年で 5 年連続、7 回目の販売を迎えます。



■月見じゃない、秋の主役。世界三大きのこの香る、贅沢バーガー登場！

秋の訪れとともに、フレッシュネスの「マッシュルームチーズバーガー」が、さらに芳醇に、さらに贅沢に進化して帰ってきました。今年の決め手は、世界三大きのこのイタリアの高級食材「ポルチーニ」と、フレンチの香りの象徴「トリュフ」を贅沢に使ったスペシャルソース。ひと口で広がる、濃厚で奥深い香りと旨みが、秋の味覚を格上げします。

バーガーの主役は、国産生マッシュルーム。ゴロッと大胆にトッピングし、店内でさっとグリルすることで、香ばしさと歯ごたえを引き出しました。噛むほどに広がるきのこの旨みをダイレクトに味わえます。そこに、肉汁あふれる肉厚ジューシーなプレミアムビーフパティと、とろける濃厚レッドチェダーチーズを重ねれば、口の中で素材が一体となり、満足感は最高潮に。月見バーガーが並ぶこの季節、フレッシュネスは“きのこ”で勝負。香り、旨み、食感、すべてが主役級の「マッシュルームチーズバーガー」で、秋のバーガー体験をぜひ。

＜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】

・商品名・価格（税込）：

マッシュルームチーズバーガー ポルチャーニクリームソース 890 円

マッシュルームチーズバーガー トリュフデミグラスソース 890 円

・販売期間：

2025 年 9 月 3 日（水）～2025 年 10 月 14 日（火）

・販売店舗：

全国のフレッシュネスバーガー店舗

※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。



Point①：マッシュルームは完璧なグリル時間「30 秒」

日本では 9～12 月に旬と言われる「国産生マッシュルーム」を、素材本来の旨みや香りを大切にする為、ゴロッと大きくカット。スライスでは味わえない食べ応えのある食感をお楽しみいただけます。その味を最大限に引き出したのは、「30 秒」のグリル時間。この時間により、旨みや香りを引き出すだけではなく、歯ごたえやジューシーさも叶えました。20 秒でも 40 秒でもダメ。このこだわりが、商品人気の秘訣と自負しています。

Point②：芳醇な世界三大きのこの贅沢ソース

ポルチャーニ・トリュフ・松茸、世界三大きのこの中より 2 種のソースを使用。マッシュルームと合わせる事で、“きのこ×贅沢きのこソース”のマリアージュをお楽しみいただけます。

Point③：ジューシーパティと、とろけるレッドチェダーチーズ

肉厚クォーターパウンドのビーフパティは、溢れる肉汁で食べ応え抜群。熱々のパティに濃厚なレッドチェダーチーズをのせることで、とろける味わいを演出。

■マッシュルームチーズバーガー ポルチャーニクリームソース

秋定番。5 年連続、7 回目の登場となる、ファンの多いポルチャーニクリームソースが更に美味しくリニューアル。濃厚クリーミーな味わいと白ワインを加えることでコクが増し、よりリッチで芳醇に。ソースの中にみじん切りのマッシュルームをプラスし素材感もアップ。



■マッシュルームチーズバーガー トリュフデミグラスソース

2025 年秋の新味。赤ワインとスパイスを効かせた濃厚デミグラスソースに、フワッと上品なトリュフの香りがプラスされ、レストランにも負けない「本格的なデミグラスソース」の味わいが楽しめます。



■公式 SNS・公式アプリにてお得に楽しもう！

フレッシュネスバーガーの公式 SNS (X/Instagram) や公式アプリにてプレゼント企画やお得なクーポンを配信。是非、フォロー・会員登録をしてお得にお楽しみください。キャンペーンの詳細は下記より CHECK！

・マッシュルームチーズバーガー詳細ページ：

https://www.freshnessburger.co.jp/campaign/mushroom2025/?utm_source=release&utm_medium=release-mushroom2025

・ X：https://twitter.com/Freshness_1992

・ Instagram：https://www.instagram.com/freshness_1992

・ アプリ：<http://advs.jp/cp/appredir/freshness>

■マッシュルームチーズバーガーと相性抜群！期間限定のクラフトレモネード

クラフトアップルジンジャーレモネードソーダ (ICE) 540 円

クラフトアップルジンジャーレモネード (HOT) 540 円

シャキッとした食感と、みずみずしい甘さが特長の国産フレッシュりんごを、店内で一つひとつ丁寧にカットし、自家製ジンジャーソースとハチミツにじっくりと漬け込むことで、素材の風味を丁寧に引き出しました。同じくハチミツに漬け込んだレモンスライスを合わせ、りんごの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、ピリッと辛いジンジャーのスパイス感が味わえます。

たっぷりと使用したりんごは飲んだ後に、付属のフォークで食べても楽しむ事も。

華やかな見た目と美味しさで、心も体もリフレッシュする事が出来る一杯です。

(プレミアムセットに+100 円で選択可能)



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。



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