

# ＼きのこ好きに捧ぐ逸品が追加登場／ 秋の味覚、限界突破！ きのこたっぷりバーガーで贅沢体験を

トリプル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 / トリュフデミグラスソース）  
ダブル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 / トリュフデミグラスソース）  
2025年9月24日（水）～2025年10月14日（火）

コロナ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、2025年9月24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、秋限定メニュー「マッシュルームチーズバーガー」シリーズに、国産マッシュルームの使用量を増量した新商品「トリプルマッシュルームチーズバーガー」「ダブルマッシュルームチーズバーガー」を追加発売いたします。



## ■ゴロッときので秋を満喫！贅沢バーガーがさらに進化

毎年秋に登場し、好評を博している「マッシュルームチーズバーガー」。2025年は、世界三大きのである「ポルチーニ」「トリュフ」を使用した贅沢なソースを組み合わせ、芳醇な香りと深い旨みが SNS を中心に話題となっています。

今回新たに登場する「トリプルマッシュルームチーズバーガー」「ダブルマッシュルームチーズバーガー」は、国産生マッシュルームの量をそれぞれ3倍・2倍に増量。たっぷり入ったゴロッとした存在感のあるマッシュルームは店内でグリルすることで、香ばしく、中はジューシーでふっくらとした食感に。噛むたびに、きのこの旨みが広がり、口の中で豊かな風味が重なり合います。

そこに、肉厚でジューシーなプレミアムビーフパティが加わることで、旨み溢れる肉の食べ応えと、きのこの繊細な食感が絶妙なコントラストを生み出します。また、とろけるレッドチェダーチーズが全体を包み込み、濃厚なコクとまろやかさを演出。満足度の高い逸品に仕上げました。

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」シリーズをぜひお楽しみください。



<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)

【商品概要】

・商品名・価格（税込）：

トリプルマッシュルームチーズバーガー 1,090 円

ダブルマッシュルームチーズバーガー 990 円

（ポルチーニクリームソース / トリュフデミグラスソース）

・販売期間：

2025 年 9 月 24 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。

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

**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、ゴロツと大きくカット。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プレミアムビーフパティは、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 ポルチーニクリームソース**

秋定番。ファンの多いポルチ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。ソースの中にもじん切りのマッシュルームをプラスし素材感もアップ。

通常のマッシュルームチーズバーガーと比べ、トリプルはマッシュルームの量が 3 倍、ダブルはマッシュルームの量が 2 倍入っています。



NEW！トリプル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）



NEW！ダブル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  
（ポルチーニクリームソース）

<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

### ■ 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。

通常のマッシュルームチーズバーガーと比べ、トリプルはマッシュルームの量が3倍、ダブルはマッシュルームの量が2倍入っています。



NEW！トリプル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)



NEW！ダブル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)



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)

### ■ 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。

たっぷり地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。

## FRESHNESS BURGER

### 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](mailto:press@freshness.jp)