

和の贅沢で一年を“ねぎ”らう 黒毛和牛×九条ネギ×西京味噌が織りなす 京都の伝統食材を合わせた、ごちそうバーガー登場

九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー | ディップポテト 生七味タルタル

2025 年 11 月 26 日（水）～2026 年 1 月 13 日（火）

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、2025 年 11 月 26 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、冬に旬を迎える京都の伝統野菜“九条ネギ”、京都発祥の上品な甘みと深いコクの“西京味噌”を使用した「九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー」と「ディップポテト 生七味タルタル」を期間限定で発売いたします。



■一年、頑張った自分を“ねぎ”らうごちそうバーガーが、フレッシュネスから新登場！

京都発祥の伝統食材“九条ネギ”と“西京味噌”を合わせた新作「九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー」は、ジューシーで溢れる旨みの国産黒毛和牛 100%パティに、グリルし甘みと香ばしさを引き出した九条ネギ、まろやかな口当たりと深いコクが特徴の西京味噌ソースを合わせた一品です。この3つのメインとなる食材が織りなす味わいは、まさに一年を“ねぎ”らうにふさわしいごちそう。国産の瑞々しいグリーンリーフとたっぷりの九条ネギで、肉と野菜の両方を存分に味わう事が出来ます。さらに、アクセントにはピリ辛のネギ生姜だれを使用し、後引く美味しさに仕上げました。黒毛和牛バーガーシリーズは 2025 年にレギュラー化されたばかりで、今回の新作はシリーズの期間限定商品として登場。「黒毛和牛チーズバーガー」「黒毛和牛バーガー」と合わせて是非、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

FRESHNESS BURGER

サイドメニューには、信州味噌をベースに青唐辛子や柚子、山椒を合わせた“生七味”を使った「ディップポテト 生七味タルタル」も登場。旨みが凝縮された生七味のスパイシーな香りと具沢山の特製タルタルソースのまろやかさが融合し、皮付きの北海道産ポテトと相性抜群。ご注文を受けてから調理する揚げたてアツアツのポテトにたっぷりディップすれば、フワッと香りと旨みが広がる冬の贅沢メニューです。

【商品概要】

・商品名・価格（税込）：

期間限定商品：九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー 1080 円

定番商品：黒毛和牛チーズバーガー 1080 円 / 黒毛和牛バーガー 980 円

ディップポテト 生七味タルタル 390 円

（レギュラーセット・プレミアムセットに+50 円で選択可能）

・販売期間：

2025 年 11 月 26 日（水）～2026 年 1 月 13 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。

※一部特殊立地につきましては価格が異なります。

■こだわり①：和牛肉の上質な旨みを堪能『黒毛和牛パティ』

100%黒毛和牛使用のパティは、肉感にこだわり、赤身と脂身の比率を絶妙なバランスで配合。

ジューシーで和牛肉の旨みを感じられます。

■こだわり②：冬に旬を迎える伝統野菜『九条ネギ』

ご提供前にサッとグリルする事でシャキッとした食感に残しつつ甘みを引き出しています。

■こだわり③：上品な甘みと深いコク『西京味噌ソース』

なめらかな西京味噌ソースは、上品で深いコクが特徴。

まろやかな口当たりは、黒毛和牛の美味しさを引き立てます。



【商品特長】

九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー

ジューシーで溢れる旨みの国産黒毛和牛 100%パティに、グリルし甘みと香ばしさを引き出した九条ネギ、まろやかな口当たりと深いコクが特徴の西京味噌ソースを合わせた一品。アクセントにはピリ辛のネギ生姜だれを使用。



九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー

黒毛和牛チーズバーガー

黒毛和牛バーガー

ジューシーで溢れる旨みの国産黒毛和牛 100%パティに、新鮮なトマト・スライスオニオン・グリーンリーフの国産生野菜もサンドし、お肉と一緒に野菜もしっかりと楽しめます。卵たっぷりのクリーミーな自家製タルタルソースとサクサクとした食感の「食べる醤油」を合わせ、リッチな味わいに仕上げました。

チーズ入りはコクのあるレッドチェダーチーズをプラス。



黒毛和牛チーズバーガー



黒毛和牛バーガー

<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

ディップポテト 生七味タルタル

信州味噌をベースに青唐辛子や柚子、山椒の旨みが凝縮された“生七味”と具沢山の特製タルタルソースを混ぜ合わせたコク深いディップソースは、揚げたてアツアツのポテトと相性抜群です。

※北海道産フライドポテトRのみ



■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！

・九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー詳細ページ：

https://www.freshnessburger.co.jp/campaign/2025wagyu/?utm_source=release&utm_medium=release-2025wagyu

・X：https://twitter.com/Freshness_1992

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

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

■バーガーと相性抜群！期間限定のクラフトレモネード

不知火(しらぬい)クラフトレモネードソーダ (ICE) 540 円

不知火(しらぬい)クラフトレモネード (HOT) 540 円

クラフトレモネードシリーズより、昨年販売し好評だった熊本県産の柑橘“不知火(しらぬい)”が再登場。店内でじっくりとハチミツに漬け込んだ“不知火”とレモンの果肉、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。期間限定バーガーや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。



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>