

「しらぬい、知らない？」 清見オレンジとポンカンの出会いが生んだ、 熊本県産 人気柑橘の不知火クラフトレモネード

不知火クラフトレモネードソーダ(ICE) | 不知火クラフトレモネード (HOT)

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

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、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、熊本県産の“不知火 (しらぬい)”を使用した「不知火クラフトレモネードソーダ(ICE)」と「不知火クラフトレモネード (HOT)」を期間限定で発売いたします。



■ 昨年も大人気の不知火クラフトレモネードが今年の冬も登場！

“不知火 (しらぬい)”は、1972 年に清見オレンジとポンカンを掛け合わせて生まれた熊本県発祥の柑橘。上部の“デコ”が特徴的で、濃厚な甘みとやわらかな酸味が広がります。当初は見た目の印象からあまり注目されませんでしたが、その後、熊本県宇城市不知火町での栽培が盛んになり、そのおいしさとともにユニークな見た目も魅力として再評価され、今では冬時期の人気柑橘となりました。

その不知火を、フレッシュネスバーガーでは店内で丁寧にハチミツに漬け込み、レモンと合わせて仕立てた「不知火クラフトレモネード」としてご提供します。フルーツそのものの甘みと香りをぎゅっと閉じ込めたこの一杯は、果肉をつぶしながら味わうことで、口いっぱい広がる豊かな果汁感と自然な甘酸っぱさが楽しめます。飲み終わった後に、果実そのものを味わえるのも、フレッシュネスならではの贅沢な体験です。

柑橘の華やかな香りとやさしい甘みが広がるこのレモネードは、ホッとひと息つきたい、寒さが深まる冬のカフェ時間にもぴったり。アイスでは不知火のすっきりとした果実感が、ホットではハチミツのまろやかさと柑橘の香りが引き立ちます。

同時発売の「九条ネギと西京味噌の黒毛和牛バーガー」とのペアリングもおすすめ。冬のごちそうバーガーと並ぶ、フレッシュネスならではの季節のクラフトドリンク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

【商品概要】

- ・不知火クラフトレモネードソーダ (ICE) 540 円
- ・不知火クラフトレモネード (HOT) 540 円

※プレミアムセットに+100 円で、不知火クラフトレモネード各種が
お選びいただけます。

- ・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。

※ハチミツを含みますので、1 歳未満のお子様には与えないようご注意ください。

- ・不知火クラフトレモネード詳細ページ：

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



【商品特長】

不知火クラフトレモネードソーダ (ICE)

不知火クラフトレモネード (HOT)

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。



**■ 不知火クラフトレモネードと相性抜群！期間限定のバーガー&ポテト
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

FRESHNESS BURGER

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



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