

甘酸っぱさが弾ける“赤いごちそう”。 冬の人気果実「福岡県産あまおう」を贅沢に使用 華やかな冬を彩る、クラフトレモネードが新登場

2026年1月21日(水)～2月24日(火)

コロワイドグループの株式会社フレッシュユネス(代表取締役社長：齋藤 健太朗／本社：神奈川県横浜市西区)は、ハンバーガーチェーン「フレッシュユネスバーガー」にて、2026年1月21日(水)より、福岡県産のあまおうを使用した「あまおうクラフトレモネードソーダ(ICE)」と「あまおうクラフトレモネード(HOT)」を期間限定で発売いたします



■冬の人気クラフトレモネードに、今年は「福岡県産あまおう」が登場！

「あまおう」は、“赤い・丸い・大きい・うまい”の頭文字を冠した福岡県発祥のブランドいちご。しっかりと甘味と華やかな香り、口に広がる濃厚な果汁感で知られ、冬から初春にかけて最もおいしさが深まる品種として高い人気を誇ります。フレッシュユネスバーガーでは、そのあまおうを贅沢に使用し、冬限定の「あまおうクラフトレモネード」としてご提供します。

店内でひとつひとつ丁寧にハチミツと果肉入りいちごソースに漬け込んだあまおうと、ハチミツに漬け込んだレモンスライスを合わせ、手間ひまをかけた特製の一杯です。

じっくりと味を染み込ませることで、レモンの酸味とあまおうの自然な甘味がまろやかに重なり、手仕込みならではの奥行きある風味が生まれます。ごろっと入った果実をつぶしながら味わうことで、飲むたびに味わいの表情が変化するのも魅力のひとつ。寒さが深まる季節、ほっと一息つきたい冬のカフェ時間にもぴったり。ICEはいちごのフレッシュさとレモンのキリッとした酸味が際立ち、HOTはハチミツのまろやかさと果実の香りがふわりと広がります。冬の訪れを感じながら、手仕込みならではのやさしい甘さをゆっくりお楽しみください。

＜本件に関するお問い合わせ先＞株式会社フレッシュユネス 担当：青木

TEL：045-224-7058 FAX: 045-224-7059 MAIL：press@freshness.jp

FRESHNESS BURGER

【商品概要】

■商品名・価格（税込）：

- ・あまおうクラフトレモネードソーダ (ICE) 540円
- ・あまおうクラフトレモネード (HOT) 540円

※プレミアムセットに+100円で、あまおう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：

2026年1月21日（水）～2月24日（火）

■販売店舗：

全国のフレッシュヌ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。

■あまおうクラフトレモネード詳細ページ：

https://www.freshnessburger.co.jp/campaign/2026crab/?utm_source=release&utm_medium=release-2026crab#drink



あまおうクラフトレモネードソーダ (ICE)

あまおう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、「福岡県産あまおう」が登場！店内でひとつひとつ丁寧にハチミツと果肉入りいちごソースに漬け込んだあまおうと、ハチミツに漬け込んだレモンスライスを合わせ、手間ひまをかけた特製の一杯です。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ください。



■あまおう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

オオズワイガニのクリームコロッケバーガー

(濃厚トマトソース・ブラウンバターソース)

オオズワイガニの濃厚なクリームコロッケを豪快に2個サンド。クリームコロッケの上には、さらに蟹身をたっぷりと後乗せし、存分に蟹の美味しさをご堪能いただける一品です。ソースは、老舗洋食店では定番の旨味と酸味のバランスが絶妙な「濃厚トマトソース」と、料理人が仕上げに使う焦がしバターの技法を取り入れたリッチでコク深い「ブラウンバターソース」の2種をご用意しました。



濃厚トマトソース



ブラウンバターソース

ディップポテト 3種のハーブタルタル

ローズマリー、オレガノ、タイムが入ったシーズニングと具沢山の特製タルタルを混ぜ合わせたソースを北海道産ポテトにディップして味わう限定メニュー。揚げたてアツアツのポテトに爽やかな香りとコク深い旨味のソースをたっぷり絡めて食べる、後引く美味しさの一品です。※北海道産フライドポテトRサイズのみ



<本件に関するお問い合わせ先> 株式会社フレッシュヌス 担当：青木

TEL: 045-224-7058 FAX: 045-224-7059 MAIL: press@freshness.jp

FRESHNESS BURGER

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。安心して食べられたり、ヘルシーだったり、素材から生産者の気持ちが伝わってきたり、お腹だけでなく心も満たされる「おいしさ」。そういうこだわりを受け継ぎながら、ゆっくり落ち着いて過ごせる「空間」とともに、日常を楽しむちょっと贅沢な場所をご提供します。

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 斎藤 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>

 **Corporation Group**

<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