

11万人以上のファンと考案した新商品完成！ フレッシュネス史上初！厚揚げを挟んだ和の逸品 サクふわ食感!! 2種の和ソースで楽しむ【厚揚げとうふの和バーガー】

2023年4月26日(水)～5月30日(火)までの期間限定発売

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、2023年4月26日(水)より、創業30周年を迎えたハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」にて、ファンの意見を取り入れて商品化するという史上初の試みを経て完成した、「厚揚げとうふの和バーガー」を期間限定で発売いたします。黒酢あんソースと明太マヨソース、2種の和ソースからお好みの味わいをお選びいただけます。



本商品は公式 Twitter をフォロー中の 113,453 人(2022年12月1日企画開始時点)の有志による、「#わたしが考える和バーガー」というハッシュタグ付投稿をもとに、商品化いたしました。野菜やパティ、ソースに至るまで、ファンの意見を参考にして、本商品は完成。30年の歴史の中で初めて厚揚げを挟んだ和のこだわりが詰まったバーガーを発表いたします。

絹豆腐使用の厚揚げは、外はサクッと中はなめらかで柔らかい食感。

程よい酸味の黒酢あんソースや、ピリッと辛みの効いた明太マヨソースが良く絡み、厚揚げの香ばしさとソースのコクが楽しめます。大葉の爽やかさや、隠し味の食べる醤油が程良いアクセントに。見た目のインパクトだけでなく、食べ応えがありつつも罪悪感なく食べられる逸品。

30周年を迎えたフレッシュネスバーガーの一大企画であり、30年の歴史上初の試みとなる「厚揚げとうふの和バーガー」を是非ご賞味ください。

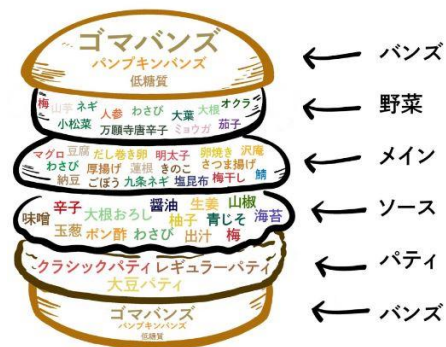
FRESHNESS BURGER

■新商品のテーマは『TERIYAKI を超える和バーガー』

日本生まれのハンバーガーで、海外でも有名な TERIYAKI バーガー。これを超えるハンバーガーはまだ登場していません。

そこで日本生まれの国産食材にこだわるフレッシュネスとして、世界を目指せる和バーガーの開発を創業 30 周年目のファーストチャレンジに決定いたしました。

また、30 年ブランドを支え続けていただいたファンの方の想いも詰め込んだハンバーガーにしたいと考え、和バーガーに合う食材・パティ・ソース・野菜・バンズと商品完成にかかわる全ての素材をファンからアンケートにてアイデアを収集。いただいたアイデアを元に唯一無二の和バーガーが完成いたしました。



■ファンによる試食会の様子

Twitter 上で公募を行い、抽選により当選した 8 名の方にお集まりいただき、2023 年 2 月 18 日（土）に発売前の商品をご試食いただきました。当日は「厚揚げとうふの和バーガー」のほかに、酢豚を連想させるような、サクサクの揚げれんこんをサンドした「れんこん黒酢バーガー」の 2 つをご試食いただきました。8 名の感想などをもとに検討を重ねた結果「厚揚げとうふの和バーガー」の商品化が決定いたしました。



試食会の様子



惜しくも選ばれなかった、れんこん黒酢バーガー

<試食会にご参加頂いた方の声>

「厚揚げ＝体に良いイメージ。空腹時にも罪悪感なく十分な食べ応えを感じられる」

「インパクトがすごい！外はカリッ、中はなめらかな絹豆腐の厚揚げの食感が良い」

「ソースの味がしっかり感じられ、とうふの淡泊な味を感じさせることなく最後まで美味しい」

■社内でも 8 割が「ユニークさ、斬新さがある」と認定

フレッシュネス社員ならびにアルバイト 60 名にアンケートを実施いたしました。

30 周年イヤーのテーマ【常に新鮮な驚きと体験を届けたい】のもと、ファンと考案した「厚揚げとうふの和バーガー」について 8 割の方が「フレッシュネスらしいユニークさ、斬新さがある」と回答。

一部、「食べにくそう」「食べきれんのか不安」という回答もありましたが、「インパクトがある」「体によさそう」という好意的な意見が多く挙がりました。さらに半数以上は「売れると思う」と回答いたしました。

（フレッシュネス社内ネットワークにてインターネットアンケートを実施。有効回答数：60、実施日：2023/4/3）

■厚揚げとうふメーカー担当者「まさかハンバーガーになるなんて」

様々な所に商品を卸してまいりましたが、まさかハンバーガーチェーン店から声がかかるなんて、おそらく創業以来初めてのことでないかと思っています。

弊社の厚揚げは、もっちり、なめらかな新食感が特徴の絹厚揚げです。

フレッシュネスのあくなき挑戦心を、我々も応援しています。是非ご賞味ください。

※お取引先情報は非公開。

■代表取締役社長 齋藤 健太郎「ファンの方とともに、何十年も愛されるブランドを目指して」

2023年はフレッシュネスバーガー30周年イヤーとなり、常に新鮮な驚きと体験をお客様に提供するため【BE-FRESH30】と題し、30個のフレッシュな企画にチャレンジしています。本商品の企画はその第1弾として始まり、ブランドを支えてくれたファンの方の意見を伺いながら約5か月間という長い期間をかけて一緒に作りあげた商品となります。

当社としてこの先、お客様と繋がり選ばれ、居心地の良い空間提供と満足いただける商品を通じて何十年も愛されるブランドを目指してまいります。



■開発担当者 逆井 里奈「試作品はいつもの倍以上。今まで一番時間がかかった商品」

多くのアンケートを頂き大変嬉しく思いました。特にファン試食会の際は色々な会話を交わす中で、皆様のフレッシュネスに対する想いを感じとれました。

試作開始から商品完成まで、とにかくテリヤキバーガーを超える体験価値を意識し続け、各カテゴリーから上位の食材候補を選抜し、納得がいくまで何度も試作を繰り返しました。

特に厚揚げは、たんぱくな味なのでトッピング食材も肝となります。最後まで美味しく食べて頂くために、食感をプラスする工夫、和風ソースの開発など約50パターン以上は試作いたしました。

想いを込めて完成した、厚揚げとうふの和バーガー。多くのお客様にぜひ食べて頂きたいです。

■商品概要

・商品名・価格(税込)：

厚揚げとうふの和バーガー 黒酢あんソース (650円)

厚揚げとうふの和バーガー 明太マヨソース (650円)

・発売日：

2023年4月26日(水)～5月30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・千里中央店・静岡東急スクエア店除く。

※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。



■#わたしが考える和バーガー キャンペーンについて

本キャンペーンは、フレッシュネスバーガー30周年テーマ「BE-FRESH」の一環で始まりました。30年間様々なハンバーガーを開発してまいりましたが、お客様が考案するハンバーガーを発売するのは、初の取り組みとなります。

- キャンペーン LP : <https://www.freshnessburger.co.jp/30th/minnaarigatou/>

- 公式 twitter フォロワー数 : 162,728 人 (2023年4月10日現在)

■ **フォロー&リツイートで半額のチャンス！ Twitter キャンペーン！！**

#わたしが考える和バーガー完成記念キャンペーン 厚揚げとうふの和バーガー 2種の半額クーポンを3,000名様にプレゼント！はずれても、もれなくクーポンをGETできます！

[応募方法]

- ・ Twitterの公式アカウントをフォロー
- ・ キャンペーン投稿をリツイート
- ・ 結果を確認&クーポンを受け取る

[応募期間]

2023/4/12～4/25 まで

■ **#フレッシュネスバーガー宣伝部長は私だ SNS キャンペーン！！**

期間中、Twitterにて指定ハッシュタグをつけて、フレッシュネスに関する写真やコメントをTwitterにて投稿いただくと、抽選で100名様にフレッシュネスカード1,000円分をプレゼント。

[応募方法]

- ・ Twitterの公式アカウントをフォロー
- ・ 指定ハッシュタグ #フレッシュネスバーガー宣伝部長は私だ をつけて写真とコメントを投稿
- ・ 後日、当選者様にはDMにて当選のご連絡・プレゼント送付。

[応募期間]

2023/4/26～5/14 まで

常に新鮮な驚きと体験を届けたい。

フレッシュネスバーガーは皆様に支えられ30周年。

日常の贅沢を楽しむ身近な場所

「大人がくつろげるバーガーカフェ」として

皆様に笑顔をお届け出来るよう、更なる挑戦を続けていきます。

30周年記念サイト：<https://www.freshnessburger.co.jp/30th/>



公式アプリケーション・SNS

■ダウンロード：<http://advs.jp/cp/appredir/freshness>

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

■Twitter：https://twitter.com/Freshness_1992

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>