

美味しく食べて、環境問題に貢献しよう 無料で SOY（大豆）パティに変更可能になりました！ 植物性由来の SDG's なハンバーガーをもっと手軽に 2022年3月16日（水）よりスタート

コロナ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、2022年3月16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」にてビーフパティバーガー5種類を対象に、無料で SOY（大豆）パティに変更が出来るようになりました。

ビーフパティバーガー対象

SOYパティ に変更

¥0

- ✓ 植物性由来なので環境・体に優しい
- ✓ ココナッツオイル配合



世界的な牛肉の消費量増加に伴い温暖化や森林伐採等の環境汚染が問題視される中、欧米や欧州ではフェイクミート(代替肉)の使用が広がっています。

今後さらに拡大していくことが予測され、フレッシュネスバーガーでは環境保善の取り組みの一環として牛肉を使用しない SOY（大豆）パティ使用のハンバーガーを 2020 年より販売しております。

今回、新たな取り組みとして**ビーフパティバーガー5種類を対象に、無料で SOY（大豆）パティに変更**が出来るようになりました。

こだわりの SOY（大豆）パティはココナッツオイルを配合しており、独特の豆の香りが少なく、お肉と遜色ない食感や食べ応えが特長です。

ビーフパティよりあっさりとした味わいの為、野菜やソースの味わいを引き立て相性は抜群！

100%植物性由来なので環境・体に優しく、気軽に **SDG's の取り組みにご参加**いただけます。

【対象商品：ビーフパティバーガー5種類】

ガーデンサラダバーガー / フレッシュネスバーガー
チーズバーガー / サルサバーガー / テリヤキバーガー

※プレミアムバーガーやチキン・フィッシュバーガーは対象外となります。

※ハンバーガーのパンズやソース等には動物性原料を使用しております。



【商品概要】

- 名称：SOY（大豆）パティに変更
- 価格：無料
- 期間：2022年3月16日（水）～
- 実施店舗：全国のフレッシュネスバーガー（動物園・球場店舗除く）

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。

公式アプリケーション

- ダウンロード：<http://advs.jp/cp/appredir/freshness>
- ホームページ：<https://www.freshnessburger.co.jp/app>

ダウンロード
はコチラから



SNS

- 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13階
- ホームページ：<https://www.freshnessburger.co.jp>