

新発売【黒毛和牛バーガー】との相性抜群！ 鹿児島県産の希少柑橘「紅甘夏」のレモネード& 本わさびが後引く大人味の揚げたてポテトが登場

クラフト紅甘夏レモネードソーダ（ICE） | クラフト紅甘夏レモネード（HOT）

ディップポテト きざみわさびタルタル

2025年6月4日（水）～7月8日（火）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 健太朗／本社：神奈川県横浜市西区)は、2025年6月4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、クラフトレモネードシリーズから、鹿児島県産の紅甘夏を（べにあまなつ）を使用した「クラフト紅甘夏レモネードソーダ（ICE）」「クラフト紅甘夏レモネード（HOT）」と、揚げたて提供が大好評の北海道産フライドポテトの新フレーバー「ディップポテト きざみわさびタルタル」を期間限定発売いたします。



■国産柑橘を店内仕込みで。爽やかな“ご褒美レモネード”が新登場！

素材にこだわり、一杯ずつ丁寧に仕上げる大人気クラフトレモネードシリーズの最新作。

今回新たに加わるのは、鹿児島県産の「紅甘夏（べにあまなつ）」を主役にした初夏にぴったりの爽やかなフレーバー。紅甘夏は、通常の甘夏とは異なり、果皮がほんのり赤みを帯びた見た目にも美しい柑橘。鹿児島県を中心とした限られた地域で栽培されており、市場に出回る数も多くないため、あまり見かけることのない“知る人ぞ知る”存在です。生鮮ならではのジューシーな果肉には、甘み・酸味・そしてほんのりとした苦みが絶妙なバランスで共存。そんな紅甘夏を、フレッシュネスでは店内でハチミツにじっくり漬け込むことで、素材の風味を丁寧に引き出しました。同じく店内でハチミツに漬け込んだレモンと組み合わせ、最後の一口まで飽きのこない奥行きある味わいに仕上がっています。

外出先でのリフレッシュタイムにも、おうちでのリラックスにも寄り添う、なかなか出会えない旬の国産フルーツが堪能出来るクラフト感たっぷりの“ご褒美ドリンク”です。

FRESHNESS BURGER

フライドポテトの新フレーバーは大人味の「わさび」が登場。本わさび茎のシャキシャキ食感と、ツンとした辛みが特徴のきざみわさびを自家製タルタルソースに合わせました。北海道十勝で収穫された「北海こがね」を使用した揚げたての皮付きポテトは、外はサクッ、中はホクホク。素材の美味しさが味わえます。

どちらも新発売となる「黒毛和牛バーガー」「黒毛和牛チーズバーガー」と相性抜群。
是非、バーガー・ポテト・ドリンクと合わせてお楽しみ下さい。

【商品概要】

・商品名・価格（税込）：

クラフト紅甘夏レモネードソーダ（ICE） 540 円

クラフト紅甘夏レモネード（HOT） 540 円

（プレミアムセットに+100 円で選択可能）

ディップポテト きざみわさびタルタル 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 6 月 4 日（水）～7 月 8 日（火）の期間限定発売

※黒毛和牛バーガー・黒毛和牛チーズバーガーは 6 月 4 日～グランドメニューとして発売

・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。



【商品特長】

クラフト紅甘夏レモネードソーダ（ICE）

クラフト紅甘夏レモネード（HOT）

店内でじっくりとはちみつに漬け込んだレモンと、鹿児島県産の紅甘夏（べにあまなつ）の果肉とシロップを合わせました。

生鮮だからこそ楽しめる柑橘の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。アイスは清涼感のあるソーダで、ホットはビターで大人の味わいをお楽しみいただけます。



ディップポテト きざみわさびタルタル

注文を受けてから作る揚げたてアツアツの北海道十勝産「北海こがね」の皮付きフライドポテトに、本わさび茎のシャキシャキ食感とツンとした辛みが特徴のきざみわさび、コクのあるクリーミーな自家製タルタルソースを合わせたディップソースをたっぷり付けてお召し上がりください。



<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

黒毛和牛バーガー 980 円

黒毛和牛チーズバーガー 1,080 円

国産黒毛和牛 100%パティは、食べ応えのある肉感にこだわり、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や甘みが感じられます。

新鮮で瑞々しいトマト・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、1つのバーガーで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。



黒毛和牛バーガー



黒毛和牛チーズバーガー

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。

FRESHNESS
BURGER

公式アプリケーション・SNS

- アプリダウンロード : <http://advs.jp/cp/appredir/freshness>
- Instagram : https://www.instagram.com/freshness_1992
- X : 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>

 **コロナグループ**

<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