

“神レベルのうまさ”と評されるブランド海老 『神の海老』が、ついにバーガーに！ 贅沢 3尾使用の限定メニューが新登場

神の海老バーガー 柚子胡椒シュリンプ | 神の海老バーガー ガーリックシュリンプ
ディップポテト 生姜醤油マヨソース

2025年10月22日(水)～2025年11月18日(火)

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、2025年10月22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、ブランド海老である『神の海老』を使用した「神の海老バーガー 柚子胡椒シュリンプ」と「神の海老バーガー ガーリックシュリンプ」を期間限定で発売いたします。



■ 2024年モンドセレクション金賞受賞！『神の伸ばし海老』を贅沢に3尾使用！

プリッと弾む食感と濃厚な旨みを誇るブランド海老『神の海老』を使った限定バーガーが、この秋フレッシュネスに登場。大分特産の青柚子胡椒を効かせた和風仕立てと、ハワイの人気フードを再現したガーリック仕立ての2種類。海老好き必見の贅沢な一品です。※『神の海老』は東洋冷蔵株式会社の登録商標です。

『神の海老』は、一般的なバナメイエビと比べて旨味成分が約1.5倍。100%海水で育てられることで身が引き締まり、プリとした歯ごたえと豊かな風味が特徴です。世界のエビの産地を知る水産商社が厳選し、育成・加工・出荷までの全工程にこだわり抜いた美味しい海老です。水揚げから工場搬入までわずか3時間以内、加工の工程も短時間で進む徹底管理により、高鮮度をそのままキープ。店内で1尾ずつ丁寧にフリッター仕立てにし、外はカリッと、中はジューシーに。サイドメニューの揚げたてポテトには、シャキシャキ食感の国産生姜のしょうゆ漬けとマヨネーズを合わせたディップソースが新登場します！

秋が深まり食欲が増すこの時期、素材にこだわった一品を是非、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

FRESHNESS BURGER

【商品概要】

・商品名・価格（税込）：

神の海老バーガー 柚子胡椒シュリンプ 890円

神の海老バーガー ガーリックシュリンプ 890円

ディップポテト 生姜醤油マヨソース 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10月22日（水）～2025年11月18日（火）

・販売店舗：

全国のフレッシュネスバーガー店舗

※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。

※海老の尻尾も召し上がりいただけます。口に刺さらないよう十分にご注意ください。



■うま味たっぷりの極上の味『神の海老』を3尾使用

『神の海老』は養殖のバナメイ海老。産地はエクアドルで綺麗な海の水を引き込んだ養殖場による、100%海水養殖で丁寧に育てられ、大きな身とプリプリの食感。そしてうま味と栄養価の高いエビに育ちます。エビは加熱時の縮み防止などの目的で保水处理を行うことがありますが、『神の海老』は保水处理を行わず、エビ本来の味をお楽しみいただけます。

https://www.toyoreizo.com/product/kami_no_ebi.html

今回の商品は3尾を贅沢にサンド。バーガーからはみ出る豪快な見た目はインパクト抜群。口の中いっぱいに海老の旨みが広がります。



神の海老バーガー 柚子胡椒シュリンプ

フリット仕立てにした海老を贅沢に3尾使用。自家製タルタルソースに大分特産の青柚子胡椒と青のりを合わせた、店内仕込みの特製柚子胡椒タルタルソースをたっぷりトッピング。爽やかな辛味と香り、磯の風味が海老の旨味を一層引き立てます。



神の海老バーガー ガーリックシュリンプ

フリット仕立てにした海老を贅沢に3尾使用。ゴロツと具材感のある自家製タルタルソースにパンチが効いたガーリックソースを合わせました。アクセントに程良い酸味の紫キャベツマリネをトッピング。ハワイの人気フードをハンバーガーで再現しました。



ディップポテト 生姜醤油マヨソース

シャキシャキ食感の国産生姜のしょうゆ漬けとマヨネーズを合わせたディップソースを揚げたてアツアツ！北海道産の皮付きフライドポテトにたっぷりディップしてお楽しみください。神の海老バーガーとの相性も抜群です。 ※北海道産フライドポテトRのみ



<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

■公式 SNS・公式アプリにてお得に楽しもう！

フレッシュネスバーガーの公式 SNS (X/Instagram) や公式アプリにてプレゼント企画やお得なクーポンを配信。是非、フォロー・会員登録をしてお得にお楽しみください。キャンペーンの詳細は下記より CHECK！

・神の海老バーガー詳細ページ：

https://www.freshnessburger.co.jp/campaign/shrimp2025/?utm_source=release&utm_medium=release-shrimp2025

・ X：https://twitter.com/Freshness_1992

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

・ アプリ：<http://advs.jp/cp/appredir/freshness>

■神の海老と相性抜群！期間限定のクラフトレモネード

秋姫クラフトレモネードソーダ (ICE) 540 円

秋姫クラフトレモネード (HOT) 540 円

秋に旬を迎える希少品種の国産すもも『秋姫』。高い糖度と穏やかな酸味で上品な味わいが特徴です。店内でハチミツにじっくりと漬け込むことで、素材の風味を丁寧に引き出し、優しい甘みの中まで染み込ませました。同じくハチミツに漬け込んだレモンスライスを合わせる事で、爽やかさも同時に味わえます。使用した『秋姫』の果肉は飲んだ後に、付属のフォークで食べても楽しむ事も。華やかな見た目と美味しさで、心も体もリフレッシュする事が出来る一杯です。(プレミアムセットに+100円で選択可能)



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