

洋食の人気メニューをバーガーに。 北海道産オオズワイガニの蟹身を存分に堪能！ 冬の濃厚クリームコロッケバーガー登場

2026 年 1 月 21 日（水）～2 月 24 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「フレッシュネスバーガー」にて、2026 年 1 月 21 日（水）より、北海道産のオオズワイガニの蟹身と、北海道産生乳を使用したベシャメルソースで仕上げた「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～」と「オオズワイガニのクリームコロッケバーガー～ブラウンバターソース～」を期間限定で発売いたします。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ます。



■北海道の冬を贅沢に味わう、濃厚クリームコロッケバーガーが新登場！

北海道の恵みを詰め込んだ新作は、北海道で水揚げされたオオズワイガニの蟹身と北海道産生乳を使用したコクのあるベシャメル（ホワイト）ソース、北海道産小麦のパン粉で仕上げた具材感のある濃厚クリームコロッケを贅沢に 2 個サンド。素材の旨味を引き出すため、蟹はバターとワインで香り高くソテー。蟹みその風味を加えることで、奥行きのある濃厚な味わいに仕立てました。仕上げに、クリームコロッケの上に蟹身をたっぷりと後乗せした特別な一品です。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」に加え、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コク深い「ブラウンバターソース」もご用意。外はサクッと、中はとろりと広がるカニクリームコロッケのミルクィな風味と重なり、ひと口ごとに奥行きのあるリッチな味わいを生み出します。

■特製ディップソースで味わう揚げたてアツアツポテト！

サイドメニューには「ディップポテト 3 種のハーブタルタル」が登場。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。揚げたてアツアツポテトにソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。

【商品概要】

■商品名・価格（税込）：

- ・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） 各 890 円
- ・ディップポテト 3種のハーブタルタル 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）

※レギュラーセットとプレミアムセットは選択出来るドリンクの種類が異なります。

■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。



【オオズワイガニのクリームコロッケのこだわり】

北海道で水揚げされたオオズワイガニの蟹身と北海道産生乳を使用したコクのあるベシメルソース、北海道産小麦のパン粉で仕上げた具材感のある濃厚クリームコロッケ。蟹をバターとワインで炒めることで、甘味・旨味を引き立てています。蟹みその風味を加え、奥行きのある濃厚な味わいに仕立てました。



【仕上げにもさらに！蟹身をたっぷり！】

クリームコロッケだけでなく、ソースの上にもたっぷりの蟹身をのせて仕上げています。口いっぱいに広がる蟹の美味しさをご堪能ください。



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



■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) や公式アプリでは、プレゼント企画やお得なクーポンを配信中。ぜひ、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！

・オオズワイガニのクリームコロッケバーガー詳細ページ：

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

・X：https://twitter.com/Freshness_1992

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

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

■バーガーと相性抜群！期間限定のクラフトレモネード

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

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。



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」。そういった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。



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>