

FRESHNESS BURGER

Press Release

2013年8月27日

報道関係者各位

株式会社 フレッシュネス

大好評だったあのバーガーがリニューアルして復活！ 『ベジタブルバーガー』全2種 新発売 秋の食材でヘルシー志向を応援！マッシュルームとピーンズの2種類同時発売

2013年9月10日(火)発売

“大人がくつろげるバーガーカフェ”フレッシュネスバーガーを展開する株式会社 フレッシュネス(代表取締役社長:紫関 修、本社:東京都港区南青山2-13-10ユニマッタネックスビル5階)では、2013年9月10日(火)より、一足先に秋を感じられる、ヘルシー志向の新商品『ベジタブルバーガー』全2種を全国のフレッシュネスバーガー(※1)にて新発売いたします。



2010年に販売して大好評だった『ベジタブルバーガー(マッシュルーム)』がパワーアップして復活。今回は国産ジャンボマッシュルームをまるごと1個使用した、1日数量限定のレアバーガーです(※2)。さらに、フレッシュなグリーンカール、トマト、焼いた厚切り玉ねぎをサンド。マッシュルームの肉厚な食感とともに、リッチな味わいのフレッシュネス特製バルサミコソースと卵不使用の植物性マヨネーズのマイルドな口当たりをお楽しみいただけます。

根強いファンが多い『ベジタブルバーガー(ピーンズ)』も同時にリニューアル発売。3種の豆を特別にブレンドした植物性のピーンズパティを、グリーンカール、シャキシャキのスライスオニオン、野菜たっぷりのカポナータ(グリル野菜のトマト煮)、植物性マヨネーズとともにパンプキンバンズで挟みました。フレッシュネスのピーンズパティは、食物繊維が豊富なオートミールをつなぎとして使用しており、ヘルシー志向な方々にもおすすめの商品です。

フレッシュネスでは、「おいしく、健康的で、安心して食べてもらいたい」という理念から、身体にはもちろん自然や環境にも優しい商品の開発を目指しています。

(※1) 一部の店舗では販売いたしません。

(※2) 『ベジタブルバーガー(マッシュルーム)』は、限定品です。1日数量限定販売となります。マッシュルームがなくなり次第終了となります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 フレッシュネス 広報担当

Tel: 03-3475-4101 / Fax: 03-3475-4140 / Email: press@freshnessburger.co.jp

東京都港区南青山2-13-10 ユニマッタネックスビル5階

HP: www.freshnessburger.co.jp

PR 事務局 ビルコム株式会社 担当: 山村、山川

Tel: 03-5413-2411 Fax: 03-5413-2412 / Email: freshness-bil-only@bil.jp

※お客様からのお問い合わせ先: 株式会社 フレッシュネス Tel: 03-3475-4101

【商品概要】

『ベジタブルバーガー(マッシュルーム)』 ※1日数量限定発売

お客様から多くの復活ご要望をいただき、このたびリニューアル発売した『ベジタブルバーガー(マッシュルーム)』は、国産のジャンボマッシュルームをまるごと1個使用し、新鮮な野菜とともにサンド。大量生産が難しい貴重なジャンボマッシュルームを使用しているため、1日数量限定でご提供するレアバーガーです。マッシュルームは肉厚で食べ応えがある一方、低カロリーなため、健康が気になる方にもおすすめ。トッピングにフレッシュネス特製バルサミコソースと卵不使用の植物性マヨネーズを使用し、マイルドな口当たり仕上げました。

販売日:2013年9月10日(火)～ ※マッシュルームがなくなり次第終了となります。

販売価格:単品 480円 / ドリンクセット 670円 /

ポテト+ドリンクセット 780円 / オニオンリング+ドリンクセット 830円 (いずれも税込)



『ベジタブルバーガー(ビーンズ)』

新しくなった『ベジタブルバーガー(ビーンズ)』は、3種類の豆(ガルバンゾ/ひよこ豆・マローファットピース/青えんどう豆・レッドキドニービーンズ/赤いんげん豆)を特別にブレンドして作った植物性のビーンズパティを使用。つなぎには、食物繊維を豊富に含んだオートミールを使っています。新鮮な野菜、カポナータ(グリル野菜のトマト煮)、卵不使用の植物性マヨネーズとともに、北海道産かぼちゃを練りこんだパンプキンパンズでサンドした、ボリューム感・野菜たっぷりのハンバーガーです。

販売日:2013年9月10日(火)～ ※レギュラーメニューとして販売

販売価格:単品 480円 / ドリンクセット 670円 /

ポテト+ドリンクセット 780円 / オニオンリング+ドリンクセット 830円 (いずれも税込)



ベジタブルバーガーについて

ベジタブルバーガーは、アメリカでも大人気！アメリカでは田舎のスーパーでさえ、豆乳や米乳、豆腐、大豆ホットドッグ、ベジバーガーが並んでいます。ベジタリアン専門のレストランが次々にオープンし、どこも大盛況となっています。

マッシュルームは栄養が豊富！



左:市販のブラウン
マッシュルーム

右:ジャンボ
マッシュルーム

【ビタミン B2】

脂肪の代謝を助けるので、ダイエットに最適！

【食物繊維】

動脈硬化や高血圧の予防&便秘解消にも効果的。

【その他】

口臭や体臭予防などの効果が期待されている。

【株式会社 フレッシュネス 会社概要】

会社名：株式会社 フレッシュネス

代表者：代表取締役社長 紫関 修

本社所在地：〒107-0062 東京都港区南青山2-13-10 ユニマットアネックスビル5階

設立日：1981年6月26日

資本金：1億円

URL：<http://www.freshnessburger.co.jp/>

ベジタブルバーガー(ビーンズ)に 使用されている3種類の豆



ガルバンゾ(ひよこ豆)

世界各地で食されている。繊維分、鉄分が多く貧血や便秘の方に最適。

マローファットピース(青えんどう豆)

さやえんどう、グリーンピースを完熟させ乾燥させた豆。成長段階で名前が変わります。ビタミンやカロチンが多く免疫力を高め、風邪を予防。

レッドキドニービーンズ(赤いんげん豆)

不要なたんぱく質を消化吸収せず、そのまま体外に排出してくれる作用があるα アミラーゼインヒビターが含まれている。