

FRESHNESS BURGER

Press Release

2013年10月31日

報道関係者各位

株式会社 フレッシュネス

脂ののったサーモンとオランダーズソースのクリーミーな味わい 『サーモンエッグバーガー』復活発売

秋冬にぴったりのスープと合わせたお得なセットメニューも充実！

2013年11月20日(水)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 ユニマツアネックスビル 5階)では、2013年11月20日(水)より、『サーモンエッグバーガー』を全国のフレッシュネスバーガー(※1)にて期間限定(※2)で復活発売いたします。



2012年に販売し大好評をいただいた『サーモンエッグバーガー』が、このたび復活発売。いま大人気の「エッグベネディクト」をイメージして開発した季節限定のプレミアムバーガーです。チリ産のアトランティックサーモンをソテーし、フランス料理の基本5大ソースの一つ「オランダーズソース」で味付けしました。脂がのったサーモンの柔らかい食感と、まろやかな卵黄とバターのコク、酸味が効いたソースのクリーミーな味わいが楽しめます。

今回は“きのこの王様”と呼ばれる高級食材、ポルチーニ茸をたっぷり使用した贅沢なスープ『ポルチーニクリームスープ(きのこのスープ)』、トマトの酸味と野菜の甘み・あさりの旨みが効いた『トマトクリームチャウダー』と、『サーモンエッグバーガー』をセットメニューとしても提供します(※3)。

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) サーモンがなくなり次第終了となります。

(※3) セット販売はランチタイム(11:00~14:00)のみとなります。スープはセットドリンクへ変更可能です。

<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 ユニマツアネックスビル 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】

『サーモンエッグバーガー』

2012年に大好評をいただき、このたび復活発売した『サーモンエッグバーガー』は、欧米発でいま大人気の「エッグベネディクト」をイメージして開発。1年もの期間をかけて開発した「フレッシュネス特製オランダーズソース」と、素材の美味しさをダイレクトに味わえるソテーしたサーモンをサンドした、ヘルシーなハンバーガーです。

サーモンはチリ産のアトランティックサーモンを使用。脂がのった柔らかい食感が楽しめます。味付けにはフランス料理の基本5大ソースの一つ「オランダーズソース」を採用。フレッシュネス独自の製法で、サーモンとの相性抜群な、ふわっとバター香り残るクリーミーなソースに仕上げました。さらに、相性の良い目玉焼き、シャキシャキのグリーンカールとオニオンをトッピング。フレッシュネスでしか味わえない、季節限定のプレミアムバーガーとなっています。

販売日：2013年11月20日(水)～ ※サーモンがなくなり次第終了となります。

販売価格：単品 480円 / スープセット 680円 / ポテト+スープセット 800円 /
オニオンリング+スープセット 850円 (いずれも税込)

※セット販売はランチタイム(11:00～14:00)のみとなります。

※一部店舗では、セット内容・セット価格が異なる場合がございます。

※スープはセットドリンクへ変更可能です。



『ポルチーニクリームスープ(きのこのスープ)』

“きのこの王様”、“香りの女王様”とも呼ばれ、フランス料理やイタリア料理には欠かせない高級食材、ポルチーニ茸をたっぷり使用したスープ。ポルチーニ茸とエキスを加えた、濃厚な味わいと芳醇な香りを贅沢に楽しめます。

販売期間：発売中～2014年3月下旬

販売価格：単品 300円(税込)



『トマトクリームチャウダー』

マンハッタン風クラムチャウダーに、生クリームをトッピングしたスープ。トマトの酸味と野菜の甘み、あさりの旨みが効いたまろやかでコクのある味わいが楽しめます。玉ねぎ、じゃがいもがたっぷり入っているので、お腹も満たされる一品です。

販売期間：発売中～2014年3月下旬

販売価格：単品 300円(税込)



【11月11日は『鮭の日』!】

鮭(=サーモン)は、魚偏(さかなへん)に「圭」と書き、「圭」を分解すると【十一十一】となることから、11月11日は『鮭の日』に制定されています。新潟県村上市が昭和62年に制定した後、平成4年に大阪市中央卸売市場の「鮭の日委員会」が制定、さらに築地市場の「北洋物産会」でも制定され、平成15年には一般社団法人日本記念日協会より正式に認定されました。

鮭は、**アミノ酸やコラーゲン、ビタミンB群**などを含み**栄養満点**。生活習慣病予防でも注目されるヘルシー食材です。

【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 ユニマツアネックスビル5階

設立日：1981年6月26日

資本金：1億円

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