

氷ゼロ!最後まで濃厚、薄まる暇なし!! ゴロッと冷凍果実に店内仕込みのはちみつレモン 初夏にぴったりフローズンフルーツレモネードソーダ登場!

フローズンライム ピーチレモネードソーダ | フローズンマンゴー キウイレモネードソーダ 2025 年 4 月 16 日(水)~5 月 27 日(火)

コロワ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4月16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、氷を一切使わず、フルーツを凍らせた果実氷をゴロッと豪快に使用した「フローズンライム ピーチレモネードソーダ」と「フローズンマンゴー キウイレモネードソーダ」を期間限定発売いたします。通常のキャンペーンサイズ(トール)より大きい、グランデサイズにてご提供。暑い季節、たっぷりとお召し上がりいただけます。



■毎年大人気の「フローズンフルーツレモネードソーダ」シリーズが帰ってきた!

"素材感" "満足感"を感じていただける、暑くなり始める季節にぴったりの涼しげな「フローズンフルーツレモネードソーダ」。今回登場するのは、ゴロッとフルーツが入った炭酸弾ける 「フローズンライム ピーチレモネードソーダ」と「フローズンマンゴー キウイレモネードソーダ」の2種。"暑い日にゴクゴク飲めて、最後はフルーツまで食べ尽くす"新感覚ドリンクが、期間限定で登場いたします。

【パクチーアジアンフェア】と題し、アジア料理でおなじみのライムや、南国を思い出させるマンゴーを使用し、同時発売のバインミー、グリーンカレーのパクチーチキンバーガーやアジアンハーブディップポテトとのペアリングが楽しめるアジアンテイスト満載のラインナップとなっています!スパイス香るバーガーと、果実の甘み×酸味が効いた爽快ソーダは相性抜群です。

【"ただの炭酸ドリンク"とはひと味違う、こだわりポイントが満載!】

- ・ゴロッと果実氷×店内仕込みのはちみつ漬けレモンで、果実の旨みをダイレクトに!
- ・「氷不使用」だから、最後のひとくちまで味が濃厚&ひんやり長持ち!
- ・通常より大きめのグランデサイズだから、暑い日でもゴクゴク楽しめる!

<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



■商品概要

・商品名・価格(税込):

フローズンライム ピーチレモネードソーダ 540円

フローズンマンゴー キウイレモネードソーダ 540円

(プレミアムセットに+100円で選択可能)

· 販売期間:

2025年4月16日(水)~5月27日(火)

・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。



【商品詳細】

ゴロッと大ぶりフルーツの果実氷がインパクト大!

店内でじっくりとはちみつに漬け込んだレモンスライスもたっぷりと入り、 さっぱりと甘酸っぱいトロピカルなソーダです。

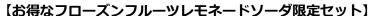
フローズンライム ピーチレモネードソーダ

フローズンライム 1/2 個とピーチシロップを合わせました。

溶けてきたライムを潰せば、よりフレッシュな酸味を味わえます。

フローズンマンゴー キウイレモネードソーダ

マンゴーは潰しても付属のフォークで食べてもお楽しみいただけます。



■バーガー・サイドメニューと一緒に

プレミアム SET に+100 円で、フローズンライム ピーチレモネードソーダ or フローズンマンゴー キウイレモネードソーダがお選びいただけます。





■【パクチーアジアンフェア】同時発売のバーガー・ポテトとご一緒に!

パクチーチキンバーガー バインミー

(パクチー3 倍・パクチー5倍・パクチー1 倍・リーフレタスに変更)

ベトナムサンドイッチのバインミーをハンバーガーで再現。

店内調理のジューシーなクリスピーチキンに濃厚レバーペースト、ほど良い酸味のなます、紫キャベツのマリネをトッピング。ほんのり甘くてスパイシーな香りが特徴の五香粉(ウーシャンフェン)とナンプラーを使用し、本場に近い味わいを再現しました。



パクチー3倍 パクチー5倍





パクチー1倍 リーフレタスに変更

<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



パクチーチキンバーガー グリーンカレー

(**パクチー3 倍**・パクチー 5 倍・パクチー1 倍・リーフレタスに変更)

店内調理のジューシーなフライドチキンにココナッツミルクのまろやかなコクがありつつも、キレある青唐辛子の辛さが本格的なグリーンカレーソース、揚げナスとトマト、スライスオニオンをトッピング。4年連続の登場となり、リピーターの多い一品です。









パクチー3倍

パクチー5倍

パクチー1倍

リーフレタスに変更

アジアンハーブディップポテト

東南アジアでよく使われる 2 種のアジアンハーブ「バイマックルー(コブミカンの葉)」と「レモングラス」を使用した香りと酸味が特長のソースに、マヨネーズを合わせました。揚げたてアツアツ! 北海道十勝産のフライドポテトにたっぷりとディップしてお楽しみください。

パクチーチキン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



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。



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 健太朗

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

& コロワイド クループ

<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