

「ちょい飲み難民」に朗報！ アサヒ生ビール〈マルエフ〉が終日 290 円、 フレッシュネスが寄り道飲みの新定番に！

2025 年 7 月 16 日（水）～2025 年 8 月 26 日（火）の期間限定開催

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 健太郎／本社：神奈川県横浜市西区)は、2025 年 7 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、【サマーリフレッシュフェア】を開催。期間限定でビールと、自家製はちみつ漬けレモンスライスを使用したジンレモンソーダを終日 1 杯 290 円でご提供いたします。

※ビールの銘柄は、アサヒ生ビール（通称マルエフ）とアサヒスーパードライ（瓶）になり、店舗により取り扱いが異なります。



■「サマーリフレッシュフェア」開催！梅雨明け、猛暑となる夏に気軽にちょい飲み！

フレッシュネスバーガーは【大人がくつろげるバーガーカフェ】として、創業当初よりビールの販売を行っております。16 時から「ヨルカフェ」を展開し、夜のサードプレイス（居心地の良い場所）として、カフェ利用はもちろん、気軽にアルコールや夜限定のフードメニューが楽しめるサービスを強化しています。

今回、フレッシュネスバーガーでは、本格的な夏の到来に合わせ、より多くの方にリフレッシュしていただきたい思いから、通常 430 円（フードコート店舗・瓶ビール店舗は 460 円）の所、終日 1 杯 290 円でビールをご提供いたします。

また、ピターな味わいのジンに、クラフトレモネードシリーズでも使用している、店内仕込みのはちみつ漬けレモンスライスを合わせた、ジンレモンソーダも同じく終日 1 杯 290 円。すっきりとした甘みがハンバーガーともよく合う、フレッシュネスでしか味わえない、こだわりの 1 杯です。

仕事帰りの息抜きに、居酒屋や Bar に 1 人で入るのはちょっと勇気がいるなどチャレンジ出来ない方に、休日のランチに、様々なシーンでハンバーガー、ポテトなどのサイドメニューと一緒に気軽にアルコールをお楽しみください。

「サマーリフレッシュフェア」にて、同期間に販売するジューシーなお肉と国産夏野菜を楽しむハンバーガーや、サワークリームの味わいが後引くディップポテトとのペアリングもオススメです。

<本件に関するお問い合わせ先> 株式会社フレッシュネス 担当：青木

TEL：045-224-7058 FAX：045-224-7059

MAIL：press@freshness.jp

FRESHNESS BURGER

■ビールの美味しさ

フレッシュネスバーガーでは、アサヒ生ビール（通称マルエフ）の樽生を使用。
やわらかな口あたり、まろやかな味わい、ほどよい苦味が特長でハンバーガーやポテトとの相性は抜群です。※一部の瓶ビール提供店舗はスーパードライの取り扱いとなります。



【概要】 ※価格はすべて税込

■ビール：終日 1 杯 290 円！

通常価格 430 円（フードコート店舗・瓶ビール店舗 460 円）→ 終日 1 杯 290 円

※アサヒ生ビール（通称マルエフ）、もしくはアサヒスーパードライ（瓶）が対象となります。

■ジンレモンソーダ：終日 1 杯 290 円！

通常価格 430 円 → 終日 1 杯 290 円

・販売期間

2025 年 7 月 16 日（水）～2025 年 8 月 26 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・空港店舗・動物園店舗、イオンモール岡山店、イオンモール倉敷店を除く。

※ビールの取扱いは店舗により異なります。

※一部店舗ではジンレモンソーダの取り扱いがございません。予めご了承ください。



■同時開催！【サマーリフレッシュフェア】期間限定バーガー・ポテト・ドリンク

【概要】

・商品名・価格（税込）：

国産夏野菜のバジルチキンバーガー 790 円

国産夏野菜のチリトマトクラシックバーガー 890 円

フローズンマンゴー ピンクグレープフルーツビネガーレモネードソーダ 540 円

フローズンパイナップル ライチレモネードソーダ 540 円

ディップポテト サワークリームマヨソース 390 円

・販売期間：

2025 年 7 月 16 日（水）～2025 年 8 月 26 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。



【商品特長】

“ひと手間”かけた調理法で国産夏野菜の美味しさを引き出しました。トマトは鉄板でグリルする事で瑞々しさを残しながら甘みと旨みを凝縮。かぼちゃは素揚げし自然な甘さやホクホクとした食感を引き出しました。

国産夏野菜のバジルチキンバーガー

店内で生の鶏もも肉に 8 種のスパイスを配合した特製衣をつけて揚げたサクサクのフライドチキンに、爽やかで味わい深いバジルソースを合わせました。

国産夏野菜のチリトマトクラシックバーガー

肉の旨みが溢れ、肉厚ジューシーなクォーターパウンドパティに、ガーリックが効いた旨辛チリトマトソースをプラス。



＜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

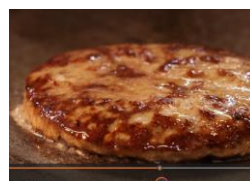
MAIL：press@freshness.jp

FRESHNESS BURGER

国産夏野菜のバジルチキンバーガー



国産夏野菜のチリトマトクラシックバーガー



フローズンマンゴー ピンクグレープフルーツビネガーレモネードソーダ

マンゴーの果実氷と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、ミツカンのフルーティス™を使用したほど良い酸味のピンクグレープフルーツ果汁とリンゴ酢を組み合わせた甘酸っぱいフローズンレモネードソーダ。

フローズンパイナップル ライチレモネードソーダ

パイナップルの果実氷と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、トロピカルなライチシロップを組み合わせた優しい甘さのフローズンレモネードソーダ。※当商品はフルーツビネガー不使用となります。



どちらのドリンクも、プレミアムセットに+100円で選択可能です。ハンバーガーやサイドメニューとご一緒に是非、お楽しみください。

ディップポテト サワークリームマヨソース

ご注文を受けてから作る揚げたてアツアツの北海道十勝産「北海こがね」の皮付きフライドポテトに、サワークリームの爽やかな酸味、バターミルクとチーズのコク、オニオンの旨みが詰まったシーズニングとマヨネーズを混ぜ合わせたソースをたっぷりとディップ。

レギュラーセット・プレミアムセットに+50円で選択可能です。



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。

FRESHNESS
BURGER

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>

 コロニドグループ

<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