

フレッシュネスでアジアントリップ！ ハマったら最後！爆香パクチーが炸裂する パクチーチキンバーガー解禁！

パクチーチキンバーガー～バインミー～ | パクチーチキンバーガー～グリーンカレー～
2025年4月16日（水）～5月27日（火）

コロナ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、【パクチーアジアンフェア】を開催、「パクチーチキンバーガー～バインミー～」 「パクチーチキンバーガー～グリーンカレー～」を期間限定発売いたします。



■ありそうでなかった！ベトナムの国民食「バインミー」をフレッシュネス流に進化！

2025年もパクチーガチ勢、歓喜の季節が到来！使用するのは、今年も旬の国産フレッシュパクチー。爽やかで奥深い香りと、店内で生チキンに1枚ずつ丁寧に衣をつけて揚げたクリスピーチキンのサクサク食感、濃厚レバーペーストのコク、爽やかな酸味のなます&紫キャベツマリネが絡み合い、まるで本場ベトナムの屋台にトリップしたかのような没入感をお楽しみいただけます。

「バインミー」は、今や専門店が定着しているほど人気の高いメニュー。「バインミー好き」はもちろん、「まだ食べたことがない人」もこのフレッシュネス流バインミーを見逃せません！ココナッツミルクのまろやかなコクがありつつ、本格的な辛さが毎年大好評の「グリーンカレー」も再販。パクチー好きが満足する定番のパクチー3倍に加え、初心者向けの1倍、信者向けの5倍と3種よりお好みでパクチー量が選択できます。フレッシュネスバーガーだからこそ実現できた、贅沢で本格的なアジアンバーガーを、ぜひこの機会にご堪能ください。

サイドメニューの揚げたてポテトには、東南アジアで愛される「バイマックルー（コブミカンの葉）」と「レモングラス」を使った特製ディップソースが新登場！爽やかな柑橘の香りとエキゾチックな風味が口いっぱいに広がります。ポテトにつけるのはもちろん、バーガーにディップすれば、一瞬でアジアンテイストが加速！フレッシュネスならではの遊び心あふれる味変を、ぜひ楽しんでみてください。

<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

【商品概要】

・商品名・価格（税込）：

パクチーチキンバーガー バインミー / パクチーチキンバーガー グリーンカレー

パクチー3倍 790円 / パクチー5倍 890円 / パクチー1倍 690円 / リーフレタスに変更 690円

アジアンハーブディップポテト

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）

・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。



■【パクチーアジアンフェア】

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

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

FRESHNESS BURGER

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



■オリジナルフライドチキンのこだわり

店内で 1 枚 1 枚丁寧に、揚げてご提供しております。



作りたての美味しさにこだわり、店内で生チキンに 1 枚ずつ丁寧に衣をつけて揚げているため、アツアツで新鮮な旨味たっぷり。



若鶏の上も肉(サイ)を使用。プリッとジューシーで柔らかい肉質が特徴です。ザクッとクリスピーな食感と衣の相性抜群！



生チキンの下味には、隠し味に白味噌を使い、味の深みとコクがアップ！衣には、ガーリック・バジル・メースなど 8 種のスパイスを配合し、香りが引き立ちます。

■フォロー&リポストで半額のチャンス！X キャンペーン!!

パクチーチキンバーガーの半額クーポンを合計 200 名様にプレゼント！

[応募方法]

- ・ X の公式アカウントをフォロー
- ・ キャンペーン投稿をリポスト
- ・ 結果を確認&クーポンを受け取る

[応募期間]

2025 年 4 月 9 日(水)~4 月 22 日(火)

■同時発売！パクチーチキンバーガーと相性抜群のアジアンドリンク

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 540 円

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 540 円

フローズンマンゴーとキウイシロップを合わせました。

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。

【お得なフローズンフルーツレモネードソーダ限定セット】

■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。



<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

おいしさ&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>



<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