

FRESHNESS BURGER

Press Release

2014年12月19日

報道関係者各位

株式会社 フレッシュネス

エッグベネディクト風バーガー 今年もチーズ入りが登場！
新商品 『サーモンエッグチーズバーガー』
ソテーしたサーモンと目玉焼きにクリーミーなソース
2015年1月9日(金)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:東京都中央区新富1-14-10ユニマツ新富ビル)では、2015年1月9日(金)から『サーモンエッグチーズバーガー』『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)で販売いたします。



サーモンエッグチーズバーガー

2013年に発売しご好評頂いた『サーモンエッグバーガー』をリニューアルし、今回は『サーモンエッグチーズバーガー』としてチーズ入りで新登場いたします。合わせて復活メニューとして『サーモンエッグバーガー』を同時発売いたします。

本商品は、朝食メニューとして欧米のレストランでは定番の『エッグベネディクト』をイメージして開発したハンバーガーです。こんがりソテーしたサーモンに目玉焼き、シャキシャキのレタスとオニオンスライス、クリーミーでコク深いオランダーズソース(※3)をトッピングしました。さらにレッドチェダーチーズが加わり、旨みとコクがさらに広がる一品です。サーモンはチリ産のアトランティックサーモンを使用し、脂がのっていて柔らかい食感が特徴です。店内の鉄板でじっくりソテーすることで、旨味を引き出し、素材本来の味わいを生かしました。

期間限定でスープとのお得なセットもご用意しております。ロブスタービスク、トマトクリームチャウダー、ポルチーニクリームスープ、ベジタブルスープの4種類からお好きなスープをお選び頂けます。

フレッシュネスバーガーでは、オーガニックティーや手しぼりジュースなど30種類以上のドリンク、北海道の契約農場で収穫したじゃがいもを使用したフライドポテト、低脂肪・低コレステロールが特徴の牧草飼育牛のビーフパティなど、素材にこだわった商品をご提供しております。

(※1)一部の店舗では販売いたしません。

(※2)数量限定、なくなり次第終了いたします。

(※3)オランダーズソースとは、ビネガーや卵黄に、溶かしバターをたっぷり加えたコクのある定番洋風ソースです。

【商品概要】

『サーモンエッグチーズバーガー』

『サーモンエッグチーズバーガー』は、朝食メニューとして欧米のレストランでは定番の『エッグベネディクト』をイメージして開発したハンバーガーです。

こんがりとソテーしたサーモンに目玉焼き、シャキシャキのレタスとオニオンスライス、クリーミーでコク深いオランダーズソースをトッピングしました。さらにレッドチェダーチーズが加わり、旨みとコクがさらに広がる一品です。

サーモンはチリ産のアトランティックサーモンを使用し、脂がのっていて柔らかい食感が特徴です。店内の鉄板でじっくりソテーすることで、旨味を引き出し、素材本来の味わいを生かしました。フィッシュバーガーはフライ調理が一般的ですが、ソテーすることでよりヘルシーに仕上げました。

期間限定でスープとのお得なセットもご用意しております。ロブスタービスケット、トマトクリームチャウダー、ポルチーニクリームスープ、ベジダブルスープの4種類からお好きなスープをお選び頂けます。

■販売期間: 2015年1月9日(金)～

※期間限定メニューとして販売

■販売価格:

『サーモンエッグチーズバーガー』単品 590円+税

『サーモンエッグチーズバーガー』スープセット 860円+税

『サーモンエッグバーガー』単品 490円+税

『サーモンエッグバーガー』スープセット 760円+税



サーモンエッグチーズバーガー

【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：〒104-0041 東京都中央区新富1-14-10 ユニマツト新富ビル

設立日：1981年6月26日

資本金：1億円

URL：<http://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 広報担当

Tel: 03-6222-8173 / Fax: 03-6222-8175 / Email: press@freshnessburger.co.jp

東京都中央区新富1-14-10 ユニマツト新富ビル

HP: www.freshnessburger.co.jp