

# FRESHNESS BURGER

Press Release

2015年2月19日

報道関係者 各位

株式会社 フレッシュネス

## サクッと揚げた店内調理の手作りチキン 新商品 『クリスピーチキンバーガー』

ハニーマスタードとローストアーモンドの香ばしいアクセント

2015年3月4日(水)発売スタート

“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3月4日(水)から新商品『クリスピーチキンバーガー』『トマトクリスピーチキンバーガー』を期間限定にて全国のフレッシュネスバーガー(※1)で販売いたします。



トマトクリスピーチキンバーガー

『クリスピーチキンバーガー』『トマトクリスピーチキンバーガー』は、先日リニューアルを行った「新テリヤキチキンバーガー」「グリルドチキン」と同様に店内調理にこだわったホームメイドスタイルのハンバーガーです。店内調理で下ごしらえから揚げ上がりまで1枚ずつ丁寧に手作りすることによって、鮮度と美味しさを追求した商品に仕上げました。

クリスピーチキンは肉厚でボリューム感のある鶏モモ肉を、店内で8種類のスパイスを使用したフレッシュネス特製の衣をつけて揚げました。肉汁溢れるジューシーな旨みたっぷりのチキンに、衣のサクサク感とカリッとしたローストアーモンドの2つの香ばしい食感を楽しめる味わいです。さらにハニーマスタードをトッピングし、ハチミツの甘みとマスタードの爽やかな酸味がアクセントになっています。新鮮なスライスオニオンとトマトのみずみずしさが、ハンバーガーの味わいをより一層引き立えています。

(※)一部店舗では販売いたしません。

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。

## 【商品概要】

### 『トマトクリスピーチキンバーガー』 『クリスピーチキンバーガー』

店内調理で下ごしらえから揚げ上がりまで、1枚ずつ丁寧に手作りするによって、鮮度と美味しさを追求した商品に仕上げました。クリスピーチキンは、肉厚でボリューム感のある鶏モモ肉を8種類のスパイスを使用したフレッシュネス特製の衣をつけて揚げました。肉汁溢れるジューシーな旨みたっぷりのチキンに、衣のサクサク感とカリッとしたローストアーモンドの2つの香ばしい食感を楽しめる味わいです。

【クリスピーチキンについて】:未加熱の鶏モモ肉を使用し、店内で手作りするホームメイドスタイルにこだわりました。サクサクの食感が際立つジューシーなチキンです。衣には、バジル、セロリ、コリアンダーなど8種類のスパイスを使用し風味豊かに仕上げました。

【ハニーマスタードについて】:じっくり時間をかけて熟成させた2種類のマスタードを、旨みと風味が引き出される最も理想的な比率でオリジナルにブレンドした特製のマスタードです。ハチミツの「柔らかな甘み」とヨーグルトの「爽やかな香り」を加えました。

■販売期間:2015年3月4日(水)～

■販売価格:

『トマトクリスピーチキンバーガー』 単品 410円+税

『クリスピーチキンバーガー』 単品 360円+税



トマトクリスピーチキンバーガー



クリスピーチキンバーガー

## 【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 ユニマット新富ビル

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](mailto:press@freshnessburger.co.jp)

東京都中央区新富1-14-10 ユニマット新富ビル

HP: [www.freshnessburger.co.jp](http://www.freshnessburger.co.jp)