

## 季節商品「チョップドビーフカツバーガー」9/17発売

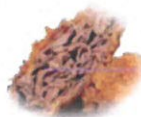
株式会社フレッシュネス（代表取締役：紫関 修 所在地：東京都中央区）が運営するハンバーガーチェーン店「フレッシュネスバーガー」では、平成27年9月17日（木）より、季節商品「チョップドビーフカツバーガー」を発売します。

『Chop（動詞）』・・・～を“たたき切る”“切り落とし”という意。  
牛バラ肉のスライスを切り落とし、成型したポーションは、100%ビーフの旨味がたっぷり。挽肉ではなくチョップした肉はメンチカツとは違い、ジュワっと溢れる肉汁と食べ応えのある肉感が味わえます。グリルしたオニオンと濃厚なデミグラスソース、カットトマト、北海道産マスカルポーネ、栃木産生鮮クレソンをトッピング。ハニーマスタードで味を引き締めました。



チョップドビーフカツバーガー  
価格 490円（税抜）

### MAIN



### フレッシュネスは、店内調理！

フレッシュネスでは店内調理を行い作りたての美味しさをお届けしています。安心の国産生野菜使用。



グリルドオニオン

カットトマト

### 北海道産マスカルポーネがアクセント！

クリーミーでコクのあるマスカルポーネは、赤ワインを使った濃厚デミグラスソースや酸味のあるハニーマスタードとの相性抜群。



デミグラスソース



北海道産  
マスカルポーネ



ハニーマスタード



### SALAD

クレソン&アボカド サラダ  
価格 300円（税抜）

3種類のビーンズ、キャベツ、カットマト、オニオン、グリーンカール、ローストナッツ、ドライグランベリーのビーンズサラダにアボカド、生鮮国産クレソンをトッピング。香り高いバジルマヨネーズとレモンをかけた爽やかなフレッシュなサラダです。



### SIDE

アボカドコロッケ  
価格 300円（税抜）

裏ごししたアボカドと豆乳を合わせた濃厚でクリーミーな口当たりのコロッケ。店内に設置されたワールドスパイスのアマゾンホット&スウィートサルソースとの相性は抜群です。

### フレッシュネスは、国産生野菜！

＼ 広大な敷地で栽培 ＼

＼ 豊かな伏流水で栽培 ＼

＼ 朝採りで即出荷 ＼



自然豊かな栃木より新鮮なクレソンをお届けします。  
栃木県宇都宮市北部（旧河内町）の猪瀬農園で生産したクレソンは、鬼怒川の伏流水で晴天日数の多い栃木であればこそ、安心安全な国産クレソンを生産しています。  
伏流水（ふくりゅうすい）とは、河川敷や旧河道の下層にある砂礫層や化石谷内の砂礫層中を流れ、地表水と異なり土壌の影響を受けにくいので細菌などの検出率が極めて低い綺麗な水です。

<本件に関するお問い合わせ>

フレッシュネスバーガー広報事務局

E-mail TOP@top-gao.co.jp