

「生ハムアボカドサンド」発売！フレッシュアボカドフェア開催

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28年5月11日（水）より、生アボカドを使って昨年好評だったフレッシュアボカドフェアをスタート致します。フレッシュアボカドフェアのラインナップには、生アボカドにプロシュートと北海道産マスカルポーネチーズを組み合わせた「生ハムアボカドサンド」と「アボカドバーガー」「アボカド&ベーコンサラダ」を揃えて全国発売を致します。※一部店舗除く。
「生ハムアボカドサンド」はふわりと薫る味わい深いプロシュートと生アボカド、クリーミーでコクのある北海道産マスカルポーネチーズとカットマトを贅沢に挟みました。新鮮なバジルとガーリックを使った香り高いバジルソースがアクセント。素材の味が口いっぱい広がります。

生ハムアボカドサンド（季節限定）

430円（税抜）



アボカドバーガー

630円（税抜）



アボカド&ベーコンサラダ

300円（税抜）



<生ハムアボカドサンド栄養成分表>

	熱量	蛋白質	脂質	炭水化物	糖質	カルシウム	鉄	食物繊維	食塩
	Kcal	g	g	g	g	mg	mg	g	g
標準パンズ	399	13.0	24.3	33.3	33.1	33	0.1	0.2	1.5
低糖質パンズ	302	10.5	20.2	25.8	16.8	33	0.1	9.0	1.4

Food material

フレッシュネスは素材にこだわります！



メキシコ産アボカドについて

メキシコ産アボカドは世界最高品質です。丁寧に手摘みされ、国際基準を上回るパッケージで、新鮮なまま出荷されます。卓越した品質と豊かな味わいを誇るメキシコ産アボカドの美味しさには、はっきりとした違いがあります。とてもクリーミーで、素晴らしいナッツの風味とともに、世界一の栄養価を誇るフルーツです。



プロシュートについて

生ハムは豚肉を長期間塩漬けし、そのまま乾燥させながら発酵させたもので、しっかり熟成した旨味としっとりとした食感が魅力です。今回使用するプロシュートはイタリア産の豚もも肉と食塩を原料として製造した生ハムです。430日以上自然乾燥し、しっかりと熟成された旨味が楽しめます。



北海道産マスカルポーネチーズについて

自然豊かな北海道根釧地域の生乳を使用したマスカルポーネチーズ。北海道生クリーム特有の、やさしい乳の風味と豊かなコクがあるマスカルポーネです。組織がなめらかでコシがあるため、口に含むとフワッと軽くクリーミーな味わいです。

配信日：H28/04/22（金）

<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

関根・長沼（せきね・ながぬま）（所属：（株）トータル・オリジナル・プロデュース）

〒106-0031 東京都港区西麻布3-2-10 永興電機ビル6階

TEL:03-3746-0621 FAX: 03-3746-0624 携帯:090-6938-0770 E-mail TOP@top-gao.co.jp