

伊勢志摩サミット開催記念商品  
10,000食限定

# PREMIUM 松阪牛バーガー

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18日(水)より、松阪牛100%使用パティと三重県産「はなびらたけ」を使った「PREMIUM 松阪牛バーガー 1000円(税別)」を全国のフレッシュネスバーガーにて発売致します。

※一部販売しない店舗も御座います。

日本中が注目する「伊勢志摩サミット」の開催に合わせた記念商品として原料調達に難しい「松阪牛」を、開催地の三重県フードイノベーション課の協力で調達できました。

## プレミアム松阪牛バーガー(全国10000食限定発売)

わさび醤油ソースで大人の味に仕上げました。

「松阪牛100%ハンバーグ」と「はなびらたけ」を使ったプレミアムバーガー!



1000円(税抜)

プレミアム 松阪牛バーガー(全国10000食限定発売)

「松阪牛100%使用パティ」と「三重県産はなびらたけ」を使ったプレミアムバーガー! 1000円(税抜)

世界的に有名な松阪牛は厳しい規定で定められ、その条件は「黒毛和種」の子牛を産んでいない雌牛で松阪地方を中心とした指定生産者で肥育された「肉の芸術品松阪牛」松阪牛のバラ肉やモモ肉を贅沢に使用。

製法にもこだわり、食感が出る粗挽きにし、松阪牛の脂の融点は低いので溶けないよう急速凍結をかけました。

松阪牛の持つ甘みのある脂と旨味を閉じこめて店舗へお送りします。こんがりグリドルで焼き上げた松阪牛パティとコリとした食感が楽しい三重県産はなびらたけに、わさび醤油ソースをかけて大人の味に仕上げました。

【販売期間】2016年5月18日から5月末まで または 限定1万食終了まで  
松阪牛100%ハンバーグ

世界的に有名な松阪牛は厳しい規定で定められ、その条件は「黒毛和種」の子牛を産んでいない雌牛で松阪地方を中心とした指定生産者で肥育された「肉の芸術品松阪牛」。

上品かつ濃厚なサシ(霜降り)の旨みが決め手。(提供:株式会社サンショク(三重県伊賀市))



### 三重県産はなびらたけ

ハナビラタケ科のハナビラタケ属に分類されるキノコでワカメの茎の部分の思わせる歯切れがよくて美味しいキノコ。海外ではピクルス、炒め物で食され国内では生産量はまだまだ少なく普及されつつあるキノコ。(提供:鈴鹿はなびらたけ工房(三重県鈴鹿市))



## 三重県×株式会社フレッシュネス みえフードイノベーション商品

### 伊勢志摩サミット



日、米、英、仏、独、伊、加7か国の首脳並びに欧州理事会議長及び欧州委員会委員長が参加して開催される首脳会議です。ウクライナ問題によりロシアの参加停止により、2014年以降G7サミットとなっているものです。その成果が宣言としてまとめられます。これまで日本は5回議長国となり、今回は6回目。

### みえフードイノベーション



三重県内の農林水産資源を活用し、生産者及び食品関連事業者、製造事業者、大学、研究機関、市町、県などの産学官の知恵や技術を集結し、融合することにより、県内の農林水産資源を活用した新たな商品又はサービスの開発促進を目的とした事業。これまでに多くの企業等とのコラボ商品を開発・発売している。

配信日:H28/05/07(土)

<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