

＼月見シーズンに楽しむ、もうひとつの秋のごちそう／ 旬を味わう「マッシュルームチーズバーガー」に 100%サーロインの贅沢ボロネーゼが新登場

2026年8月26日（水）～2026年10月13日（火）

コロワイドグループの株式会社フレッシュネス(代表取締役社長：齋藤 健太郎／本社：神奈川県横浜市西区)は、2026年8月26日（水）より、バーガーカフェチェーン「フレッシュネスバーガー」にて、旬の国産マッシュルームを味わう「マッシュルームチーズバーガー サーロインボロネーゼソース」と「マッシュルームチーズバーガー ポルチーニクリームソース」を期間限定で発売いたします。



■秋の人気商品がさらに進化！高級食材の贅沢ソースで味わう「マッシュルームチーズバーガー」。

秋になると、バーガーチェーン各社から月見商品が登場し、季節限定バーガーで秋の訪れを楽しむ文化が定着しています。そんな中、フレッシュネスバーガーでは2018年の発売以来、多くのお客様にご支持いただいている秋の定番商品「マッシュルームチーズバーガー」を今年も発売いたします。

毎年秋の訪れとともに登場し、「また食べたい」と思っていただけの一品を目指して育て続けてきた本商品。お客様に愛される秋の定番として、その魅力をさらに高めながら進化を続けてきました。今年は、芳醇な香りで人気の「ポルチーニクリームソース」に加え、新たに100%サーロインの挽き肉を使用した「サーロインボロネーゼソース」が登場。定番の魅力はそのままに、新たな美味しさを加えた2種類の味わいをご用意しました。

主役となるのは、存在感のある1/4カット※の国産生マッシュルーム。香りと歯ごたえを最大限に引き出すため、注文を受けてから一つひとつ表面を焼き上げ、素材本来の旨みを引き出しています。新登場の「サーロインボロネーゼソース」は、100%サーロインの挽き肉ならではのゴロツとした肉感に、トマトのほどよい酸味、赤ワインの深み、ブラックペッパーのアクセントを効かせた、大人向けの味わい。一方、定番の「ポルチーニクリームソース」は、ポルチーニ茸の芳醇な香りとクリーミーなコクが特長で、マッシュルームの旨みをより一層引き立てます。毎年多くのリピーターから支持をいただいている人気商品。食欲の秋にふさわしい、こだわり食材を使った至福の逸品をぜひ、お楽しみください。※カット数は異なる場合がございます。

<本件に関するお問い合わせ先> 株式会社フレッシュネス 担当：青木

TEL：045-224-7058 FAX：045-224-7059

MAIL：press@freshness.jp

【商品概要】

・商品名・価格（税込）：

マッシュルームチーズバーガー サーロインボロネーゼソース 890 円

マッシュルームチーズバーガー ポルチーニクリームソース 890 円

・販売期間：

2026 年 8 月 26 日（水）～10 月 13 日（火）

・販売店舗：

全国のフレッシュネスバーガー店舗 ※球場店舗・動物園店舗除く。

※販売期間内でも、地域や店舗により品切れとなる場合がございます。

・【マッシュルームチーズバーガー】詳細ページ：

https://www.freshnessburger.co.jp/campaign/2026autumn/?utm_source=release&utm_medium=release-2026autumn



Point①：グリル時間「30 秒」で、マッシュルームの旨みを最大化

日本では 9～12 月に旬を迎える「国産生マッシュルーム」を使用し、素材本来の旨みや香りを引き出すために、あえてゴロッと大きくカット。スライスでは味わえない、食べ応えのある食感をお楽しみいただけます。その味わいを最大限に引き出すのが、「30 秒」のグリル時間です。旨みや香りだけでなく、歯ごたえとジューシーさを両立させました。20 秒でも 40 秒でもない。このこだわりこそが、本商品の美味しさの秘訣です。

Point②：高級食材を使用した、芳醇な贅沢ソース

牛肉の高級部位であるサーロインを使った旨み豊かな“サーロインボロネーゼソース”と、世界三大きのこの一つに数えられるポルチーニを使った濃厚な“ポルチーニクリームソース”の 2 種の贅沢ソースをご用意しました。奥深い味わいのソースが、マッシュルーム本来の香りと旨みをさらに引き立てます。

Point③：ジューシーパティと、とろけるレッドチェダーチーズ

肉厚クォーターパウンドのビーフパティは、溢れる肉汁で食べ応え抜群。熱々のパティに濃厚なレッドチェダーチーズを重ねることで、とろけるコクとまろやかな味わいをプラスしました。

■ マッシュルームチーズバーガー

肉厚ジューシーなプレミアムビーフパティに、とろけるレッドチェダーチーズ、香りと歯応えが同時に味わえるように表面をサッと焼いたゴロッと大ぶりの国産生マッシュルームをトッピングし、濃厚ソースをかけた秋の味覚が楽しめる贅沢バーガーです。

サーロインボロネーゼソース

2026 年秋の新味となるサーロインボロネーゼソースは、100%サーロインの挽き肉を使用。サーロインの粗めで程良い肉感と、トマトのやわらかな酸味、赤ワインの深みで大人向けの味わいに仕上げました。玉ねぎやにんじん、セロリなど野菜の甘みがありながらも、ブラックペッパーのピリッとしたアクセントが特長です。

ポルチーニクリームソース

9 年目となる、ファンの多いポルチーニクリームソースが今年も登場。白ワインでコクを出した、濃厚クリーミーでリッチな味わい。ソースの中にみじん切りのマッシュルームをプラスし、より素材を感じられるよう仕上げています。口に入れた瞬間にマッシュルームの旨みと芳醇なソースの香りが口いっぱいに広がります。



■公式 SNS・公式アプリにてお得に楽しもう！

フレッシュネスバーガーの公式 SNS (X/Instagram) や公式アプリにてプレゼント企画やお得なクーポンを配信。是非、フォロー・会員登録をしてお得にお楽しみください。キャンペーンの詳細は下記より CHECK！

- ・ X : https://twitter.com/Freshness_1992
- ・ Instagram : https://www.instagram.com/freshness_1992
- ・ アプリ : <http://advs.jp/cp/appredir/freshness>

■マッシュルームチーズバーガーと相性抜群！期間限定のクラフトレモネード

シャインマスカット クラフトレモネードソーダ (ICE) 560 円

シャインマスカット クラフトレモネード (HOT) 560 円

店内でハチミツとフルーツビネガーに漬け込んだシャインマスカットを贅沢に 2 粒使用し、同じくハチミツにじっくりと漬け込んだレモンスライスと合わせました。シャインマスカットならではの濃厚な甘みと上品な香り、レモンの爽やかな酸味が重なり、華やかで奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。付属のフォークで果実をそのままお楽しみいただけるのも魅力の一つ。華やかな見た目と美味しさで、心も体もリフレッシュする事が出来る一杯です。(プレミアムセットに +100 円で選択可能)



おいしさと安心、それがフレッシュネスの品質

おいしくてカラダにいいものを、ていねいに手づくりする。それがフレッシュネスバーガーのメニューの基本です。安心して食べられたり、ヘルシーだったり、素材から生産者の気持ちが伝わってきたり、お腹だけでなく心も満たされる「おいしさ」。そういったこだわりを受け継ぎながら、ゆっくり落ち着いて過ごせる「空間」とともに、日常を楽しむちょっと贅沢な場所をご提供します。



会社概要

商号：株式会社フレッシュネス

代表者：代表取締役社長 齋藤 健太郎

本社所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12 階

ホームページ：<https://www.freshnessburger.co.jp>