FRESHNESS BURGER

報道関係各位

2026 年 11 月 26 日
株式会社フレッシュネス

年末のご褒美に、高級フレンチをバーガーで！
神戸牛 100%パティ×トリュフ香る赤ワインソースの贅沢バーガー3 種が登場

神戸牛グラフォアバーガー（ロッシーニ風）｜神戸牛チーズバーガー｜神戸牛バーガー
2026 年 12 月 2 日（水）～2027 年 1 月 12 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 健太朗／本社：神奈川県横浜市西区）は、ハンバーガーチェーン「フレッシュネスバーガー」にて、2026 年 12 月 2 日（水）より、冬季限定「和牛バーガーシリーズ」から、神戸牛 100%パティにトリュフ香る赤ワインソースを合わせた「神戸牛グラフォアバーガー（ロッシーニ風）」「神戸牛チーズバーガー」「神戸牛バーガー」の 3 種を期間限定で発売いたします。



（左から）神戸牛グラフォアバーガー（ロッシーニ風）／神戸牛チーズバーガー／神戸牛バーガー

■冬の贅沢「和牛バーガー」が、トリュフ香る“フレンチ仕立て”に



目指したのは、年末にふさわしい、まるで高級レストランの一皿のような特別な味わい。その主役に選んだのが、日本三大和牛のひとつとして数えられる「神戸牛」です。パティには神戸牛を 100%使用。赤身の旨みと脂のやわらかな香りが溶け合う、神戸牛ならではの美味しさを堪能できます。そこへ、たまり醤油などの和の調味料で奥行きを出し、トリュフの芳醇な風味を加えた赤ワインソースを合わせ、神戸牛の美味しさをいっそう引き立てました。

さらに、名脇役として選んだのが、ブロッコリースーパースプラウトです。シャキッとした食感とほのかな辛みが、濃厚な味わいを引き締め、ひと口ごとに旨みを新鮮に感じさせてくれます。また、栄養価の高さも魅力。ごちそうが続く年末年始に、肉と野菜をバランスよく楽しめるよう、たっぷりとトッピングしました。ハーブの効いたトマトソースの酸味とともに、最後まで心地よく味わえるバーガーに仕上げました。

FRESHNESS BURGER

■フレンチの王道「ロッシーニ」をバーガーで。「神戸牛グラフォアバーガー」 など、3 種が登場

ラインアップは、神戸牛の美味しさをシンプルに楽しめる「神戸牛バーガー」、レッドチェダーチーズで上品な旨みと濃厚なコクをプラスした「神戸牛チーズバーガー」、そして、フォアグラのような濃厚な味わいとなめらかな口どけの鶏レバー“グラフォア”を合わせた「神戸牛グラフォアバーガー（ロッシーニ風）」の 3 種類。「神戸牛グラフォアバーガー（ロッシーニ風）」は、牛ヒレ肉にフォアグラを重ねるフレンチの王道料理「ロッシーニ」をイメージした、3 種の中でも最も贅沢な一品です。

フレッシュネスバーガーでは、2014 年より冬の定番として、ブランド和牛を使ったバーガーを毎年お届けしてきました。年末年始の贅沢なメニューとして、毎年楽しみにしてくださるお客様も多い人気シリーズです。本格的な神戸牛の味わいを 1,000 円台で気軽に楽しめるのも、フレッシュネスならではのポイントです。



一年頑張った自分へのご褒美に。気分やお好みに合わせて選べる、冬だけの特別な神戸牛バーガーをぜひお楽しみください。

■商品概要



神戸牛グラフォアバーガー（ロッシーニ風）

価格：1,280 円（税込）

神戸牛バーガーに、まるでフォアグラのような濃厚な味わいとなめらかな口どけの鶏レバー“グラフォア”を合わせました。フレンチの王道「ロッシーニ」をイメージしたハンバーガーです。



神戸牛チーズバーガー

価格：1,170 円（税込）

神戸牛バーガーにレッドチェダーチーズをのせ、上品な旨みと濃厚なコクをプラスしました。



神戸牛バーガー

価格：1,080 円（税込）

神戸牛 100%パティに、たまり醤油などの和の調味料で奥行きを出し、トリュフの芳醇な風味を加えた赤ワインソースを合わせました。
栄養価の高いブロッコリースーパースプラウトをたっぷりのせ、ハーブの効いたトマトソースで爽やかな酸味を添えています。

【販売期間】2026 年 12 月 2 日（水）～2027 年 1 月 12 日（火）
【販売店舗】全国のフレッシュネスバーガー店舗（球場・動物園店舗を除く）
※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。
【神戸牛バーガー】詳細ページ：
https://www.freshnessburger.co.jp/campaign/2026kobe/?utm_source=release&utm_medium=release-2026kobe

同時発売！冬の柑橘「不知火（しらぬい）」のクラフトレモネード

清見オレンジとポンカンを掛け合わせて生まれた柑橘「不知火（しらぬい）」を使ったクラフトレモネードが登場します。広島県産の不知火を店内でじっくりハチミツ漬けにし、その果肉とシロップを使用。不知火ならではの甘み・酸味・芳醇な香りが特徴で、果肉感を味わえる一杯です。神戸牛バーガーと一緒に、ぜひお楽しみください。
（プレミアムセットに＋100 円で選択可能）



不知火クラフトレモネードソーダ（ICE）
価格：560 円（税込）



不知火クラフトレモネード（HOT）
価格：560 円（税込）

【販売期間】2026 年 12 月 2 日（水）～2027 年 1 月 12 日（火）
【販売店舗】全国のフレッシュネスバーガー店舗（球場・動物園店舗を除く）

■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中。ぜひ、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

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 健太朗
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

＜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