

～ちょっと贅沢なフィッシュバーガーが新登場！～
『シェフ仕立てのサーモングリルバーガー(オランダィーズ風ソース)』
『シェフ仕立てのサーモングリルバーガー(ゆず香るわさび味噌)』
2018年11月1日(木)より期間限定で販売！

株式会社ロッテリア(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:那須誠司、以下:ロッテリア)は、『シェフ仕立てのサーモングリルバーガー(オランダィーズ風ソース)』と『シェフ仕立てのサーモングリルバーガー(ゆず香るわさび味噌)』の2商品を2018年11月1日(木)より11月29日(木)までの期間限定で全国のロッテリア※1にて販売いたします。※1:一部店舗を除く。



このたびロッテリアでは、一年の締めくくりに向け、ちょっと贅沢なフィッシュカテゴリーの新商品として、フレンチ料理をイメージした「サーモングリルバーガー」2商品を開発いたしました。

「サーモングリルバーガー」のメインとなるパティには、さっぱりとした味が特長のサーモンをダイスカットし、ソテーした玉ねぎと混ぜ合わせたフィッシュパティを採用。パティの旨味を味わっていただけるよう、輪切りにした玉ねぎと一緒に店舗でこんがり焼きました。

味の決め手となるソースには、バターと卵黄にレモン果汁や黒こしょうで味付けし、さらにフランス料理に欠かせないハーブである、甘く爽やかな香りのタラゴンも加えた、濃厚ながらもすっきりとした洋風仕立ての「オランダィーズ風ソース」と、風味豊かな信州味噌に西洋わさびと本わさびを合わせ、仕上げに国産の刻みゆずをトッピングした和風仕立ての「ゆず香るわさび味噌」の、レストランのシェフが仕立てたようなこだわりの2種類をご用意いたしました。

ぜひこの機会に、ロッテリアの新しいフィッシュバーガーをお楽しみいただきたいと思います。

ロッテリアは、今後ともお客様の期待に応える商品づくり、店舗展開を次々に実現していきます。

＜本件に関する報道関係からのお問い合わせ先＞

株式会社ロッテリア

Tel: 03-3760-9690 / Fax: 03-5408-8433 / Email: press@noelcom.co.jp

※ お客様からのお問い合わせ先: 株式会社ロッテリア お客様相談センター Tel. 0120-070-612

参考資料

【新商品概要】

販売期間:2018年11月1日(木)~11月29日(木)

販売店舗:全国のロッテリア

※1:さいたまスーパーアリーナ店、上野公園ルエノFS店、八景島シーサイドオアシスFS店、ZOZO マリンスタジアム店を除く。



商品名:『シェフ仕立てのサーモングリルバーガー
(オランダィズ風ソース)』

価格:単品 420円(税込)
ふるポテセット 810円(税込)

概要:メインとなるパティには、さっぱりとした味が特長のサーモンをダイスカットし、ソテーした玉ねぎと混ぜ合わせたフィッシュパティを採用。パティの旨味を味わっていただけるよう、輪切りにした玉ねぎと一緒に店舗でこんがり焼きました。ソースにはバターと卵黄にレモン果汁や黒こしょうで味付けをし、さらにフランス料理では欠かせないハーブである、甘く爽やかな香りのタラゴンも加えた、濃厚ながらもすっきりとした「オランダィズ風」ソースを使用し、それらをレタスなどとともにふっくらバンズで挟んだ洋風仕立ての「サーモングリルバーガー」です。



商品名:『シェフ仕立てのサーモングリルバーガー
(ゆず香るわさび味噌)』

価格:単品 420円(税込)
ふるポテセット 810円(税込)

概要:メインとなるパティには、さっぱりとした味が特長のサーモンをダイスカットし、ソテーした玉ねぎと混ぜ合わせたフィッシュパティを採用。パティの旨味を味わっていただけるよう、輪切りにした玉ねぎと一緒に店舗でこんがり焼きました。ソースには、風味豊かな信州味噌に西洋わさびと本わさびを合わせ、仕上げに国産の刻みゆずをトッピングした「ゆず香るわさび味噌」ソースを使用し、それらをレタスなどとともにふっくらバンズで挟んだ和風仕立ての「サーモングリルバーガー」です。

*ふるポテセットは、各商品+『ふるポテ』+『ドリンクM』のセットです。

【ロッテリア会社概要】

会社名:株式会社 ロッテリア

代表者:代表取締役社長 那須誠司

本社所在地:東京都新宿区西新宿 3-20-1

創立日:1972年2月9日

資本金:1億円

業務内容:ファストフード・レストランチェーン経営

URL: <https://www.lotteria.jp>