

2017年7月4日
株式会社フォーシーズ

今年は新作バーガーも!! 夏の定番スパイシーシリーズから、3種のバーガーが登場!!

2017年7月5日(水)より販売開始

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS*(本社:東京都港区 社長:齊藤 竜太郎)が運営するハワイアンテイストのグルメバーガー&サンドウィッチレストラン「クア・アイナ」では、2017年7月5日(水)より、期間限定シリーズとして、「スパイシー厚切りチェダーバーガー」「スパイシー厚切りモッツアレラバーガー」「スパイシーアボカドバーガー」の3種類を販売いたします。

*...株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)のグループ会社です

■今年も夏の定番スパイシーシリーズがやってきた!

毎年、大好評をいただいているクア・アイナの期間限定商品、スパイシーシリーズは、爽やかな辛味が特徴の、暑い夏にピッタリな一品です。トマトをベースにクミンやチリなど5種類のスパイスと数種類の野菜をじっくり煮込んで、仕上げにフレッシュトマトをあえた、野菜の旨みあふれる特製スパイシーソースが味の決め手。爽やかな辛さとトマトの旨みを口いっぱいにお楽しみ下さい。



＜スパイシー厚切りチェダーバーガー＞

■新作!「スパイシー厚切りチェダーバーガー」が登場!

今回、クア・アイナのスパイシーシリーズから3種類のハンバーガーをご用意いたしました。厚切りのレッドチェダーチーズをトッピングした「スパイシー厚切りチェダーバーガー」が初登場!厚切りのレッドチェダーチーズは濃厚でコクのある味わいが、爽やかな辛さの特製スパイシーソースと相性抜群です。

また、昨年から大好評の、トマトの旨みを引き立たせる濃厚なモッツアレラチーズをたっぷり使用した「スパイシー厚切りモッツアレラバーガー」、特製スパイシーソースとまろやかなアボカドの旨みが絶妙にマッチした「スパイシーアボカドバーガー」も期間限定でお楽しみいただくことができます。

毎年大好評をいただいているスパイシーシリーズは夏の暑さも吹き飛ばす爽やかな辛さが夏にぴったりの商品です。この夏は、トッピングが新しくなり更にパワーアップした「スパイシーシリーズ」3種類を是非お楽しみください。

＜スパイシーシリーズ 概要＞

- 商品名称 : 「スパイシー厚切りチェダーバーガー」「スパイシー厚切りモッツアレラバーガー」「スパイシーアボカドバーガー」
- 販売期間 : 2017年7月5日(水)～2017年10月上旬 ※終了時期は変更になる場合があります
- 展開店舗 : 日本国内のクア・アイナ全店
※一部季節店舗を除く
- クア・アイナHP : <http://www.kua-aina.com/>

※写真はイメージです
※価格はすべて税抜きです
※価格・内容は予告なく変更する場合がございます

《期間限定！スパイシーシリーズ 概要》



- ◆商品名:「スパイシー厚切りチェダーバーガー」《新商品》
- ◆価格: 単品 1,250円(税抜き)
ランチSET 1,450円(税抜き) デイナーSET 1,550円(税抜き)
- ◆販売期間: 2017年7月5日(水)～2017年10月上旬
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細: スパイシーシリーズから新作バーガーの登場です。爽やかな辛味が決め手の特製スパイシーソースと濃厚でコクのある厚切りレッドチェダーチーズがとろりと絡み合います。今年の夏の新作バーガーは食べ応えたっぷりの一品です。



- ◆商品名:「スパイシー厚切りモッツアレラバーガー」
- ◆価格: 単品 1,250円(税抜き)
ランチSET 1,450円(税抜き)、ディナーSET 1,550円(税抜き)
- ◆販売期間: 2017年7月5日(水)～2017年10月上旬
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細: 野菜の旨みをたっぷりとしこめ、5種類のスパイスを使ったスパイシートマトソースを使用。チェリートマトとフレッシュトマトの果肉の食感や、辛味と爽やかな甘みが感じられ、濃厚なモッツアレラチーズとの相性抜群。暑い夏にぴったりのスパイシーバーガーです。



- ◆商品名:「スパイシーアボカドバーガー」
- ◆価格: 単品 1,250円(税抜き)
ランチSET 1,450円(税抜き)、ディナーSET 1,550円(税抜き)
- ◆販売期間: 2017年7月5日(水)～2017年10月上旬
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細: ピリッとした辛さの中にトマトの甘みが広がる特製スパイシーソースと、徹底的に熟度管理された濃厚でまろやかなアボカドが味の決め手。ソースの辛味とフレッシュトマトの爽やかな甘みに、アボカドのなめらかな食感が絶妙にマッチングします。

◆ハワイ・オアフ島生まれのグルメバーガー店「クア・アイナ」

1975年にハワイ・オアフ島の小さな田舎町ハレイワで誕生したグルメバーガー店です。日本国内では現在28店舗を展開し、溶岩石で焼き上げるジューシーなパティや、徹底的に品質管理された完熟アボカド、ハワイ本店でも人気の秘伝のスパイスなど、食材にこだわった美味しさが幅広いお客様からの支持を集めています。世界的なレストランガイド「ザガットサーヴェイ」のハンバーガー部門ではNo.1に輝くなど、世界的に高い評価を得ています。