

夏限定！爽やかな辛味のスパイシーシリーズが今年も登場！ 「モッツアレラスパイシーバーガー」「アボカドスパイシーバーガー」

2016年7月1日(金)より販売開始

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、カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOURSEEDS FOODS EXPRESS(フォーシーズ・フーズ・エクスプレス)(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&サンドイッチレストラン「クア・アイナ」では、2016年7月1日(金)より、夏限定のスパイシーシリーズとして、「モッツアレラスパイシーバーガー」「アボカドスパイシーバーガー」を販売いたします。

「クア・アイナ」は、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。

今回、夏限定で発売する「スパイシーシリーズ」は、5種類のスパイスを使って野菜の旨みをたっぷり閉じ込めたスパイシーなサルサソースに、チェリートマト、フレッシュトマトを加えたトマトの旨みが広がる、爽やかな辛味の特製スパイシーソースが決め手。極旨クリーミーなモッツアレラチーズがたまらない「モッツアレラスパイシーバーガー」と、厳選されたなめらかな口当たりの完熟アボカドが絶妙な「アボカドスパイシーバーガー」の、特製ソースとのコンビネーションが抜群の2種類のバーガーをご用意しました。

この夏は、爽やかな辛みと甘みのバランスがマッチしたクア・アイナの「スパイシーシリーズ」を是非お楽しみください。



＜モッツアレラスパイシーバーガー＞



＜アボカドスパイシーバーガー＞

＜スパイシーシリーズ 概要＞

- 商品名 : 「モッツアレラスパイシーバーガー」「アボカドスパイシーバーガー」
- 販売期間 : 2016年7月1日(金)～10月2日(日)※終了時期は予定
- 展開店舗 : 日本国内のクア・アイナ全店

《夏限定！スパイシーシリーズ 概要》



◆商品名：「モッツアレラスパイシーバーガー」

◆価格：

単品1,250円(税抜き)

ランチSET1,450円(税抜き)、ディナーSET1,550円(税抜き)

◆販売期間：

2016年7月1日(金)～10月2日(日)※終了時期は予定

◆詳細：

野菜の旨味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を感じられ、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：「アボカドスパイシーバーガー」

◆価格：

単品1,250円(税抜き)(単品)、

ランチSET1,450円(税抜き)、ディナーSET1,550円(税抜き)

◆販売期間：

2016年7月1日(金)～10月2日(日)※終了時期は予定

◆詳細：

ピリッと辛くと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なマッチングです。



《KUA AINA(クア・アイナ)とは？》

1975年、「クア・アイナ」はハワイ・オアフ島の田舎町ハレイワに、小さなハンバーガーショップとして誕生しました。品質にこだわったおいしさが支持を集め、『70マイルドライブしても食べたいハンバーガー』(We drive 70 miles just to get one!)と表現され、ハワイ全島、さらに日本人観光客の間でも話題となりました。そして、世界的なレストランガイド「ザガットサーヴェイ」ではハンバーガー部門No.1に輝くなど、世界的に高い評価を頂いています。1997年、東京・南青山にハワイアンテイストのグルメバーガー & サンドイッチレストランとして念願の日本初上陸を果たし、現在では国内に24店舗を展開しております。

※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