

素材の味が楽しめる！クア・アイナの新王道ハンバーガー 期間限定！ベーコンエッグシリーズ 3種類が新発売！！

2017年5月12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&サンドウィッチレストラン「クア・アイナ」では、2017年5月12日(金)より、期間限定シリーズとして、3種類のベーコンエッグバーガー、「ベーコンエッグ厚切りチェダーバーガー」「ベーコンエッグ厚切りモッツアレラバーガー」「ベーコンエッグバーガー」を販売いたします。



＜ベーコンエッグ厚切りチェダーバーガー＞

■クア・アイナ初のベーコンエッグバーガーが登場！

期間限定で発売するベーコンエッグシリーズは、ボリューム満点の食べごたえがある一品です。溶岩石でじっくり焼き上げたパティに、ベーコンと半熟の目玉焼きをトッピング。両面焼きの目玉焼きは、外はカリッと中はとろりとした半熟に仕上げました。新鮮なトマトとグリーンカールも一緒にはさみ、香ばしいベーコンの香りと目玉焼きの食感を口の中で楽しむことができます。

■選べる2種類の厚切りチーズが特徴！

今回、クア・アイナのベーコンエッグシリーズから3種類のハンバーガーをご用意いたしました。「ベーコンエッグ厚切りチェダーバーガー」は、厚切りのレッドチェダーチーズを贅沢にトッピングした一品です。ナッツのような香りとミルクのコクが特徴的なレッドチェダーチーズを口の中いっぱい味わうことができます。さっぱりとしたモッツアレラチーズを挟んだ、「ベーコンエッグ厚切りモッツアレラバーガー」は塩味が効いたベーコンと相性抜群です。また、それぞれ食材の味をしっかりと味わうことができる「ベーコンエッグバーガー」はシンプルながらもボリュームたっぷりのハンバーガーに仕上げました。

クア・アイナ初のベーコンエッグバーガーはクア・アイナならではの美味しさがギュッと詰まったハンバーガーです。老若男女問わず、誰もが満足できる一品に仕上げています。期間限定で送る、ベーコンエッグシリーズの新作ハンバーガー3種類を是非この機会にお楽しみ下さい。

＜ベーコンエッグシリーズ 概要＞

- 商品名称 : 「ベーコンエッグ厚切りチェダーバーガー」「ベーコンエッグ厚切りモッツアレラバーガー」「ベーコンエッグバーガー」
- 販売期間 : 2017年5月12日(金)～2017年7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
- クア・アイナHP : <http://www.kua-aina.com/>

《期間限定！ベーコンエッグシリーズ 概要》

※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



- ◆商品名：「ベーコンエッグ厚切りチェダーバーガー」
- ◆価格：単品 1,300円(税抜き)
ランチSET 1,500円(税抜き) デイナーSET 1,600円(税抜き)
- ◆販売期間：2017年5月12日(金)～2017年7月上旬
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細：ベーコンエッグバーガーにレッドチェダーチーズを厚切りにしてトッピング。ナッツのような香りとミルクのkokが特徴のレッドチェダーチーズは熱を加えると溶けやすく、口の中いっぱいに香りが広がります。ベーコンエッグと相性抜群のイチオシ商品です。

- ◆商品名：「ベーコンエッグ厚切りモzzarellaバーガー」
- ◆価格：単品 1,300円(税抜き)
ランチSET 1,500円(税抜き)、ディナーSET 1,600円(税抜き)
- ◆販売期間：2017年5月12日(金)～2017年7月上旬
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細：ベーコンエッグバーガーにモzzarellaチーズを厚切りにしてトッピングしました。クセが少なくさっぱりとした味わいのモzzarellaチーズは塩味のあるベーコンとぴったりです。ガッツリ系のベーコンエッグバーガーにモzzarellaチーズのまろやかさを加えた一品です。



- ◆商品名：「ベーコンエッグバーガー」
- ◆価格：単品 1,180円(税抜き)
ランチSET 1,380円(税抜き)、ディナーSET 1,480円(税抜き)
- ◆販売期間：2017年5月12日(金)～2017年7月上旬
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細：カリッと焼いたベーコンと半熟の目玉焼きをトッピング。目玉焼きは両面焼きにし、外はカリッと中はとろ～り半熟で仕上げました。新鮮なトマトとグリーンカールもたっぷり入り、それぞれの食材が見事なバランスを見せる王道のハンバーガーです。



◆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。