

人気のグルメバーガー4種類が期間限定販売 クア・アイナ「BBQバーガーシリーズ」

2021年1月13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」は、2021年1月13日(水)より、毎年ご好評いただいている「BBQバーガーシリーズ」の販売を開始いたします。

*・・・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

■ハワイ産マウイオニオンを使用した“今だけ”の特製バーベキューソース！！

優しい甘さが特徴のマウイオニオンをたっぷり使用した、特製のバーベキューソースがクセになる、期間限定「BBQバーガーシリーズ」が今年も登場。

クア・アイナの特製バーベキューソースは、希少価値が高くコクと甘味が強いハワイ産マウイオニオンを使用し、果実のフルーティな酸味とのバランスが良い味わいに仕上げています。

『BBQバーガーシリーズ』は全4種類。「BBQコルビージャックチーズバーガー」の他、レッドチェダーチーズの濃厚な味わいが特徴の「BBQ厚切りチェダーチーズバーガー」、濃厚な完熟アボカドとBBQソースが相性抜群な「BBQアボカドバーガー」、カリカリに焼き上げた香ばしいベーコンが楽しめる「BBQベーコンバーガー」を期間限定で販売いたします。

是非この機会に、マウイオニオンの甘みと、フルーティな果実の酸味が特徴のバーベキューソースと、溶岩石で焼き上げたパティが絶妙にマッチしたクア・アイナの期間限定「BBQバーガーシリーズ」をご賞味下さい。



＜BBQコルビージャックチーズバーガー＞
※写真はイメージです

＜BBQバーガーシリーズ 概要＞

- 商品名 : 「BBQコルビージャックバーガー」「BBQ厚切りチェダーチーズバーガー」
「BBQアボカドバーガー」「BBQベーコンバーガー」
- 販売期間 : 2020年1月13日(水)～5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/>

＜便利なサービスのご案内＞受け取り便利な「モバイルオーダー」と「デリバリー」を一部店舗より導入！

クア・アイナでは30分前までのオーダーでお待たせする事なく、スムーズに商品をお受け取りいただける「モバイルオーダー」と、「デリバリー」「Uber Eats」「出前館」「menu」によるお届けサービスを一部店舗より順次導入しております。是非、クア・アイナの出来たてバーガーを便利なサービスでお楽しみください。

※詳しくは各店舗へお問い合わせください。

※QRコードまたは、下記URLよりご利用ください。

URL: <https://delivery.rakuten.co.jp/sp/asp/kuaaina/takeout/>



《期間限定！BBQバーガーシリーズ 概要》



- ◆商品名 : 「BBQコルビージャックチーズバーガー」
- ◆価格 : 単品 1,182円
ランチセット1,382円 デイナーセット1,482円
- ◆詳細 : 鮮やかなマーブル模様と、マイルドでクセの無い味わいに
チェダーにも似たコクやナッツのような風味が合わさった
「コルビージャックチーズ」がバーベキューソースとマッチした、
初登場のハンバーガーです。

- ◆商品名 : 「BBQ厚切りチェダーチーズバーガー」
- ◆価格 : 単品 1,146円
ランチセット 1,346円 デイナーセット 1,446円
- ◆詳細 : マウイオニオン甘みとフルーツの酸味が特徴の自家製バーベキュー
ソースが、濃厚でコクのある厚切りレッドチェダーチーズと絡み合う
深い味わいの一品です。



- ◆商品名 : 「BBQアボカドバーガー」
- ◆価格 : 単品 1,146円
ランチセット 1,346円 デイナーセット 1,446円
- ◆詳細 : オリジナルバーベキューソースと相性抜群の濃厚な
完熟アボカドが味わい深いハンバーガーです。

- ◆商品名 : 「BBQベーコンバーガー」
- ◆価格 : 単品 1,146円
ランチセット 1,346円 デイナーセット 1,436円
- ◆詳細 : 溶岩石を使用したグリルでカリカリに焼き上げた
香ばしいベーコンが楽しめます。



※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

～新型コロナウイルス感染防止対策について～

- クア・アイナでは新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しています。
- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の実施
 - ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
 - ・店内にトイレがある店舗での、お客様用手指消毒液の設置
 - ・従業員の咳エチケットとマスク着用の徹底

◆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32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、ハワイ本店でも大人気な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。