



クア・アイナ 夏の大人気『スパイシーバーガーシリーズ』4種類が 2022年7月20日(水)より期間限定で販売開始！

新作チアソーダ『グアバレモネードチアソーダ』も7月から発売中！

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、2022年7月20日(水)より、『スパイシーバーガーシリーズ』の販売を期間限定で開始いたします。また、毎年ご好評いただいている『チアソーダ』には、7月から新フレーバー「グアバレモネード」を加え販売しております。

*・・・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

■爽やか旨辛！『スパイシーバーガーシリーズ』の夏！

7月20日(水)より販売開始となる『スパイシーバーガーシリーズ』は、数種類の野菜と5種類のスパイスをじっくり煮込み、店舗で仕上げた旨辛でフレッシュな「スパイシーソース」と、焼きたてのジューシーなパティの旨みが楽しめる、夏にピッタリなグルメバーガーシリーズです。

大人気のコルビージャックチーズを使用した「コルビージャックスパイシーバーガー」をはじめとした4種類の商品を今年も販売いたします。



■クア・アイナのチアシード入りドリンクに新フレーバー登場！

毎年ご好評いただいている「チアソーダ」に、7月より新フレーバー「グアバレモネード」が加わりました。クア・アイナで大人気のグアバフレーバーにレモンを掛け合わせたトロピカルなソーダです。

甘酸っぱいレモンの酸味とグアバの爽やかな甘みが、暑い夏にも爽快な気分させてくれる一杯となっており、発売にあたり10種類以上の試作品の中から全国のクア・アイナで働くスタッフ達の人気投票で選ばれた新作です。



<ハワイアンチアソーダ シリーズ 概要>

商品名称 : ハワイアンチアソーダ 「グアバレモネード」※7月1日より発売中

販売期間 : 2022年7月1日～2022年9月

※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

価格 : 各種 400円(税込)



グアバレモネード レモンスカッシュ ハイビスカス Cranberry ブルーハワイ パイナップル

<スパイシーバーガーシリーズ 概要>

- 商品名称 : 「コルビージャック スパイシーバーガー」「厚切りチェダースパイシーバーガー」「厚切り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 : 2022年7月20日(水)～2022年9月 ※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
- ※ランチセット: オープン ～ 17:00 フレンチフライ・ドリンク付き
- ※ディナーセット: 17:00 ～ フレンチフライ&オニオンリング・ドリンク付き



商品名: 「コルビージャック スパイシーバーガー」

価格: 単品 1,360円(税込)

ランチSET 1,660円(税込) ディナーSET 1,760円(税込)

販売期間: 2022年7月20日(水)～ 2022年9月

詳細: 野菜の旨味と爽やかな辛味が効いた特製スパイシーソースに、マイルドながらチェダーにも似たコクがありマーブル模様が特徴の「コルビージャックチーズ」を合わせたハンバーガー。

商品名: 「厚切りチェダースパイシーバーガー」

価格: 単品 1,360円(税込)

ランチSET 1,660円(税込) ディナーSET 1,760円(税込)

販売期間: 2022年7月20日(水)～ 2022年9月

詳細: 野菜の旨味と爽やかな辛味が効いた特製スパイシーソースと、濃厚な厚切りレッドチェダーチーズを使用した一品。口に入れた瞬間に肉の旨味とスパイシーソースの旨味が広がる、人気のハンバーガーです。



商品名: 「厚切りモッツアレラスパイシーバーガー」

価格: 単品 1,360円(税込)

ランチSET 1,660円(税込) ディナーSET 1,760円(税込)

販売期間: 2022年7月20日(水)～ 2022年9月

詳細: 特製スパイシーソースを使用し、フレッシュで濃厚なモッツアレラチーズと合わせました。素材の旨味と風味が広がり思わず夏バテも吹き飛ばす美味しさです。

商品名: 「アボカドスパイシーバーガー」

価格: 単品 1,360円(税込)

ランチSET 1,660円(税込) ディナーSET 1,760円(税込)

販売期間: 2022年7月20日(水)～ 2022年9月

詳細: 後引く旨味が印象的なスパイシーソースと、とろけるような食感のアボカドが絶妙にマッチした一品。シンプルながらもクセになる味わいをお楽しみいただけます。



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

◆ハワイ・オアフ島生まれのグルメバーガー店「クア・アイナ」(<https://www.kua-aina.com/>)

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34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、オープン当時から伝わる秘伝のスパイス、ハワイ本店でも人気のアボカドは徹底的に品質管理された完熟のみを使用するなど、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。

【クア・アイナSNS公式アカウント】

Instagram : https://www.instagram.com/kuaaina_japan/

Facebook : <http://www.facebook.com/ClubKuaAina>

Twitter : http://www.twitter.com/CLUB_KUAAINA