

ハワイでも人気の新たなウマ辛新体験 🔥🔥🔥 クア・アイナ 夏の新作『スパイシー シラチャー チーズバーガー』

期間限定: 2025年7月16日(水)より クア・アイナ全店にて

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、2025年7月16日(水)より『スパイシー シラチャー チーズバーガー』をはじめとした新たなウマ辛新体験を味わえる新商品3種を期間限定で販売いたします。

*...株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役会長兼CEO: 浅野 幸子)のグループ会社です

SPICY SRIRACHA Cheese Burger



スパイシー シラチャー
チーズバーガー

¥1,680 (税込)

「ウマ辛」
アメリカ産
シラチャー
ソース

● 世界で大人気の「シラチャーソース」

「シラチャーソース」はアメリカやハワイをはじめ世界で大人気のホットソースです。唐辛子にガーリックが加わった、酸味が少なく旨みのある辛さのソースを同店では使用しています。

保存料・着色料なしの唐辛子をベースとした真っ赤な見た目とは裏腹に、口に入れた瞬間深みのある旨みが広がり、クア・アイナのバーガーと相性抜群！

タイのシラチャー地方で造られていたソースを起源としてアメリカで商品化され、現在では熱狂的人気を誇っています。

● この夏のウマ辛新体験

「シラチャー バーガー」3種

- ✓ スパイシー シラチャー バーガー
- ✓ スパイシー シラチャー チーズバーガー
- ✓ スパイシー シラチャー チキンバーガー

ウマ辛ソースと素材の組み合わせが秀逸な『スパイシー シラチャー バーガー』。溶岩石で焼き上げるビーフパティの旨味、パインの甘味、カリカリに焼き上げたベーコンの塩味に、これらの素材の味わいを引き立たせるウマ辛の「シラチャーソース」を合わせてサンドした贅沢な一品です。

『スパイシー シラチャー チーズバーガー』は人気のチェダーチーズをトッピングし、まろやかな仕上がりに。食べ進む度に重なる味わいをお楽しみください。

サクッとジューシーに仕上げたフライドチキンにぴったりなこのウマ辛ソースで食欲が加速する、『スパイシー シラチャー チキンバーガー』はまさにやみつきになる新体験のおいしさをご提供いたします。

【 新商品 展開概要 】

販売期間 : 2025年7月16日(水)～9月30日(火) 終了時期は変更になる場合がございます。

展開店舗 : 日本国内のクア・アイナ全店

※ 終日、ドリンク・フレンチフライ付きのお得なセットもご用意しております。

【 新商品 詳細 】



スパイシー シラチャー バーガー

単品 1,550円

「シラチャーソース」と素材の組み合わせが秀逸なこの夏、是非お召し上がりいただきたいウマ辛バーガー。溶岩石で焼き上げるビーフパティに重ねるのは、「シラチャーソース」とこのソースを引き立てるパイ！更にカリカリに焼き上げたベーコン、グリルオニオン、フレッシュなレタス、トマトを贅沢にサンドしました。



スパイシー シラチャー チーズバーガー

単品 1,680円

『スパイシー シラチャー バーガー』に人気のチェダチーズをサンドし、まろやかな仕上がり！食べ進むたびに重なる味わいを是非お楽しみください。



スパイシー シラチャー チキンバーガー

単品 1,240円

パン粉とスパイスを使用した特製の衣をつけ、サクッとジューシーに仕上げたフライドチキンにぴったりなこのウマ辛ソースで食欲が加速する、まさにやみつきになる新体験のおいしさをご提供いたします。

※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」

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35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。

公式HP: <https://www.kua-aina.com/>

Instagram: <https://www.instagram.com/kuaaina.japan/>

X(Twitter): http://www.twitter.com/CLUB_KUAAINA