

クア・アイナ × サントリー「ギルティ炭酸 NOPE」の初コラボ ビーフ100%パティ&牛カルビにとろけるチーズ！“背徳感MAX”な『ギルティバーガー』が新登場！

2026年9月1日(火)より期間・数量限定で販売 クア・アイナ全店にて

株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS*(本社:東京都港区 社長:齊藤竜太郎)が展開するハワイ生まれのグルメバーガー & サンドウィッチレストラン「クア・アイナ」国内全店では、サントリービバレッジ&フード株式会社(東京都港区 代表取締役社長 木村穰介氏)の「ギルティ炭酸 NOPE(ノープ)」とのコラボレーション企画として、2026年9月1日(火)から9月13日(日)まで、数量限定で『NOPE × クア・アイナ ギルティバーガーセット』を販売いたします。

*...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



「ギルティ炭酸 NOPE」は、後ろめたさを感じつつも、つい自分を甘やかしてしまう“ギルティ消費”に着目し、2026年3月に発売された炭酸飲料です。完熟フルーツやスパイスなど99種以上のフレーバーを掛け合わせた、甘く“やみつき”になる味わいが特長です。

今回のコラボレーションでは、「NOPE」のコンセプトに合わせ、“背徳感(ギルティ)”をテーマに、「NOPE」と一緒に楽しみたいハンバーガーを開発しました。

「クア・アイナ」自慢の溶岩石を敷き詰めたグリルでジューシーに焼き上げるビーフ100%のパティにガーリック風味に味付けした牛カルビを豪快に重ね、さらにその上からとろけるチーズをたっぷりとかけた、“背徳感MAX”な一品です。

バンズは3種(カイザーロール/ブリオッシュ/全粒粉)よりお好みでお選びいただけますが、牛カルビとチーズの濃厚な味わいには、ほんのりとした甘みのある「ブリオッシュ」がおすすめです！

本コラボでは、『ギルティバーガー』をフレンチフライと「NOPE」とともに楽しめるセット限定でご用意します。この機会にぜひクア・アイナへお立ち寄りください。

【販売概要】

商品名: NOPE × KUA AINA ギルティバーガーセット

価格(税込): 1,830円

展開店舗: 日本国内のクア・アイナ全店

セット内容: ギルティバーガー、フレンチフライ、NOPE 600ml 1本

販売期間: 2026年9月1日(火)～9月13日(日) ※各店舗の用意数がなくなり次第終了

※バーガー単品での販売はございません。 ※セットドリンクは「NOPE」のみとなります。

※画像はイメージです ※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

「ギルティ炭酸 NOPE(ノーブ)」とは

サントリービバレッジ&フード株式会社が2026年3月24日(火)に発売した新炭酸飲料です。
健康志向とは対極にある、後ろめたさを感じつつも、つい自分を甘やかしてしまう
“ギルティ消費”に着目。完熟フルーツやスパイスなど、
99種以上のフレーバーを掛け合わせ、甘味・酸味に加え、
苦味・旨味・塩味の五味を楽しめる、甘濃く“やみつき”になる味わいが特長です。
パッケージには、背徳感や誘惑感を表現した「ブラック×マゼンタ」のカラーを採用しています。



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_KUAINA



クア・アイナ ルミネエスト新宿店



クア・アイナ 東京スカイツリータウン・ソラマチ店