



2018年7月3日  
株式会社フォーシーズ

## 爽やかな辛さが夏にぴったり！大人気スパイシーバーガー 期間限定 夏の定番メニューのスパイシーシリーズ3種類が登場！！

2018年7月4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」では、2018年7月4日(水)より、期間限定シリーズとして、「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」の3種類を販売いたします。

\*・・・株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)のグループ会社です

### ■今年も夏の定番スパイシーシリーズがやってきた！

毎年、大好評をいただいているクア・アイナの期間限定商品、スパイシーシリーズは、爽やかな辛味が特徴の暑い夏にピッタリな一品です。トマトをベースにクミンやチリなど5種類のスパイスと数種類の野菜をじっくり煮込んで、仕上げにフレッシュトマトをあえた、野菜の旨みあふれる特製スパイシーソースが味の決め手。爽やかな辛さとトマトの旨みを口いっぱいにお楽しみ下さい。

### ■昨年、大人気だった「厚切りチェダースパイシーバーガー」も！

昨年からスパイシーシリーズに仲間入りした、厚切りのレッドチェダーチーズをトッピングした「厚切りチェダースパイシーバーガー」も再び登場！厚切りのレッドチェダーチーズの濃厚でコクのある味わいが、爽やかな辛さの特製スパイシーソースと相性抜群です。

また、トマトの旨みを引き立たせる濃厚なモッツアレラチーズをたっぷり使用した「厚切りモッツアレラスパイシーバーガー」、特製スパイシーソースとまろやかなアボカドの旨みが絶妙にマッチした「アボカドスパイシーバーガー」も期間限定でお楽しみいただくことができます。



毎年大好評をいただいているスパイシーシリーズは、夏の暑さも吹き飛ばす爽やかな辛さが夏にぴったりの商品です。この夏は、スパイスと野菜の旨みがたっぷり味わえるクアアイナの「スパイシーシリーズ」を是非お楽しみください。

### <スパイシーシリーズ 概要>

■商品名称 : 「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 : 2018年7月4日(水)～2018年10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  
※一部季節店舗を除く

■クア・アイナHP : <http://www.kua-aina.com/>

※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

## 《期間限定！スパイシーシリーズ 概要》



- ◆商品名:「厚切りチェダースパイシーバーガー」
- ◆価格: 単品 1,250円(税抜き)  
ランチSET 1,450円(税抜き) デイナーSET 1,550円(税抜き)
- ◆販売期間: 2018年7月4日(水)～2018年10月上旬  
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細: 爽やかな辛味が決め手の特製スパイシーソースと濃厚でコクのある厚切りレッドチェダーチーズがとろりと絡み合います。夏バテに負けないガッツリバーガーは食べ応えたっぷりの一品です。



- ◆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 1,250円(税抜き)  
ランチSET 1,450円(税抜き)、ディナーSET 1,550円(税抜き)
- ◆販売期間: 2018年7月4日(水)～2018年10月上旬  
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細: 野菜の旨みをたっぷりとしこめ、5種類のスパイスを使ったスパイシートマトソースを使用。チェリートマトとフレッシュトマトの果肉の食感や、辛味と爽やかな甘みが感じられ、濃厚なモッツアレラチーズとの相性抜群。暑い夏にぴったりのスパイシーバーガーです。



- ◆商品名:「アボカドスパイシーバーガー」
- ◆価格: 単品 1,250円(税抜き)  
ランチSET 1,450円(税抜き)、ディナーSET 1,550円(税抜き)
- ◆販売期間: 2018年7月4日(水)～2018年10月上旬  
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細: ピリッとした辛さの中にトマトの甘みが広がる特製スパイシーソースと、徹底的に熟度管理された濃厚でまろやかなアボカドが味の決め手。ソースの辛味とフレッシュトマトの爽やかな甘みに、アボカドのなめらかな食感が絶妙にマッチングします。

### ◆ハワイ・オアフ島生まれのグルメバーガー店「クア・アイナ」(<http://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30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。