

新商品「チリアボカドバーガー」を発売！！ クア・アイナの大人気『チリミートシリーズ』！！

2022年5月25日(水)より期間限定で販売開始

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、2022年5月25日(水)よりオリジナルチリミートを使用した『チリミートシリーズ』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 社長:浅野 幸子)のグループ会社です



■こだわり抜いたジューシーなチリミートが決め手！

『チリミートシリーズ』は、昨年大好評の内に販売終了し、終了後も多くのお客様から再販のリクエストをいただいている、クア・アイナの大人気シリーズです。

6種類の香辛料を絶妙にブレンドし、ひき肉のゴロゴロ感が楽しめるようにこだわり抜いた、特製の“オリジナルチリミートソース”が、この大人気シリーズの味の決め手です。

■今年は新商品「チリアボカドバーガー」を加えた3種類！

今年の『チリミートシリーズ』には、クア・アイナ自慢の完熟アボカドとオリジナルチリミートソースとの抜群の相性が楽しめる新商品「チリアボカドバーガー」が加わりました。

また、コクのある厚切りチェダーチーズとの相性が抜群な「チリチーズ厚切りチェダーバーガー」、シンプルにオリジナルチリミートが堪能できる「チリミートバーガー」とあわせて今年は3種類を展開いたします。

クア・アイナでは全店でテイクアウト用モバイルオーダーを導入しており、一部店舗ではデリバリー代行サービスもご利用いただけます。ぜひご自宅でも、クア・アイナが自信を持ってお届けするこだわりの『チリミートシリーズ』をお楽しみください！

《受け取り便利な「モバイルオーダー」と一部店舗での「デリバリー代行」を導入！》

クア・アイナでは事前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」を導入しています。お受け取り時間の30分前までのご予約で、スムーズに商品をお受け取りいただけます。また、一部店舗では「デリバリー代行」によるお届けサービスも導入しております。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もお楽しみください。

※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://takeout.epark.jp/contents/brand/eparktakeout-kua-aina/>
<https://delivery.rakuten.co.jp/sp/asp/kuaaina/takeout/>



「EPARK」



「楽天×ぐるなびテイクアウト」

～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

<チリミートシリーズ 概要>

販売期間 : 2022年5月25日(水)~2022年7月19日(火) *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

※ランチSET : オープン ~ 17:00 ドリンク+フライ付き

※ディナーSET : 17:00 ~ L.O ドリンク+フライ2種付き



◆商品名: チリアボカドバーガー

◆価格: 単品 1,390円(税込)

ランチSET 1,660円(税込) ディナーSET 1,770円(税込)

◆詳細: 6種の香辛料の絶妙なバランスの「オリジナルチリミートソース」と、クアアイナ自慢の完熟アボカドがチリミートソースにまるやかに調和したボリューム満点の逸品です。

◆商品名: チリチーズ厚切りチェダーバーガー

◆価格: 単品 1,430円(税込)

ランチSET 1,700円(税込) ディナーSET 1,810円(税込)

◆詳細: 6種の香辛料の絶妙なバランスの「オリジナルチリミートソース」と、「厚切りチェダーチーズ」の濃厚なコクが相性抜群な旨辛ハンバーガー。



◆商品名: チリミートバーガー

◆価格: 単品 1,240円(税込)

ランチSET 1,510円(税込) ディナーSET 1,620円(税込)

◆詳細: 素材から味付けまでこだわり抜いたクア・アイナの「オリジナルチリミートソース」の旨味をダイレクトに堪能できるハンバーガー。溶岩石で焼き上げるパティをよりジューシーに感じることができます。

※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