

グルメバーガーの先駆者 “クア・アイナ” 日本上陸 15 周年記念
ハワイの島々をイメージした 4 種類のハンバーガーシリーズ
第 2 弾「Kauai Island モチコチキンバーガー」2 月 27 日(水)より発売

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野 幸子)のグループ会社でカジュアル業態の外食事業を展開する株式会社 FOURSEEDS FOODS EXPRESS(フォーシーズ・フーズ・エクスプレス)(本社:東京都港区南青山 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」は、日本上陸 15 周年を迎えたことを記念し、ハワイの島をイメージした 4 種類のハンバーガーを発売、第 2 弾として「Kauai Island モチコチキンバーガー」の販売を 2 月 27 日(水)より開始いたします。

■日本上陸 15 周年を迎えるグルメバーガーの先駆者「クア・アイナ」

2012 年 11 月 29 日(木)に、日本上陸 15 周年を迎えた「クア・アイナ」は、ハワイ、オアフ島のノースショア、ハレイワに本店を構え、現在ではホノルルやイギリス・ロンドンにも展開しているグルメバーガー&サンドウィッチレストランです。世界的な有名レストランガイド「ザガットサーヴェイ」ではハンバーガー部門 No.1 に輝くなど、「クア・アイナ」のおいしさは世界的に高い評価をいただいています。

15 周年を記念し、昨年 11 月～2013 年 10 月初旬にかけて、4 種のハワイの島をイメージしたオリジナルハンバーガーを順次発売しています。

■15 周年を記念し、ハワイの島をイメージしたハンバーガー、第 2 弾は「Kauai Island モチコチキンバーガー」!

シリーズ第 2 弾となる「Kauai Island モチコチキンバーガー」は、カウアイ島をイメージした、チキンをもち粉で揚げたふんわりサクサクのジューシーなフライドチキンを使用したバーガーです。

カウアイ島は、ハワイの中でも『チキンアイランド』と呼ばれるほど、鶏の多い島です。もち粉を使用しカリッとさせたモチコチキンは、日本人移住者も多いハワイの名物のひとつです。カリッと香ばしいモチコの衣とジューシーな鶏肉にたっぷりのタルタルソースをかけて、完熟アボカドをのせたオリジナルハンバーガーにしました。

◆**チキン**: 鶏肉は、醤油、しょうが、にんにくに、隠し味でパプリカパウダーを混ぜたソースに 4 時間以上漬け込んでいます。カリッとさせるために、衣にもち粉を使用しサクッ感が楽しめます。

◆**タルタルソース**: お店で手作りしているジューシーで旨味たっぷりのタルタルソースは、創業者のテリー・トンプソン氏のオリジナルレシピ。ガーリックソルトやケッパーが隠し味となり、チキンとの相性も抜群です。

◆**バンズ**: もち粉と小麦粉を独自の配合で混ぜ合わせ、モチコチキンのフライに合うように、表面はカリッと、中はとても軽い食感に仕上げました。

<第 2 弾 Kauai Island モチコチキンバーガー 概要>

■発売期間: 2013 年 2 月 27 日(水)～5 月 28 日(火)

■価格: 890 円(単品)

■展開店舗: クア・アイナ全店



《本件に関するお問い合わせ先》
クア・アイナ PR 事務局/㈱イニシャル
担当: 吉本、秋山、橋本 TEL: 03-5572-6064/FAX03-5572-6065
㈱フォーシーズ 宣伝企画部 TEL: 03-3409-6057/FAX: 03-5466-7239