## ファーストキッチンに食欲の秋到来!

## プチ贅沢な"和の旨味"シリーズ第3弾!

ファーストキッチン株式会社(代表取締役:紫関修 所在地:東京都新宿区)では、 9月17日(木)より、ファーストキッチン店舗(一部店舗を除く)にて大変ご好評いただいているファーストクラシックシリーズ第3弾として新商品2品を発売いたします。

2020年2月に発売した「ファーストクラシックシリーズ」は、バンズには「焦がし醤油」、パティには「利尻昆布だし」と、ハンバーガーの要である2つの食材に"和の旨味"を駆使したこだわりのハンバーガーです。そんなファーストクラシックシリーズに、食欲の秋にちょっぴり贅沢をしたくなるような2品が加わりました。ファーストキッチンのこだわりが詰まったバーガーをぜひお楽しみください。



## クラシックアボカドバーガー

620円

昆布だしの効いた肉厚の特製クラシックパティと焦がし醤油がほのかに香るバンズと組み合わせたのは女性人気絶大のアボカドです。ゴロっとしたアボカドはわさびマヨネーズとしっかり和え、アクセントを効かせたもの。アボカドとわさびマヨネーズ、醤油ベースのソースのバランスがとても良く、満足感を感じられる逸品です。レタス、トマトと組み合わせることで野菜をしっかり摂れるバーガーとなっています。

## クラシックベーコン ダブルオニオンバーガー 620円

フライドオニオンとグリルドオニオンのテイストの 異なる2種類の玉ねぎを組み合わせた、玉ね ぎの甘味と旨味が凝縮したハンバーガーです。 しっかりとした燻香の塩味の効いたベーコンと、 特製の醤油や野菜・果汁の旨味がギュッと詰 まったソースを加えることでアメリカンな見た目 のバーガーなのに食べやすく、病みつきになる 什立てとなっています。

※画像はイメージです

※価格は税込みです

e-mail: fk-marketing@first-kitchen.co.jp