

「伊右衛門」コラボ第2弾& 冬季限定食べるスープ発売で身体の芯から温まる！

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、冬本番で肌寒くなる時季にぴったりの身体の内側から温まるホット商品を10月22日（木）より、ファーストキッチン店舗及びウェンディーズ・ファーストキッチンコラボ店舗（一部店舗を除く）にて発売いたします。

京都福寿園「伊右衛門」コラボ第2弾！ ホットでも伊右衛門レモネード！

2020年4月23日にファーストキッチンとの業界初コラボレーションを果たし、幅広い年齢層の方から大変ご好評いただいている「伊右衛門レモネード」。コラボレーション第2弾として、「炒り米入り伊右衛門ほうじ茶」を使用した「伊右衛門レモネード ほうじ茶」、そして緑茶・ほうじ茶を使用した**ホットバージョン**が登場！ホットレモネードの優しい甘さと伊右衛門緑茶の苦みがたいへん相性良く、身体の芯からほっと安らぐ商品です。バリエーションとなるほうじ茶は伊右衛門ほうじ茶の香ばしさはそのままに、レモネードの酸味とマッチしてよりさっぱり感をお楽しみいただけます。

※モーニング時間帯から販売しております。



伊右衛門レモネード
緑茶
NEW ほうじ茶
300円



NEW
ホット伊右衛門
レモネード
緑茶
ほうじ茶
300円

■ 京都福寿園・伊右衛門とは

京都福寿園は、寛政二年（1790年）に初代福井伊右衛門によって京都に創業された茶舗です。「お茶のおいしさを広く気さくに。」という精神で、日本におけるお茶文化浸透の一翼を担ってきました。「伊右衛門」は、その福寿園創業者にちなんで名付けられました。伝統の心を大切に、常に新しい技術を加えた茶作りに専念しています。

今年のスープは「具材たっぷり食べるスープ」！

肌寒くなる時季に登場するスープは、毎年様々な趣向を凝らした商品を発売してきました。今年のファーストキッチンオリジナルスープは具材感を意識し、バーガーやパスタと一緒に楽しみいただける2品をご用意いたしました。

「**8種の具材の豆乳クラムチャウダー**」はあさり、じゃがいも、玉ねぎ、マッシュルーム、人参、キャベツ、セロリ、ベーコンの8種の具材が入ったクラムチャウダーです。魚介の旨味が豆乳ベースのスープに溶け込んだ優しい味わいの逸品です。

「**たっぷり野菜のミネストローネ**」は人参、玉ねぎ、キャベツ、生姜、にんにくを丁寧に炒め、野菜の旨味を十分に引き出したミネストローネです。アクセントに加えた爽やかなバジルと旨味を凝縮したベーコンが、程よい酸味のトマトベースのスープにより深みのある味わいをプラス。具材がたっぷり入った食べ応えある商品です。



8種の具材の
豆乳クラムチャウダー
350円



たっぷり野菜のミネストローネ
350円



セットドリンクに+90円することでお選びいただけます。
バーガーやパスタと一緒にぜひお楽しみください！

※モーニング時間帯から販売しております。
※画像はイメージです ※価格は税込みです

<本件に関するお問い合わせ> ファーストキッチン広報事務局 担当：滝口・小牧
〒160-0004 東京都新宿区四谷4-34-1 新宿御苑前アネックスビル5F
TEL：03-3350-9454 FAX：03-3350-8887
e-mail：fk-marketing@first-kitchen.co.jp