

# 究極の和製バーガー爆誕！！

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、4月15日(木)より、ファーストキッチン店舗（一部店舗を除く）にて、“クラシックシリーズ”記念すべき10商品目となる第5弾商品を発売いたします。使用するバンズから、ソースの組み合わせまで、すべてに日本特有の「和の旨味」を取り入れた、日本生まれのファーストキッチンだからこそ誕生した2商品となっております。ぜひ2品ともご賞味ください！



“クラシックシリーズ”第5弾は、焦がし醤油を練り込んだバンズ・旬を迎える大葉・徳島県産すだち果汁・さっぱりとした大根おろし・八丁味噌を使用した熟成照り焼きソース・そしてメインであるチキン竜田とビーフパティ。和の食材にこだわった仕立てとなっております。日本人の好む味わいになっています。日本で生まれ、日本人に愛されているファーストキッチンだからこそ誕生した自信作となっております。

こんなにも和の要素を取り込んだバーガーを食べた感想はまさに「**圧巻！**」

チキン竜田とクラシックビーフパティの仕立てで2度お楽しみいただける新商品をぜひお召し上がりください。

**クラシック大葉  
すだちおろし竜田バーガー**  
550円



**クラシック大葉  
すだちおろしバーガー**  
620円



## 日本人が好む味！「和の旨味」に特化した“クラシックシリーズ”とは？

### バンズの“旨味”

表面につやがあり、しっとりとした引きの良いバンズには焦がし醤油を練り込んでいます。他の具材を邪魔することのない風味にもかかわらず、“また食べたい”という気持ちにさせます。

### ビーフパティの“旨味”

牛肉の旨味だけでなく、「北海道利尻産昆布だし」をプラスすることで後味にだしの旨味を感じられ、日本人の本能的な“おいしい”を引き出しています。

### チキン竜田の“旨味”

若鶏のモモ一枚肉を使用し、柔らかくジューシーに。再仕込み醤油・淡口醤油・濃口醤油をブレンドしたベースの味付けには日本料理には欠かせない昆布とかつおの合わせだしを加えることで“やみつきになる旨味”をしっかりと感じられます。

★★★★ **FIRST CLASSIC** JAPANESE SOUL Premium Hamburger

※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