

ウェンディーズとファーストキッチンの 日本の食材にこだわった和の旨味たっぷりパスタ♡ 今が旬の栄養豊かな駿河湾釜揚げしらすを皆さまにお届け！

ウェンディーズ・ジャパン株式会社及び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14日（木）より、ウェンディーズ・ファーストキッチン店舗及びファーストキッチン店舗（一部店舗を除く）にて、今が旬の静岡県駿河湾産の釜揚げしらすをたっぷり使用した、和の旨味にこだわった生パスタ2種を新発売いたします。



※画像はイメージです
※価格は税込み（10%）です

◆山の恵みと深海の恵み 2つの恵みが出会う、栄養豊かな駿河湾のしらす

駿河湾は、富士山の雪解け水や南アルプスからの山の栄養が豊富に注ぎ込んでおり、日本一の深さを誇る深海です。深海からは湧昇流に乗って栄養豊かな海水が流入しています。

エサとなるプランクトンに恵まれた環境で、しらすは漁獲に適した大きさとなる生後1～2カ月まで成長します。

◆釜揚げしらすとは

水揚げされたばかりの新鮮な生しらすを大量の湯の中でゆったり、ふくら茹で上げたもので、水分量が8～9割程度残ったもののことです。

なお、釜揚げしらすを機械や天日で軽く干して、水分量を5～7割程度にしたものがしらす干し、釜揚げしらすを機械や天日でじっくりと干して、水分量を5割以下にしたものがちりめんじゃこです。

◆商品紹介

『駿河湾産釜揚げしらすとベーコンのおだしペペロン 700円』



和の旨味にこだわるウェンディーズ・ファーストキッチンでは、パスタソースにも日本の食材がたっぷり！鹿児島県枕崎市製造の鰹節、長崎県製造の焼きあご、北海道産の昆布と、和の出汁が香るやさしい味わいのペペロンチーノです。素材の持ち味を生かす“うすくち醤油”をベースにニンニクを加え、まろやかながらもインパクトのあるソースと釜揚げのしらすがベストマッチ！！

『駿河湾産釜揚げしらすと生ハムのレモンクリーム 760円』

暖くなる季節にぴったりの爽やかな酸味と香りが特徴のレモンクリームパスタです。瀬戸内の温暖な気候で育ったレモンを使用しています。ここで育ったレモンは酸味の奥に旨みも感じられ、クリームソースとの相性も抜群です。ほんのり塩味の効いた釜揚げしらすと生ハムを贅沢にトッピングしており、和と洋のマリアージュが楽しい華やかなパスタです。



◆Twitterフォロリツキャンペーン

新商品の生パスタのおいしさを多くのお客様にお伝えするため、4月7日（木）～4月28日（木）の期間中、ファーストキッチンの公式Twitterアカウント（@FK_PR）をフォローしていただき、対象ツイートをリツイートしていただくと抽選で、新商品お試し無料券2枚を10名様にプレゼントいたします。ぜひご参加ください！

◆ウェンディーズ・ファーストキッチンとは

アメリカ発のハンバーガーチェーン「Wendy's」と日本生まれのハンバーガー＆パスタチェーン「First Kitchen」、アメリカンなハンバーガーとオリジナル生パスタなど、幅広くお楽しみいただける世界初のファストフードコラボ店として関東、関西を中心に現在53店舗※まで拡大中です。

※2022年3月実績



◆Wendy'sとは

1969年、アメリカ・オハイオ州で誕生した「Wendy's」。ボリューム満点のジューシーなハンバーガーやチリなど、ワンランク上のメニューを提供。イメージキャラクターは、赤髪がキュートな美少女「ウェンディーちゃん」。創業者の最愛の娘がモデルとなっています。The Wendy's Companyは、現在世界31の国と地域で6,828店舗※を展開する世界第3位のハンバーガーレストランチェーンです。

※2021年1月実績



◆ファーストキッチンとは

1977年創業、日本生まれの「ファーストキッチン」は、現在全国59店舗※を展開するハンバーガーチェーンです。日本人の繊細な味覚にマッチする味を追及した「ベーコンエッグバーガー」は創業当時からの人気メニュー。ハンバーガーだけでなく、ほかにも選べるフレーバーポテトやパスタ・デザートなど、従来のハンバーガーショップにはない、独自のメニュー展開で女性ファンが多いファストフード店です。

※2022年3月実績

