

グルメバーガーの先駆者 “クア・アイナ”が日本上陸 15 周年！ ハワイの島々をイメージした 4 種類のハンバーガーを順次販売

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:齋藤 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 周年を迎えることを記念し、2012 年 11 月 29 日～2013 年 10 月初旬にかけて、ハワイの島をイメージした 4 種類のハンバーガーを順次発売いたします。

■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(水)で、日本上陸 15 周年を迎える「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。

“こだわりのおいしさ、たのしさ、感動をすべての人に！！”を経営理念とする当社は、「クア・アイナ」の本格的なおいしさに出会い、1997 年に東京・青山に日本での第 1 号店をオープンしました。現在では、首都圏での展開を中心に、話題の複合商業施設にも展開を広げており、現在では 20 店舗まで拡大し、「クア・アイナ」ならではのボリュームあるハンバーガーやサンウィッチの本格的な味わいは、幅広い層のお客様から変わらぬご支持をいただいております。

■15 周年記念し、ハワイの島をイメージした 4 種のハンバーガーが順次登場

15 周年を記念し、2012 年 11 月 29 日～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ます。

- ・第一弾 Oahu Island 「アボカド BBQ バーガー」:創業者テリー・トンプソン氏が日本上陸 15 周年のためだけに考案した BBQ ソースを使用したバーガーです。
販売期間:2012 年 11 月 29 日(木)～2013 年 2 月 26 日(火)
- ・第二弾 Kauai Island 「モチコチキンバーガー」:カウアイ島名物のチキンをモチコ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。
販売期間 2013 年 2 月 27 日(水)～5 月 28 日(火)予定
- ・第三弾 Maui Island「BBQ ベーコンチーズバーガー」:マウイ島の名産、火山室の土壌で作られた甘みの強いオニオンたっぷりの特製 BBQ ソースを使ったバーガーです。
販売期間 2013 年 5 月 29 日(水)～7 月 2 日(火)予定
- ・第四弾 Hawaii Island「キラウエアスパイシーバーガー」:オリジナルのキラウエアファイヤーソースとトマトたっぷりのスパイシーソースのダブルソースで仕立てたバーガーです。
販売期間 2013 年 7 月 3 日(水)～10 月 1 日(火)予定

《本件に関するお問い合わせ先》

クア・アイナ PR 事務局/㈱イニシャル内

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

【新商品概要】

＜第一弾 Oahu アボカドBBQバーガー＞

■発売期間:2012年11月29日(木)～2013年2月26日(火)

■価格:890円(単品)

■概要:オアフ島からクア・アイナ創業者テリー・トンプソン氏の贈り物。

このバーガーためだけに丹精込めて作った特製BBQソースはトマトの酸味と野菜の甘みがぎっしり。特製マヨネーズを混ぜて、マイルドな味わいとなり、アボカドとの相性は抜群です。

このバーガーに合わせて低温長時間発酵のふわふわなバンズを使用します。



＜第二弾 Kauai Island モチコチキンバーガー＞

■発売期間:2013年2月27日(水)～5月28日(火)

■価格:890円(単品)

■概要:カウアイ島名物のチキンをモチコ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。ソースにはクア・アイナ創業時から守られてきた、テリー氏特製・秘伝のタルタルソースを使用。数種類のスパイスとフレッシュ野菜をたっぷり使用した、ちょっぴりスパイシーでほどよい酸味とこくのあるタルタルソースと、ジューシーなチキンとの味わいは絶妙です。

＜第三弾 Maui Island BBQベーコンチーズバーガー＞

■発売期間:2013年5月29日(水)～7月2日(火)

■価格:890円(単品)

■概要:マウイ島の名産、火山質の土壌で作られた甘みの強いマウイオニオンたっぷりの特製BBQソースを使ったバーガー。しっかり炙ったカリカリのベーコンをのせて塩味を効かせ、あっさりとしたモンテレージャックチーズ包み込んだ、絶妙な味わい。王道のバーガーにひと味加えた美味しさを是非！

＜第四弾 Hawaii Island キラウエアスパイシーバーガー＞

■発売期間:2013年7月3日(水)～10月1日(火)

■価格:890円(単品)

■概要:濃縮トマトをベースにした甘みのあとに、パンチの効いたスパイスがたまらない！香味野菜の旨みをたっぷり閉じ込めたキラウエアスパイシーソースと、フレッシュトマトをたっぷり使用した、人気の「クア・アイナ特製スパイシーソース」を合わせたWソースが決め手！ハワイ島の雄大な火山をイメージしたバーガーは暑い季節にピッタリのスパイシーバーガーです。