

昨年大人気のかりかりでジューシーなボリュームバーガーがカムバック!! 期間限定！ベーコンエッグシリーズ 3種類再登場！！

2018年5月9日(水)より販売開始

カジュアル業態の外食事業を展開する株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESS*(本社:東京都港区 社長:齊藤竜太郎)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」では、2018年5月9日(水)より、期間限定シリーズとして、3種類のベーコンエッグバーガー、「厚切りチェダー ベーコンエッグバーガー」「厚切りモッツアレラ ベーコンエッグバーガー」「ベーコンエッグバーガー」を販売いたします。

*・・・株式会社FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)のグループ会社です

■大人気のベーコンエッグシリーズが再登場！

昨年初登場し、大人気を博した期間限定商品「ベーコンエッグシリーズ」が今年も発売となります。「ベーコンエッグシリーズ」は、溶岩石でじっくり焼き上げたジューシーなパティに、ベーコンと半熟の目玉焼きをトッピング。両面焼きの目玉焼きは、外はカリッと中はとろりとした半熟に仕上げました。新鮮なトマトとグリーンカールも一緒にはさみ、香ばしいベーコンの香りと目玉焼きの食感を口の中で楽しむことができる、ボリューム満点の食べごたえがある一品です。

■選べる2種類の厚切りチーズが特徴！

今回、クア・アイナのベーコンエッグシリーズから3種類のハンバーガーをご用意いたしました。「厚切りチェダー ベーコンエッグバーガー」は、厚切りのレッドチェダーチーズを贅沢にトッピングした一品です。ナッツのような香りとミルクのkokが特徴的なレッドチェダーチーズを口の中いっぱい味わうことができます。さっぱりとしたモッツアレラチーズを挟んだ、「厚切りモッツアレラ ベーコンエッグバーガー」は塩味が効いたベーコンと相性抜群です。また、それぞれ食材の味をしっかりと味わうことができる「ベーコンエッグバーガー」はシンプルながらもボリュームたっぷりのハンバーガーに仕上げました。



＜厚切りチェダー ベーコンエッグバーガー＞

クア・アイナならではのこだわりと美味しさがギュッと詰まった「ベーコンエッグバーガーシリーズ」は老若男女問わず、どなたにも満足いただける一品です。期間限定の新作ハンバーガーのベーコンエッグバーガーシリーズ3種類を、ぜひこの機会にお楽しみください。

＜ベーコンエッグシリーズ 概要＞

- 商品名称 : 「厚切りチェダー ベーコンエッグバーガー」「厚切りモッツアレラ ベーコンエッグバーガー」「ベーコンエッグバーガー」
- 販売期間 : 2018年5月9日(水)～2018年7月上旬 ※終了時期は変更になる場合があります
- 展開店舗 : 日本国内のクア・アイナ全店
- クア・アイナHP : <http://www.kua-aina.com/>

《期間限定！ベーコンエッグシリーズ 概要》

※写真はイメージです
※価格はすべて税抜きです
※価格・内容は予告なく変更する場合がございます



- ◆商品名:「厚切りチェダー ベーコンエッグバーガー」
- ◆価格: 単品 1,300円(税抜き)
ランチSET 1,500円(税抜き) デイナーSET 1,600円(税抜き)
- ◆販売期間: 2018年5月9日(水)～2018年7月上旬
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細: ベーコンエッグバーガーにレッドチェダーチーズを厚切りにしてトッピング。ナッツのような香りとミルクのkokが特徴のレッドチェダーチーズは熱を加えると溶けやすく、口の中いっぱいに香りが広がります。ベーコンエッグと相性抜群のイチオシ商品です。

- ◆商品名:「厚切りモzzarella ベーコンエッグバーガー」
- ◆価格: 単品 1,300円(税抜き)
ランチSET 1,500円(税抜き)、ディナーSET 1,600円(税抜き)
- ◆販売期間: 2018年5月9日(水)～2018年7月上旬
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細: ベーコンエッグバーガーにモzzarellaチーズを厚切りにしてトッピングしました。クセが少なくさっぱりとした味わいのモzzarellaチーズは塩味のあるベーコンとぴったりです。ガッツリ系のベーコンエッグバーガーにモzzarellaチーズのまろやかさを加えた一品です。



- ◆商品名:「ベーコンエッグバーガー」
- ◆価格: 単品 1,180円(税抜き)
ランチSET 1,380円(税抜き)、ディナーSET 1,480円(税抜き)
- ◆販売期間: 2018年5月9日(水)～2018年7月上旬
※終了時期は変更になる場合があります
- ◆詳細: カリッと焼いたベーコンと半熟の目玉焼きをトッピング。目玉焼きは両面焼きにし、外はカリッと中はとろ～り半熟で仕上げました。新鮮なトマトとグリーンカールもたっぷり入り、それぞれの食材が見事なバランスを見せる王道のハンバーガーです。

◆ハワイ・オアフ島生まれのグルメバーガー店「クア・アイナ」(<http://www.kua-aina.com/>)
1975年にハワイ・オアフ島の小さな田舎町ハレイワで誕生したグルメバーガー店です。日本国内では現在30店舗を展開し、溶岩石で焼き上げるジューシーなパティや、オープン当時から伝わる秘伝のスパイス、ハワイ本店でも人気のアボカドは徹底的に品質管理された完熟のみを使用するなど、食材にこだわった美味しさが幅広いお客様からの支持を集めています。