

ジャックチーズを使用したハンバーガー3種が今年も登場！ クア・アイナ「ジャックバーガーフェア」！！

2023年10月4日(水)～ 新商品の「テリヤキスモークマヨポテト」も発売開始

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、2023年10月4日(水)より、ジャックチーズを使用した3種類のハンバーガーと新商品の「テリヤキスモークマヨポテト」を発売いたします。

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

<ジャックバーガーフェア>

■人気No.1 スモークチーズを使用した

『スモークモントレージャックチーズベーコンバーガー』

こちらの商品はクリーミーなアメリカ産モントレージャックチーズにクセになる燻製のアクセントがプラスされています。トッピングにはスモークベーコン、スモークマヨネーズにスモークブラックペッパーという、スモークづくしの食材を使用。牛肉100%パティの旨みと燻製された食材の香りが、味わいを際立たせるこだわりの逸品です。

■他にも見逃せない『チーズバーガー』2種

通常のコルビージャックチーズの2倍の量をトッピングし、アボカドとの味わいを楽しむ『アボカドモントレージャックチーズバーガー』に加え、大理石のような美しい模様と、深いコクが特徴的な『厚切りコルビージャックチーズバーガー』も登場します。



ジャックチーズとは・・・ モントレージャックを使ったチーズのこと。「モントレージャックチーズ」はカリフォルニア州のモントレー発祥でセミハードタイプのナチュラルチーズでクセがなくマイルドで食べやすいのが特徴です。モントレージャックチーズにコルビーチーズを混ぜたチーズが「コルビージャックチーズ」。コルビーチーズの鮮やかなオレンジとモントレージャックの白のマーブル模様が目を惹きます。

<テリヤキスモークマヨポテト>

長年愛され続けているクア・アイナのフレンチフライにオリジナルテリヤキソースと燻製したマヨネーズを合わせた「テリヤキスモークマヨポテト」が新登場！

カリッと揚げたクリスピータイプのフレンチフライを期間限定で楽しめるクセになるソースと一緒に楽しみください。

【商品概要】

商品名称 : ジャックバーガーフェア

スモークモントレージャックチーズベーコンバーガー

アボカドモントレージャックチーズバーガー

コルビージャックチーズバーガー

: テリヤキスモークマヨポテト

販売期間 : 2023年10月4日(水)～2024年1月中旬

※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

※一部季節店舗を除く



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

<ジャックバーガーフェア 商品紹介>



商品名: スモークモンレージャックチーズベーコンバーガー

価格: 単品 1,490円

詳細: 前年登場し、フェア人気No.1だった、クアアイナスモークチーズを使用したバーガーです。
クリーミーなアメリカ産モンレージャックチーズにクセになる燻製のアクセントがプラスされています。
トッピングされているのは、スモークベーコン、スモークマヨネーズにスモークブラックペッパーと、スモークづくしの食材の数々。牛肉100%パティの旨みと燻製された食材の香りが、味わいを際立たせるこだわりの逸品です。

商品名: アボカドモンレージャックチーズバーガー

価格: 単品 1,390円

詳細: 通常のモンレージャックチーズの2倍の量をトッピングし、アボカドとの味わいを楽しむことができるバーガーです。
ミルクィなモンレージャックチーズに厳選されたまろやかな味わいのアボカドが相性抜群です。



商品名: 厚切りコルビージャックチーズバーガー

価格: 単品1,240円

詳細: シンプルにコルビージャックチーズが楽しめるバーガーです。
マーブル模様が特徴の見た目にも美味しそうなクリーミーでコクのあるコルビージャックチーズバーガーをご堪能ください。

<テリヤキスモークマヨポテト 商品紹介>

NEW

価格: 単品 480円

詳細: パイナップルやマンゴーの甘みを感じるテリヤキソースとマイルドで香りの良い燻製マヨネーズを合わせました。
カリッと揚げたクリスピータイプのフレンチフライを期間限定で楽しめるクセになるソースと一緒に楽しみください。



◆ハワイ・オアフ島生まれのグルメバーガー店「クア・アイナ」(<https://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35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。

◆クア・アイナSNS公式アカウント

Instagram : https://www.instagram.com/kuaaina_japan/

Facebook : <http://www.facebook.com/ClubKuaAina>

Twitter : http://www.twitter.com/CLUB_KUAAINA