



ポークとビーフ 2種類のミート系パスタを同時に展開！ ハンバーグをほぐして「自分で作るミートソース」期間限定で発売 やみつきボロネーゼと共に1月26日(木)から

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 (所在地:東京都新宿区、代表取締役:紫関修) は1月26日(木)から、ウェンディーズ・ファーストキッチンとファーストキッチン (一部店舗を除く※) で、2種類のミート系パスタを販売します。「自分で作るミートソース」は、ハンバーグをお客様自身でお好みの大きさにほぐし、ソースと和えることで自分好みのミートソースパスタをお召し上がりいただけます。ハンバーグには国産ポークを使用しています。隠し味にハーブを加えた風味豊かなデミグラスソースと共に、ミートソースをカスタマイズする感覚でお楽しみください。また「やみつきボロネーゼ」は、牛ひき肉と、ソテーしたオニオンやガーリック、ナチュラルチーズなどを加えたソースを煮込み、コク深く仕上げました。ブラックペッパーのほのかなアクセントも感じられる大人な一皿です。2つのミート系パスタをぜひお試しください。



※下記の店舗では販売を予定しておりません。

【ウェンディーズ・ファーストキッチン】 菖蒲モラージュ/神戸ハーバーランドumie/129平塚田村

【ファーストキッチン】 スーパービバホーム豊洲/アピタ鳴海/岡崎ウィングタウン

【本件に関するお問い合わせ先】

ウェンディーズ・ファーストキッチンPR事務局(ベンチャー広報内) 川村

<kawamura@v-pr.net> TEL:03-6869-8003 携帯:080-4941-6771

◆商品概要

自分で作るミートソース 単品850円

お客様自身でミートソースを完成していただく一品です。80gの国産ポークハンバーグを、お好みの大きさにほぐしながらお召し上がりください。ソースは、赤ワインのコクが楽しめるデミグラスソースで、オレガノなどのハーブの香りも特徴です。ごろごろとした肉の食感と、風味豊かなソースがマッチした、ミートソースパスタです。



やみつきボロネーゼ 単品750円

牛ひき肉を使用し、ソテーしたオニオンや人参、セロリ、ガーリックと合わせた野菜ペーストに、ナチュラルチーズを加えて煮込みました。ブラックペッパーのほのかなアクセントがやみつきになるボロネーゼです。



※価格は税込み（10%）です。※画像はイメージです。

◆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「FirstKitchen」がコラボレーション。アメリカの本格的なハンバーガーに加え、オリジナル生パスタなど幅広く楽しめるファストフード店として関東、関西を中心に現在54店舗※を展開しています。※2022年12月1日実績

◆ファーストキッチンとは

【本件に関するお問い合わせ先】
ウェンディーズ・ファーストキッチンPR事務局(ベンチャー広報内) 川村
<kawamura@v-pr.net> TEL:03-6869-8003 携帯:080-4941-6771



1977年創業、日本生まれの「ファーストキッチン」は、現在全国に58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求した「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はなく、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12月1日実績

【本件に関するお問い合わせ先】

ウエンディーズ・ファーストキッチンPR事務局(ベンチャー広報内) 川村
<kawamura@v-pr.net> TEL:03-6869-8003 携帯:080-4941-6771