

これぞ本格！和の旨味凝縮！ ファーストキッチン自慢のチキン竜田大変革！！

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、ファーストキッチン店舗にて長年皆様に愛され、幾度となく進化を遂げている「チキン竜田」をよりおいしく、やみつきになる仕立てにリニューアルし、12月10日(木)より新たにファーストクラシックシリーズに「チキン竜田」を使用した商品を発売致します。

－〔竜田揚げ〕へのこだわり－

原料である鶏肉からこだわり、**若鶏モモ肉**に限定。**一枚肉**を使用することで柔らかくジューシーな食感が堪能できます。

また、〔竜田揚げ〕の由来ともされる奈良県の紅葉の名所「竜田川」の白く波立つ水面を意識した衣は、**ザクとした食感**をしっかりと残しながらも軽く、脂っこくなく軽い仕立てです。

ベースの味付けには3種類の醤油、**再仕込み醤油・淡口醤油・濃口醤油**を使用し、一口ほおばると醤油の香りがしっかりと立ち、サンドしたときに他の食材に負けることのない味わいになっています。また、日本料理には欠かすことのできない**昆布とかつおの合わせだし**を加えることで日本人の味覚にぴったりと合い、ファーストクラシックシリーズのテーマである“和の旨味”を最大限に活かした【やみつきになるうま味】をしっかりと感じるチキン竜田が完成しました。



チキン竜田と和の旨味たっぷりのファーストクラシックシリーズが融合！

クラシックチキン竜田バーガー 460円

焦がし醤油を練り込むことで香ばしさをプラスしたバンズと、醤油ベースに日本人好みなフルーティーな特製ソース、新鮮な野菜を組み合わせたチキン竜田の旨味を存分に堪能できる逸品です。

クラシックてりやきたまご

チキン竜田バーガー

490円

お店で焼き上げるふわふわのたまごと、八丁味噌のコクがしっかりと感じられるてりやきソースをチキン竜田と組み合わせました。具材感たっぷりのタルタルソースも入った、かなりボリュームのある商品です。

期間
限定

「WFK-club」と「LINEクーポン」で

チキン竜田に喰らいつけ！

トマトと千切りキャベツを“チキンでサンドする”というチキンサンドの常識を覆すファンキーな仕立て。チキン竜田2枚にかぶりつくことができ、リニューアルしたチキン竜田本来の味を堪能できるこの商品は、チキン竜田自身が持ち合わせるだしや醤油の旨味、そして衣のザクッと感を思いきりお楽しみいただけるインパクト大な逸品です！ファーストキッチンのスマートフォン向けアプリ「WFK-club」と「LINEクーポン」の掲載のみ！“裏メニュー”のようなこの商品は12月10日(木)～12月20日(日)の**11日間**限定で販売となります。



タツロック 480円

※画像はイメージです ※価格は税込みです

<本件に関するお問い合わせ> ファーストキッチン広報事務局 担当: 滝口・小牧

〒160-0004 東京都新宿区四谷4-34-1 新宿御苑前アネックスビル5F

TEL:03-3350-9454 FAX:03-3350-8887

e-mail: fk-marketing@first-kitchen.co.jp