

～”和”の味、そろい踏み～

新・和風チキンサンド『鶏三味』キャンペーン 6月8日(木)より



ファーストキッチン株式会社(東京都新宿区/代表取締役社長：紫関修)は、2017年6月8日(木)より『和』をテーマに開発したチキンサンド『鶏三味』を発売。鶏のもも肉を使用した肉厚でジューシーなグリルチキンに、相性抜群のこだわりの和テイストをあわせた新商品は、ファーストキッチンのチキンサンドの新しい美味しさを楽しめるラインナップです。

ねぎ味噌大葉のグリルチキンサンド

単品¥390 (税込)



米味噌をベースに刻みねぎをふんだんに加えたこだわりの**ねぎ味噌**は、少し甘めのテイストでグリルチキンと**相性抜群!**ねぎ味噌の甘みに香り豊かな大葉をアクセントとして加えました。ふわっと大葉が香る上品な美味しさの和チキンサンドが誕生です!

とろ玉クリームチーズ グリルチキンサンド

単品¥420 (税込)

とろ〜っとクリーミーな**卵黄ソース**と優しい酸味の**クリームチーズ**を、八丁味噌を加えたFK特製の



とりやきソースに絡めたグリルチキンにあわせました。濃厚かつ、まろやか。『和』と『洋』が織り成す絶妙な味のハーモニーをお楽しみいただけるチキンサンドです。

とりやきグリルチキンサンド

単品¥380 (税込)

ファーストキッチンの人気商品、**とりやきグリルチキンサンド**が更においしくなりました!

八丁味噌を加えたFK特製の**とりやきソース**をチキンにしっかりと味がしみこむように一工夫!

ボリューム満点の美味しさです。



-ファーストキッチンの美味しさの秘密-

ファーストキッチンでは、お客様に安心して美味しいメニューをお楽しみいただくため
こだわりを持って、さまざまな工夫を行なっております。

グリルチキンサンドの鶏肉は、
ビタミンB2や鉄分などの栄養素が豊富に含まれた鶏のもも肉を使用！
肉厚でジューシーな鶏肉の味わいを楽しめます。

FK特製の**“てりやきソース”**には、
ビーフパティにもチキンパティにもあう組み合わせを考え抜いた結果、
“八丁味噌”を加えて味を整えています。

レタスやトマト、キャベツ等の生野菜は、
フレッシュな国産生野菜を使用。

お肉やソース、フレッシュな野菜など、
ファーストキッチンのメニューには皆様にご満足いただけるための、
美味しさへのこだわりが詰まっています。



■ First Kitchenとは

1977年創業、日本生まれの「First Kitchen」は、現在全国約130店舗を展開する
国内業界売上高第4位の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及した「ベーコンエッグバーガー」は創業当時の
人気メニュー。ほかにも選べるフレーバーポテトやパスタ、スープ、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ーストフード店です。



【会社情報】

ファーストキッチン株式会社

代表取締役社長：紫関 修

本社所在地：東京都新宿区四谷4-34-1 新宿御苑前アネックスビル5F

事業内容：ファーストフードチェーンの経営及びフランチャイズ事業の展開

URL：<http://www.first-kitchen.co.jp/>

〈この件に関するお問い合わせ先〉

ファーストキッチン株式会社 マーケティング部 高関 TEL.03-3350-9454 FAX.03-3350-8887

〒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

<http://www.first-kitchen.co.jp/>