

『ふたつのえびアボカドサンド2種』と『春の爽やか生パスタ2種』を
4月18日（木）より全国のファーストキッチンで新発売！

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）は、海老とアボカドにシンプルで Teppan の組み合わせのタルタルソース味、ならびに甘酸っぱさの中に生唐辛子の辛さがアクセントでクセになる味わいのスイートチリ味が選べる2種のえびアボカドサンドと、瀬戸内産レモンを使用した爽やかな味わいのクリームパスタ。ならびに、海老とアボカドを組み合わせたバジルが香るジェノベーゼの2種を4月18日(木)より全国のファーストキッチンで販売開始いたします。

ふたつのえびアボカドサンド

※価格は全て税込み金額です。

「エビとアボカド」は鉄板コンビ！海老を贅沢に使用したFKオリジナルのエビかつと、人気のアボカドを組み合わせた爽やかな春にぴったりなサンドです。ウリは！FKオリジナルの「エビかつ」！断面に自信！海老で埋め尽くして、つなぎも海老で作った贅沢レシピ！



タルタル海老アボカドサンド

FKタルタルソースはマヨネーズベースに、ゆで卵、タマネギ、ピクルス等の材料を混ぜ込んだまろやかな酸味と具材の食感、味わいが特徴的なタルタルソースとほんのりスパイシーな深みのあるソースをダブルで加えた食べ応えあるサンドです。海老、アボカド、タルタルソースの定番海鮮サンドに仕上げました。

単品430円



単品430円

スイートチリ海老アボカドサンド

ソースにはみじん切りにした生の唐辛子をふんだんに加え、甘味、辛味、酸味が三位一体となったオリジナルスイートチリソースを使用しました。海老、アボカド、スイートチリソース、彩りも華やかなエスニックテイストのサンドです。

単品430円



単品430円

～春の爽やか生パスタ～

1皿1皿キッチンと「茹でたて」「和えたて」でご提供。もちもち感にこだわり、すべてオリジナルの生パスタを使っています。大切にしたのは、「もちもち」とした心地よい歯ざわりを存分にお楽しみいただくこと。春の爽やか生パスタは風味と食感と色のコントラストにこだわりました！生ハムは冷凍せずに低温チルドでスペインから直輸入を！バジルは安心安全な国内大分産の手摘みを！レモンは国内瀬戸内産のレモン果汁とピューレを使用し、爽やかさをアップしました



生ハムとアスパラのレモンクリーム

瀬戸内産レモンのピールと果汁を使用した爽やかなレモンが香るクリームソースパスタに、スペイン産の生ハム2枚を覆いかぶせ、食べる瞬間にレモンの爽やかな香りが沸き上がる演出を施した、すっきりとした味わいの季節限定商品です。

New



単品740円

海老とアボカドのジェノベーゼ

丁寧に手摘みした香り豊かな大分県産バジルを使用し、クリーミーなアボカドと手のひら大※1のボリューム感ある海老を5尾以上を贅沢にトッピングし、フレッシュな色合いと味が楽しめる爽やかなパスタ。これからの季節にぴったりな商品です。

※1 大きさは有頭時15Cm・エビ5～6尾（40g）

New



単品690円

＜本件に関するお問い合わせ先＞ ファーストキッチン広報事務局

株式会社 トータルオリジナルプロデュース 担当 長沼

〒106-0031 東京都港区西麻布3-2-10 永興電機ビル6F

TEL : 03-3746-0621 FAX: 03-3746-0624 e-mail : fk@top-gao.co.jp