

『ウェンディーズバーガーUSA3種』と『春の爽やか生パスタ2種』を 4月18日（木）よりウェンディーズ・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、アメリカウェンディーズのレシピを元に本場の味を再現。もちりとはほどよいひきのある特製バンズの採用とレタスを従来商品の2倍にするとともに、3種類のボリュームから選べる「ウェンディーズバーガーUSA」を開発。また、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種のパスタを4月18日(木)よりウェンディーズ・ファーストキッチンで販売開始いたします。

ウェンディーズバーガーUSA

※価格は全て税込み金額です。



レタスを従来商品の10gから20gとボリュームにすることでフレッシュ感をアップ!! 具材とのバランスを考え、もちりとはほどよいひきのある特製バンズは生地重量が従来商品から約1割重くなり食べごたえもアップ!! 4種の野菜と1枚100gとボリュームあるビーフパティを組み合わせたウェンディーズバーガーUSA、パティとチーズを2枚に組み合わせたダブル、パティとチーズを3枚に組み合わせたトリプルをご用意!! ガツンと食べ応えあるウェンディーズバーガーUSAをお楽しみください。



単品550円



ダブル
単品730円



トリプル
単品960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。



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）



単品690円

<本件に関するお問い合わせ> ウェンディーズ・ファーストキッチン広報事務局

長沼・島津 所属：(株) トータル・オリジナル・プロデュース

〒106-0031 東京都港区西麻布3-2-10 永興電機ビル6階

TEL : 03-3746-0621 FAX: 03-3746-0624 携帯 : 090-6938-0770 E-mail : fk@top-gao.co.jp