



マクドナルド史上初の1日限定・数量限定バーガーキャンペーン 究極の贅沢な味わい

“QUARTER POUNDER JEWELRY”

「クォーターパウンダー ゴールドリング」

「クォーターパウンダー ブラックダイヤモンド」

「クォーターパウンダー ルビースパーク」

日本マクドナルド株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役会長兼社長兼 CEO:原田泳幸)は、1/4 パウンド(通常のビーフパティの約 2.5 倍)のビーフパティを主役に、究極の食材を組み合わせた、マクドナルド史上初の1日限定・数量限定バーガー“QUARTER POUNDER JEWELRY(クォーターパウンダージュエリー)”を展開し、「クォーターパウンダー ゴールドリング」「クォーターパウンダー ブラックダイヤモンド」「クォーターパウンダー ルビースパーク」の3商品を、全国のマクドナルド店舗にて、7月6日(土)、13日(土)、20日(土)にそれぞれ1日限定・数量限定で販売いたします。

これは人気の商品シリーズ「クォーターパウンダー」を、厳選された究極の食材を使用することでさらに進化させた、マクドナルド史上初の1日限定・数量限定のハンバーガーです。3種類の商品はそれぞれ1日限定・数量限定の販売となり、“JEWELRY”の名の通り、宝石のごとくスペシャルボックス&バッグに入れてお渡しいたします。

この“QUARTER POUNDER JEWELRY”シリーズは、マクドナルド独自のおいしさと革新性をお客様にご体験していただくためのキャンペーンです。これまでの常識を覆すマクドナルドの新たな試みを、ぜひこの機会にご体験いただき、これまで誰も食べたことのない“QUARTER POUNDER JEWELRY”のリッチな味わいをお楽しみください。

■ “QUARTER POUNDER JEWELRY”概要

商品名	販売日(1日限定・数量限定)	商品名
販売期間	2013年7月6日(土)	「クォーターパウンダー ゴールドリング」
	2013年7月13日(土)	「クォーターパウンダー ブラックダイヤモンド」
	2013年7月20日(土)	「クォーターパウンダー ルビースパーク」

※販売予定数がなくなり次第、終了となります。

※販売数量は店舗によって異なります。

販売エリア — 全国のマクドナルド店舗(一部店舗を除く)

販売時間 — 朝マック販売店舗では午前10時30分～閉店まで販売

24時間営業店舗では午前5時00分からの朝マック時間帯以外で販売

販売価格 (税込) — 単品 1,000円 ジュエリーセット 1,200円

※ジュエリーセットはマックフライポテト(M)、ドリンク(M)付き。

※株主優待券・各種無料券はご利用いただけません。

※おひとり様5個までのご購入とさせていただきます。

※店舗によっては翌日も販売する可能性がございます。

<一般のお客様のお問い合わせ先>

マクドナルド公式ホームページ <http://www.mcdonalds.co.jp/>

GOLD RING

ゴールド リング



厚切りベーコンとパイナップルの運命的な出会い。

ゴールドに輝くパイナップルとドイツ国家認定の食肉加工マイスターが監修したスモーキーな厚切りベーコンが2枚、1/4パウンドのビーフパティとなめらかな食感のモントレージャックチーズを、サクッとした食感のカイザーパンでサンド。10種類以上のスパイスで仕上げたコク深い特製BBQソースとパイナップルのさわやかな甘みをご堪能ください。

<カイザーゼンメル>

一つひとつ丁寧に手で型押しした美しいフォルムの王冠のデザインに、プチプチした楽しい食感と焼き上がりの香ばしい香りのポピーシードをトッピングした、ジュエリーの名にふさわしい豪華な特製バンズです。ビーフパティをはじめ、やわらかいパイナップル、噛み応えのある厚切りベーコンなど食感の異なるそれぞれの具材をしっかりと引き立てるため、ライ麦粉を使用した水分の少ない生地でサクッと噛み切りやすいバンズに仕上げました。

<パイナップル>

酸味を抑えた豊かな甘みが特徴のパイナップルで、ジューシーなビーフパティと厚切りベーコンの塩気に負けないアクセントに仕上げるために、厚みにこだわりました。厚さ1.5cmのパイナップルを店舗でグリル調理して仕上げるため、さわやかな果汁がひろがり肉汁と混ざること絶妙な味わいをお楽しみいただけます。

<厚切りベーコン>

ベーコンならではのカリッとした食感にジュワーっとあふれる肉汁をしっかりと感じていただけるよう、厚み9mmのリッチなベーコンを挟みました。ドイツでは国家資格でもある食肉加工マイスターの資格を持った職人が監修したこだわりの味が食欲をそそります。香りを決めるスモークチップ（ナラ、ブナ、カシ等）の配合にこだわり、ハンバーガーに合うようにじっくり強めにスモークしました。また、パイナップルの甘さとの相性にもこだわった味付けをおこないました。

<フルーティーBBQソース>

パイン果汁とアップルピューレを隠し味にしたフルーティーなバーベキューソースです。クミン、チリパウダー、レッドペッパーなど10種類以上の香辛料をバランスよく配合し、隠し味に醤油の風味を足すことで香ばしさを加えました。

<モントレージャックチーズ>

ハンバーガーの本場アメリカでもっともポピュラーなチーズです。ほのかなミルク風味となめらかな質感が特長のナチュラルチーズです。チーズ自体にクセがないのでパイナップルの甘味、ベーコンのスモーキーな塩味、ジューシーなビーフパティをまるやかにひとつにまとめています。

<ビーフパティ>

マクドナルド自慢のオーストラリア・ニュージーランド産のビーフを100%使用した1/4パウンドビーフパティ。ジューシーなビーフの旨みを存分にお楽しみいただけます。

BLACK DIAMOND

ブラック ダイヤモンド



トリュフソースの深く華やかな香りと味わい。

“黒いダイヤ”の異名を持つ黒トリュフをフォン・ド・ボー仕立てにしたトリュフソースと、1/4 パウンドのビーフパティ、芳醇な香りのグリルマッシュルーム、ビーフの旨みを引き立てるグリルオニオンとエメンタルチーズを、卵黄を贅沢に使い甘みたっぷりに仕立てたブリオッシュでサンド。ビーフの旨みとトリュフソースの奥深い味わいをご堪能ください。

<ブリオッシュ>

ヨーロッパでは高級なパンとして知られているブリオッシュ。卵黄をたっぷり使い、甘くてしっとりやわらかく仕上げられています。一つひとつ丁寧に手で丸めて作ることで、ふわり優しい風合いに。トーストすることでケーキのような甘い香りが際立ち、トリュフソースの香りとのハーモニーが絶妙、まさにジュエリーのようなリッチなバーガーをお楽しみいただけます。

<トリュフソース>

世界三大珍味のひとつ、「黒いダイヤ」とも言われる香り豊かなトリュフをダイス状にカットして贅沢に使用し、じっくり煮込んだデミグラスソースとフォン・ド・ボーを合わせたリッチで濃厚なソースです。仕上げに入れた赤ワインとバルサミコビネガーがほどよい酸味のアクセントになり、バーガー全体を大人の味わいに仕上げられています。

<グリルマッシュルーム&オニオン>

マッシュルーム、タマネギを厨房でグリルし、マッシュルーム独特の香り、タマネギの甘みを出しました。塩コショウのみのシンプルな味付けでビーフの味を引き立てています。

<エメンタルチーズ>

チーズフォンデュに使われることで有名なフルーティーで香り豊かなエメンタルチーズです。塩味を抑え、わずかに甘みがありマイルドで白ワインのような独特な香りに仕立てています。香り高いナチュラルチーズとトリュフソースのコクが一体となり、極上のビーフバーガーのおいしさをお楽しみいただけます。

<ビーフパティ>

マクドナルド自慢のオーストラリア・ニュージーランド産のビーフを 100%使用した 1/4 パウンドビーフパティ。ジューシーなビーフの旨みを存分にお楽しみいただけます。

RUBY SPARK

ルビー スパーク



チョリソとアボカドの奇跡のマリアージュ。

ドイツ国家認定の食肉加工マイスターが監修した特製チョリソ5枚とディップのように濃厚なアボカドフィリング、1/4パウンドのビーフパティとハラペーニョを練り込みスパイシーに仕上げたペッパージャックチーズを噛みごたえのある食感のソフトフランス風バンズでサンド。まるやかなアボカドフィリングと刺激的なチョリソのコントラストをご堪能ください。

<ソフトフランス風バンズ>

たっぷりのチョリソに合うように、ソフトロールとハードロールの中間の食感、クラスト(皮)の噛みごたえにこだわりました。厚くてパリッとしたフランスパン独特の皮を作るため、窯で蒸気をかける特別の製法を使っています。十字のスリットを入れ、スタイリッシュに仕上げました。表面にたっぷりの小麦をまぶすことで、噛むほどに小麦の香りが口の中いっぱいになり、パンチの利いたチョリソを引き立てます。たっぷりかかった小麦の白とチョリソのルビー色のコントラストがジュエリーの美しさを表現しています。

<チョリソ>

「ドイツ国家認定の食肉加工マイスター」がこのバーガー用に開発したオリジナルレシピのチョリソです。赤唐辛子を主体に肉と相性の良いコリアンダー、ガーリック、ナツメグ、ペッパーなど10種類以上のスパイスを組み合わせ、辛味だけでなくしっかりとした旨みと味に深みを出すことにこだわりました。スパイシーなチーズとのバランスを考慮し、何度も試作を重ねて完成させた自信作です。香りを決めるスモークチップ(ナラ、ブナ、カシ等)の配合にもこだわりました。スモーキーな香りと旨みを十分味わっていただけるよう、5枚ものチョリソを贅沢に使用しています。

<グリルオニオン>

スライスしたタマネギを厨房で焼きあげました。グリルしたタマネギの甘みに塩コショウのみのシンプルな味付けでビーフの味を引き立てます。

<アボカドフィリング>

フレッシュな風味と濃厚でコクのあるアボカドのクリーミーな味わいを最大限に生かしたシンプルな味付けのフィリングです。細かく砕いたアボカドを、タマネギ、レモン果汁、ガーリックピューレーで味付けしました。ピリッとスパイシーなチョリソとチーズの刺激をマイルドに調和させ、バーガー全体をまとめています。

<ペッパージャックチーズ>

クセのないモントレージャックチーズにメキシコ産のハラペーニョを練りこみました。ハラペーニョのスパイシーな味わいと爽やかな刺激。クリーミーでマイルドなチーズのバランスを楽しめます。スパイシーなチョリソとの辛みのバランスは絶妙です。

<ビーフパティ>

マクドナルド自慢のオーストラリア・ニュージーランド産のビーフを100%使用した1/4パウンドビーフパティ。ジューシーなビーフの旨みを存分にお楽しみいただけます。