

季節限定! 贅沢に7種の具材で心もお腹也大満足!

春を彩るグルメサンド新発売

～『7品目のとびきりエビたま』『7品目のとびきりアボチキ』3/18(水)～

日本サブウェイ合同会社(本社:東京都品川区)が展開するサンドイッチ・チェーン『サブウェイ』は、2020年3月18日(水)より、全国のサブウェイで『7品目のとびきりエビたま～ピリ辛チポトレソース～』と『7品目のこだわりアボチキ～ピリ辛チポトレソース～』を期間限定で発売します。

●7種の具材で彩る華やかな春サンド

今回の2種類の新作サンドは、種類豊富な食材を贅沢に使った、彩りも華やかな春にぴったりのサンドイッチです。使用している具材は、

■『とびきりエビたま』

- ・エビ(ブラックタイガー)
- ・たまご
- ・ベーコン
- ・レタス
- ・トマト
- ・オニオン
- ・ピーマン

■『こだわりアボチキ』

- ・アボカド
- ・ローストチキン
- ・ベーコン
- ・レタス
- ・トマト
- ・オニオン
- ・ピーマン

どちらのサンドイッチも、過去のキャンペーンで大人気だったスモーキーでピリッと辛い「ピリ辛チポトレソース」を合わせています。季節限定、春にぴったりのグルメサンドを是非お楽しみください。

メニュー名:『7品目のとびきりエビたま

～ピリ辛チポトレソース～』

ブリブリとした強い食感と、えび本来の甘みを堪能できるブラックタイガーが主役。たまごサラダのコク、ベーコンの食感とスモーキーな香り、そしてシャキシャキの野菜が相性抜群。ピリ辛なチポトレソースが個性豊かな7種の具材をまとめるアクセントに。



販売価格: 490円(税抜)
カロリー: 408Kcal、糖質: 39.5g

メニュー名:『7品目のこだわりアボチキ

～ピリ辛チポトレソース～』

しっとりジューシーなローストチキンに、ゴロゴロ食感×クリーミーなアボカド、クリスピーでスモーキーなベーコンと野菜を合わせました。ピリ辛でスモーキーなチポトレソースが、個性豊かな7種の具材を美味しくまとめます。



販売価格: 490円(税抜)
カロリー: 454Kcal、糖質: 41.4g

2種類の新作にはこだわりの詰まった食材をサンド

●『7品目のとびきりエビたま』には 味も見た目も贅沢な「ブラックタイガー」を使用

『7品目のとびきりエビたま〜ピリ辛チポトレソース〜』には、贅沢に「ブラックタイガー」を使用。プランクトンが豊富に生息する広大な海域で、自然に近い環境で大切に育てられたブラックタイガーは、えび本来のプリプリとした力強く弾ける食感と、豊かな香りと甘み・うま味が感じられます。くっきりとした紅白の縞模様が見た目にも鮮やかで、春を彩ります。

+180円(税抜)で他のサンドイッチにも、トッピング頂けます。



●『7品目のこだわりアボチキ』には 定番の女性人気食材・本場メキシコ産の高品質なアボカドをサンド

人気No.1メニュー『えびアボカド』や『アボカドベジー』に使用しているアボカドは、本場メキシコの天然水と火山灰による肥沃な大地に恵まれた農園で、無肥料・低農薬で大切に育てられています。そして、一つ一つ人の手によって収穫。クリーミーなペーストとゴロゴロのチャンクが合わさった2つの食感が特徴。アボカド好きにはたまらない、濃厚な味わいをお楽しみください。



●ピリッとした辛さがサンドイッチにぴったり！ 大好評だった「ピリ辛チポトレソース」

今回の2種類の新作サンドイッチには、過去のキャンペーンで、お客様だけでなく店舗スタッフからも大好評だったピリ辛チポトレソースを使用しています。「チポトレ」とは、熟したハラペーニョを燻製にしたメキシコの伝統的な香辛料。ただ辛いだけでなく、風味豊かで深い味わいを感じられます。ピリッとした程よい辛さに、スモーキーな香りとクリーミーなコクをプラスしています。



おいしさだけじゃない。 サブウェイは安全・安心のその先へ。

サブウェイではグランドメニューのサンドイッチから合成着色料・合成香料・化学調味料を排除しています。みなさまに安心して『サブウェイ』でのお食事を楽しんでいただくために、常に食の安全・安心を追求し続けています。



<報道関係者からのお問い合わせ先>

日本サブウェイ 広報（フロンティアインターナショナル内）

担当：平尾（080-3094-1335）、田端（070-4517-0589）

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-5599 / E-mail：subwayjapanpr@subway.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先> お客様窓口 TEL:0120-019-010 受付時間：平日10：00～17：00