

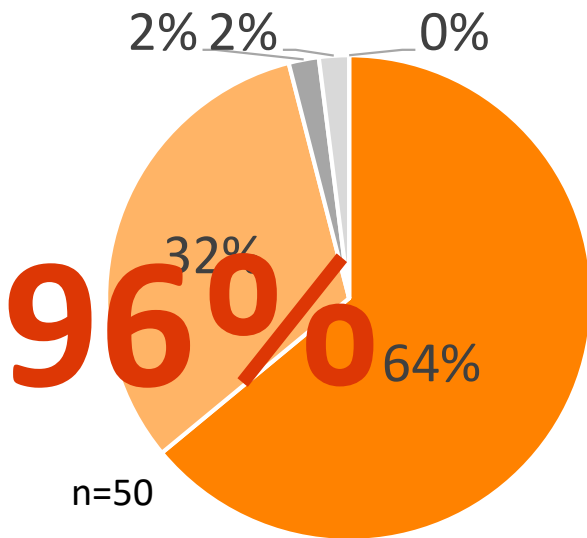
# 腸活はサブウェイで美味しく気軽に！

## ～新カテゴリー『腸活サンド チキンandチーズ』の モニター参加者の9割超が満足と回答～

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、新商品『腸活サンド チキンandチーズ』の販売開始に合わせ、2021年5月～7月にかけて、週2回の夕食を『腸活サンド チキンandチーズ ミネストローネ』の腸活セットに置き換えることで“腸活”にチャレンジする2週間のモニターキャンペーンを実施しました。その結果、50名のモニター参加者の96%が味や食べやすさに「満足」、74%が「変化を感じる（「言われてみれば変化を感じる気がする」を含む）」という高い評価をいただきました。

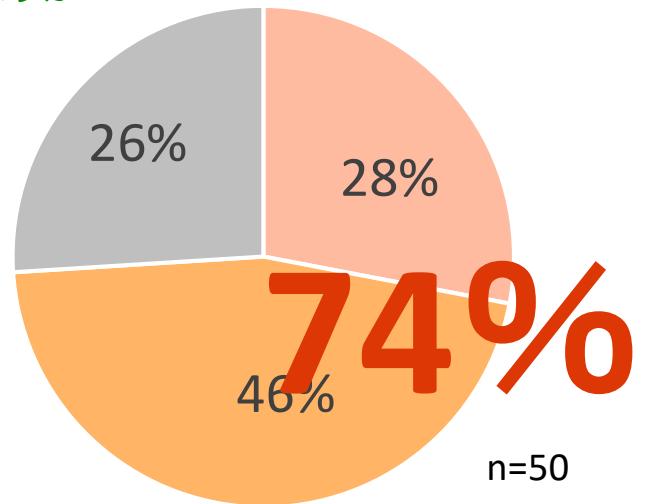
【本調査の概要】・アンケート回答者数 50名・モニターは2021年5～7月にかけて実施・2週間で週2回夕食に腸活セット(腸活サンド チキンandチーズ ミネストローネ)を19時までに食べていただく(翌朝までは何も食べないことを推奨)・計4回のモニター終了後、インターネット上のアンケートに回答

### ●「腸活サンド」に満足しましたか？



- とても満足した
- 満足した
- どちらともいえない
- あまり満足しない
- 満足しない

### ●2週間のモニター参加を終えて、変化を感じますか？



- 変化を感じる
- 言われてみれば変化を感じる気がする
- 変化はない

### 「お腹の調子」「お通じ」など、嬉しい「腸活」実感コメントが多数！

『腸活サンド チキンandチーズ』には、帝人株式会社が展開する「イヌリア(\*1)」を使用した「青しそノンオイルドレッシング」が使われており、ドレッシングに含まれる食物繊維と、スライスチーズに含まれる善玉菌が腸活の効果をもたらします。

本アンケートへのコメントでも、お腹の調子、お通じについての感想が大半でした。

「食べた翌日はお腹のコンディションが良かった気がする」「始める前よりお腹の調子が良くなった感じがした」「腸活サンドとミネストローネを食べた次の日はお通じがきました！」等、まだまだご紹介しきれません。モニター調査にご協力いただいた参加者の皆様、本当にありがとうございました。

次はあなたの番です！サブウェイの『腸活サンド チキンandチーズ ミネストローネ』の腸活セットで、美味しく手軽に腸活を始めてみませんか？

## 『腸活サンド チキンandチーズ ミネストローネ』の腸活セットで、美味しく気軽に腸活を始めよう！

「腸活サンド チキンandチーズ」は、「腸活を続けるためにお昼や夜の夕食・中食もうまく活用したい」という腸活実践者から、「興味はあるけど、どう始めていいのかわからない」という腸活初心者まで、全ての方々に手軽に『腸活』のメリットをお届けする、全く新しいコンセプトのサンドイッチです。

その鍵となるのは善玉菌と食物繊維を一緒に摂る「シンバイオティクス(\*2)」の考え方です。日本サブウェイは、帝人株式会社の展開する「イヌリア(\*1)」を使用し、食物繊維を豊富に含んだ「青しそノンオイルドレッシング」を新たに開発。「プレバイオティクス」として、このドレッシング一食あたりで2.7gの食物繊維を摂ることができます。ここに、腸の働きを活発にする善玉菌を含む「プロバイオティクス」として、オランダ産ゴーダチーズ100%のスライスチーズをプラス。しっとりした舌触りと弾力があり、クセのない食べやすさが特徴で、腸活を意識しない方でも楽しめるサンドイッチに仕上げました。

「腸活サンド チキンandチーズ」一食あたりの食物繊維量は、「青しそノンオイルドレッシング」とサンドイッチにはさんだ野菜を合わせると6.6g（「おすすめ」で仕上げた場合）。「高原トマトと6種野菜のミネストローネ」をセットで組み合わせれば、食物繊維量はトータル11.4gになり、これ一食で1日の食物繊維摂取量の1/2を効率的に摂ることができます(\*3)。

\*1：水溶性食物繊維「イヌリア」は、チコリの根から抽出した植物由来の水溶性食物繊維イヌリンの帝人による商標です。水溶性食物繊維を手軽に補えるだけでなく、砂糖代替や脂肪代替などにも用いることができます。\*2：シンバイオティクスは、大腸内の特定の細菌の増殖および活性を選択的に変化させることにより、宿主に有利な影響を与え、宿主の健康を改善する難消化性食品成分「プレバイオティクス」と、適正量を摂取した宿主に有用な作用を示す生菌体である「プロバイオティクス」を組み合わせたもので、双方の機能がより効果的に働くことを目指しています。\*3：食物繊維の食事摂取基準量(成人)は、男性で21g以上/日、女性で19g以上/日(19歳以上)。出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」P.165

### 腸活サンド チキンandチーズ ミネストローネセット

販売価格:850円(税込) カロリー: 408kcal 糖質: 44.7g

### 腸活サンド チキンandチーズ (単品)

販売価格:520円(税込) カロリー: 328kcal 糖質: 36.9g



【販売店舗】サブウェイ全店(レジャー施設内店舗等、一部店舗を除く)

※表記はすべて税込価格となり、「店内でのお食事」と「お持ち帰り」でどちらも同一の税込価格です(税抜価格は異なります)。



サブウェイは1965年、アメリカ・コネチカット州で誕生しました。創業者のフレッド・デルーカが17歳の時に大学へ進む学費を貯めるために始めた“町のサンドイッチ屋”が、サブウェイの1号店となりました。その後、お客様一人ひとりの好みに合わせてサンドイッチを作るオーダーメイドスタイルが世界各国で支持され、現在世界100カ国以上、約4万店舗を展開するサンドイッチチェーンに成長しました。日本では1992年3月25日に東京都港区に出店して以来、全国に店舗を展開しています。

店内で毎日焼き上げるパンに、ローストビーフやえび・アボカドなどこだわりの具材と、シャキシャキの野菜を挟み、サンドイッチアーティストと呼ばれるスタッフが、一つひとつお客様の目の前でお作りしています。