



♪夏はもうすぐ！ココロも踊りだす♪
HOT & スパイシーなメキシカンサンドが登場
『メキシカンミートタコス ～情熱のチポトレソース～』

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、2021年5月26日(水)より、全国のサブウェイで『メキシカンミートタコス ～情熱のチポトレソース～』を発売します

新登場のタコスミートで、サブウェイ流メキシカンを手軽にエンジョイ！

2021年もあっという間に約半分が過ぎ、まもなく本格的な夏がやってきますね。太陽の下、ココロもカラダも踊り出しそうなこの季節にピッタリな、ホット&スパイシーなメキシカンサンドが期間限定で登場します。

中南米に位置するメキシコの人々が愛するメキシコ料理、タコスやブリトーは日本でも馴染みが深いですよね。日本の和食同様、ユネスコの無形文化遺産にも登録されているこの料理は、トウガラシを使ったホット&スパイシー、ライムやトマトのさっぱりテイストが印象的です。

そんなメキシコ料理の定番タコスの主役、**タコスミート**を使ったサンドイッチを期間限定でお届け。シャキシャキの野菜とチーズ、さらに大人気のチポトレソースを組み合わせた『メキシカンミートタコス～情熱のチポトレソース』の登場です。

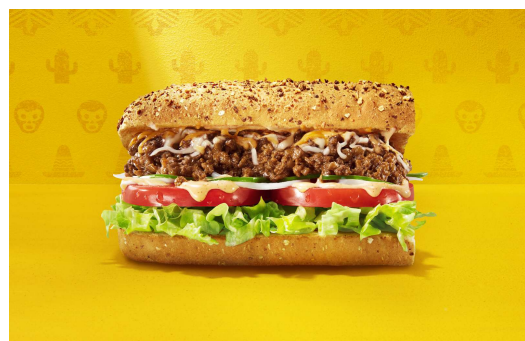
ご自宅やお店で、この初夏限定のスパイシーなメキシカンサンドをお楽しみください。



**スパイス感やプチプチ食感まで美味しい、
新登場のタコスミートを使ったメキシカンサンド**

12種のスパイス&ハーブを効かせたオリジナルタコスミートに、チポトレソースとチーズを合わせた、HOT&スパイシーなメキシカンサンドです。

タコスミートは、肉粒感を感じさせる粗挽きの牛ひき肉を使用。あらかじめボイルすることで余分な脂を除き、後に加えるスパイスとの相性アップ。それを玉ねぎ、にんにく、しょうが、数種のスパイスとともに炒め、トマトペーストや醤油で味付けしました。さらに押し麦を加えることで、プチプチとした楽しい食感をプラス。しっかり味のついたひき肉との対比で、スパイス感もより際立っています。



メニュー名：メキシカンミートタコス ～情熱のチポトレソース～

販売価格:490円 カロリー: 375kcal 糖質43.5g

【販売期間】2021年5月26日(水)～7月20日(火) ※なくなり次第終了

【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)

HOT&スパイシーの決め手は「チポトレソース」

お好きな組み合わせで、手軽にあなた流メキシカンを楽しもう！



『メキシカンミートタコス～情熱のチポトレソース』の味の決め手は、マヨネーズのような味わいがベースの「チポトレソース」です。「チポトレ」とは熟したトウガラシを燻製にしたメキシコの伝統的香辛料で、ピリッとした辛さとスモーキーな香りが特徴です。スパイシーなこのソースは、サブウェイ自慢のシャキシャキ野菜との相性も抜群です。

これまでは期間限定でお楽しみいただいていたこの「チポトレソース」ですが、ファンの皆様からの熱い支持にお応えして、

今年からいつでもお店でチョイスできるソースの一つになりました。これからはお好きなときにお好きなサンドイッチと組み合わせで、メキシカンなテイストを楽しんでいただけます。

他にも、トマトやレタス、アボカドやチーズ、チリソース、ホットペッパーなど、サブウェイにはメキシカンに欠かせない定番具材が揃っています。チリソースとホットペッパーを組み合わせで激辛にトライするもよし、アボカドやチーズを加えてマイルドに楽しむもよし。また、トラディショナルなメキシカンの枠を飛び越えたユニークな組み合わせで、自分だけのサンドイッチに仕上げてもよし。**カスタマイズが自由自在なサブウェイで、あなた流の“メキシカンサンド”をお楽しみください。**

※表記はすべて税込価格となります。



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。