

秋薫るチーズが“とろける”新作2種を食べ比べ サンド&ピザ クリーミーチキン ~贅沢ポルチーニソース~ 2021年9月15日(水)より新発売

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9月15日(水)より、全国のサブウェイで『クリーミーチキンサンド、ピザ クリーミーチキン ~贅沢ポルチーニソース~』の2種を発売します。

人気のクリーミーサンドが、今年はサンドとピザのバリエーションで“とろける”進化

暑く長かった夏が明け、待ちに待った食欲の秋の到来です。秋限定で人気の「クリーミーチキンシリーズ」が今年には2種類の“食べ比べ”に進化して登場します。

『クリーミーチキン サンド』は「サブウェイではやっぱり野菜を味わいたい」という方にオススメです。クワトロチーズのクリーミーさはそのままに、“とろける”チーズがシャキシャキ野菜の美味しさを引き立てます。「食欲の秋、とにかくチーズの美味しさを味わいたい」という方は『ピザ クリーミーチキン』をどうぞ。ピザサブならではの“とろける”たっぷりチーズがポルチーニの香りと相まって、クリーミーチキン史上最高の濃厚さを堪能できます。

デンマーク王室御用達メーカー産モッツァレラで新しく進化したクワトロチーズと、芳醇な香りでファンが多い人気のポルチーニ茸を贅沢に使用したクリーミーなソースとのコンビネーションで、どちらも食欲をそそること間違いなし! 深まる秋に贅沢なひと時をお楽しみください。



デンマーク王室御用達メーカー産モッツァレラの、豊かな風味“とろける”

季節限定メニューの中でもお客様から高い満足度評価を頂いている「クリーミーチキンシリーズ」。その人気の秘密はサブウェイオリジナルの「クワトロチーズ」です。

程よく溶けて伸びの良い「モッツァレラチーズ」、マイルドでクリーミーな口当たりの「ゴータチーズ」、鮮やかな色味が食欲をそそる「レッドチェダーチーズ」に、クセがなく弾力のある「マリボーチーズ」のコンビネーションで、味わいにプラスしてもちもちの食感とチーズの伸びをお楽しみいただけます。

今回この「モッツァレラチーズ」を、成長ホルモン剤の不使用など徹底した品質管理のもと、ミルク本来の豊かな風味が味わえるデンマーク産に変更し、秋限定のグルメサンドをさらに進化させました。ぜひこの期間にお試しください。





秋の食欲を満たす、サブウェイ発濃厚グルメ新作2種の登場です。『クリーミーチキン サンド』は、シャキシャキ野菜と濃厚なソースがベストマッチ。進化したクワトロチーズと、薫り高いポルチーニを贅沢に使用したクリームソースに、程よい黒コショウの香りをアクセントとして加えています。もっと濃厚に、とろ〜りとろけるチーズを心ゆくまで堪能したい方には、クワトロチーズ量がなんと3倍の『ピザ クリーミーチキン』がおすすめです。どちらも気になる！という方は、ぜひ2つを食べ比べて、お気に入りを見つけてくださいね。



メニュー名：クリーミーチキン サンド

～贅沢ポルチーニソース～

販売価格:520円 カロリー: 347kcal 糖質34.8g

メニュー名：ピザ クリーミーチキン

～贅沢ポルチーニソース～

販売価格:490円 カロリー: 412kcal 糖質34.3g

【販売期間】2021年9月15日(水)～11月16日(火)

※なくなり次第終了

【販売店舗】サブウェイ全店(レジヤ施設内店舗等、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。