

サブウェイ史上最重量級・贅沢サンドにガブリつけ！

2021年を締めくくる最香にスモーキーでワイルドな食べ応え ～『THE ワイルドクラブハウス』2021年11月17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11月17日(水)より、全国のサブウェイで『THE ワイルドクラブハウス』を発売します。

3つの“スモーキー&ボリュームミー”が生み出す サブウェイ史上最重量級(※1)サンド

2021年もあと2か月を残すばかり。年末年始に向けた気分の高まるこの時期に、一年を締めくくるにふさわしい、舌と胃袋で味わう満足度たっぷりの贅沢なサンドをお届けします。

サブウェイ流「最香」なクラブハウスサンドは、チキンに絡めた「チポトレソース」「ベーコン」そして「チリソース」の、燻製された3つの素材のスモーキーさが口いっぱいに香り立ち、食欲をそそります。また「チポトレチキン」に「ベーコン」「たまご」の3層は、なんと総重量102グラム！サブウェイ史上最重量級(※1)のボリュームです。スパイシーな「チリソース」が苦手な方には「ブラックペッパー」バージョンもご用意していますので、お好きな方をチョイスしてください。

この『THE ワイルドクラブハウス』の発売に合わせて、1129(いいにく)の日記念、10日間限定でさらにお肉がボリュームアップする「肉得盛キャンペーン」を開催しますので、お見逃しなく。最香にスモーキー&ボリュームミーなサンドにガブリついて、年末年始をパワフルに乗り切り、最高の新年を迎えましょう！



サブウェイの2021年は、次々と新たなチャレンジが生まれた一年に！

オリンピックやパラリンピックなど、日本で世界的なイベントが開催された2021年は、サブウェイにとって新しいチャレンジが続いた一年でもありました。

お客様との大切な接点である店舗面では、これからの新しい生活に対応したオペレーションや設備へと改良・改善を進めており、新店舗に順次導入中の「先払い方式化」や「サンドイッチユニットのバックヤード化」、沖電気工業による「AI提案実験」などを行いました。メニュー面では、多様化する健康やグルメ志向に合わせた商品を開発。帝人と共同開発した『腸活サンド チキン and チーズ』、野菜で野菜を食べる「ザクベジ」、お客様人気の高い「チポトレソース」の定番化などに取り組みました。

2022年も進化を続けていくサブウェイに、引き続きご期待ください。





「チポトレチキン」「ベーコン」「たまご」を贅沢な3重層にした、食べ応えあるサブウェイ流クラブハウスサンドイッチです。シャキシャキした野菜と、その上に置かれたカリカリのベーコンとの食感の対比がグセになること間違いなし！ドレッシングは、スモーキー&スパイシーな『チリソース』もしくはピリッとした風味で「たまご」の味わいが引き立つ『ブラックペッパー』からお選びいただけます。こんがりトーストしたブレッドの味わいがサンド全体をバランスよくまとめ上げており、クラブハウスサンド好きな方にもきっとご満足いただけます。ぜひこの機会にお試しください。

メニュー名：THE ワイルドクラブハウス

販売価格:520円(共通)

【チリソース】カロリー: 412kcal 糖質: 40.8g

【ブラックペッパー】カロリー: 409kcal 糖質: 40.0g

【販売期間】2021年11月17日(水)～2022年1月18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ます。

10日間限定の「肉得盛」キャンペーンをお見逃しなく！

11月29日(いい肉の日)を記念して『THE ワイルドクラブハウス』のお肉1.5倍が登場する「肉得盛キャンペーン」を開催します。普通サイズにたったの+60円で、チキンの量が1.5倍、総重量は140gを超える、食べ応えたっぷりの重量級サンドです！さらに満足度がアップしたこの期間限定メニューを堪能してください。

メニュー名：得盛ワイルドクラブハウス

販売価格:580円(共通)

【チリソース】カロリー: 468kcal 糖質: 41.1g

【ブラックペッパー】カロリー: 465kcal 糖質: 40.3g

【販売期間】2021年11月20日(土)～11月29日(月)

※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ます。



※1:日本サブウェイのキャンペーン商品では、贅沢肉サンド/2016、DX金格バーグ/2018に次ぐ第3位の総重量です。



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カ国以上に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。