

この春限定！和柑橘の新しい爽やかさで味わう
「10種野菜をはさんだタルタルシュリンプ/チキン
～野菜ザクザク和柑橘タルタル～」
2022年3月23日(水)より販売開始

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、2022年3月
23日(水)より、全国のサブウェイで2種のサンドイッチ
『10種野菜をはさんだタルタルシュリンプ/チキン～野菜
ザクザク和柑橘タルタル～』を発売します。

**春の華やかさがたっぷり、爽やかなグルメサ
ンドが登場**

いよいよ待ちに待った春がやってきます。街中が暖かく
色づき始めるこの時期に、和柑橘の香りでバージョンアッ
プした「野菜で野菜を食べる」グルメサンド2種類をお届
けします。合計10種の野菜、えび・チキンなど、色とり
どりの具材が見た目にも楽しい、この期間限定商品です。

サブウェイのタルタルサンドは、従来のこってりとした
イメージを覆す、爽やかなタルタルソースが特徴です。野
菜をふんだんに使用したタルタルソースのザクザク感や、
サンドされた野菜のシャキシャキした歯ごたえに、ぷりぷ
りのエビ・ジューシーなチキンが絡み合い、お口の中でさ
らに楽しい食感と味わいが誕生します。さらに今回新しく
使用した大分県産のゆずと瀬戸内レモンの2種類の和柑橘
によって、爽やかな香りとすっきりした酸味をプラス。そ
こはかかない懐かしさが薫ります。

手軽に野菜が摂れるこの季節限定のサンドで、新しい季
節の訪れをお楽しみください。



**10種野菜をはさんだタルタルシュリンプ
～野菜ザクザク和柑橘タルタル～**
販売価格:530円
カロリー: 331kcal 糖質: 42.8g



**10種野菜をはさんだタルタルチキン
～野菜ザクザク和柑橘タルタル～**
販売価格:490円
カロリー: 375kcal 糖質: 42.8g

「野菜のサブウェイ」の魅力が最大限に！爽やかなタルタルソースを使用

サブウェイのタルタルサンドは、粗めにカットした野菜をふんだんに使用し、野菜で野菜を食べるために開発した「タルタルソース」が自慢です。

昨年この時期の期間限定商品としてご好評いただいたタルタルサンドは、従来のイメージを覆す「爽やかさ」が特徴。なんと約9割のお客様から「満足」の高評価を頂いています。

去年のシチリア産レモンに代わり、今年は大分産ゆずと瀬戸内レモンの和柑橘を加えることで、爽やかさとスッキリ感をさらにバージョンアップしました。

たっぷりとタルタルソースをかけてサンドした『タルタルシュリンプ』は、えびの弾力とザクザク野菜の食感がベストマッチ。しっとりしてジューシーな鳥むね肉を使った『タルタルチキン』は食べ応えがあり、おなかと心がしっかりと満たされます。10種類の野菜が手軽に食べられる期間限定のグルメサンドを、この機会にぜひお試しください。



※タルタルソースに7種の野菜を使用しています

【販売期間】 2022年3月23日(水)～5月24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)

※10種野菜とは、サンドイッチにはさんだ4種(レタス、トマト、玉ねぎ、緑ピーマン)と、タルタルソースに入った7種(玉ねぎ、コーン、キャベツ、にんじん、赤ピーマン、ピクルス、黄ピーマン)の合計から、両方に使用されている1種(玉ねぎ)を引いたものです。



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、約3万7000店舗を展開する、世界最大級のファーストフード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。