

# 12種類のスパイス&ハーブが薫り立つ 本場メキシコ人が満足したサブウェイ流旨辛サンド 「メキシカンミートタコス」「贅沢チーズタコス」 2022年5月25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5月25日(水)より、全国のサブウェイで2種のサンドイッチ『メキシカンミートタコス』『贅沢チーズタコス』を発売します。

## 2種のホットなメキシカンサンドが登場！ あなたはどちらのスパイシー？

夏に向かって心が浮き立つこの時期にぴったりのホット&スパイシーなサンドが期間限定で登場します。

2021年のキャンペーン商品の中で支持率ナンバーワンの『メキシカンミートタコス』に、今年はマスカルポーネを加えることで旨味と酸味をプラスした『贅沢チーズタコス』が仲間入り。気分に合わせてお選びいただけます。主役のタコスミートは、粗く挽いた牛肉をにんにく、しょうが、12種類のスパイス&ハーブとともに炒め、香り高く仕上げました。配合した押し麦のプチプチとした食感が、さらに風味を引き立てます。シャキシャキの野菜をはさんだ後、仕上げにホットなチポトレソースをかけて完成。この人気のソースは、熟したトウガラシを燻製にしたメキシコの伝統的な香辛料で、ピリツとした辛さとスモーキーな香りが特徴です。

そのまま食べるのもよしですが、アボカドや各種チーズをトッピングして自分流の美味しさを見つけていただくのもおすすめです。初夏限定のスパイシーな2種類を食べ比べて、お気に入りの楽しみ方を発見してくださいね。



メキシカンミートタコス  
～情熱のチポトレ～

販売価格:490円(税込)

カロリー: 375kcal 糖質: 43.5g

【販売期間】 2022年5月25日(水)～7月19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)



贅沢チーズタコス  
～情熱のチポトレ&マスカルポーネ～

販売価格:530円(税込)

カロリー: 401kcal 糖質: 43.7g

## メキシコ生まれのオーナーも太鼓判、カスタマイズで美味しさふくらむ！



今回の発売に先駆けて、東京都・亀戸にあるメキシコ料理&BAR「La Tekila (ラ テキーラ)」にて試食会を実施。お店のオーナーやタコス好きの常連さんたちに『メキシカンミートタコス』と『贅沢チーズタコス』を食べ比べてもらいました。

誰もが二つのサンドイッチをペロリと平らげてしまうほど、集まっていた皆さんの反応は上々で、オーナーのエドガーさんからは「美味しいね。またお店で食べたいよ」とリピート確定の言葉が飛び出すほど。新登場の『贅沢チーズタコス』は、マスカルポーネチーズが生み出す濃厚な味わいに参加者全員が最高評価。「二つとも本場メキシコでも売れるんじゃないの？」との太鼓判をいただきました。

食べ比べた後も、参加者の食欲&好奇心は収まらず「もうちょっと辛さがあったもいいよね？」といったリクエストが続出。早速、ハラペーニョやサルサ、ハバネロソースなど、エドガーさんが用意したトッピングを使ってのカスタマイズ大会がスタートし、思い思いの味で『メキシカンミートタコス』『贅沢チーズタコス』を満喫していました。

サブウェイでは、ハラペーニョをはじめ、アボカド、各種チーズ、チリソースなど、メキシカンに合う各種トッピングをご用意しています。お店でトライするもよし、テイクアウトしてあれこれ足してみるもよし、自分流の「メキシカン」を楽しんでくださいね。

●試食会にご協力いただいたお店 La TEKILA (ラ テキーラ) 東京都江東区亀戸5-13-2



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。