2022年7月6日(水)
日本サブウェイ合同会社

今話題の「チリコンカン」がサンドイッチで新登場！“追い”ハバネロソースで旨辛さ無限大!!!

『チリコンカン＆チキン～チポトレ＋ハバネロソース(別添)～』

2022年7月20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7月20日(水)より、全国のサブウェイで『**チリコンカン＆チキン～チポトレ＋ハバネロソース(別添)～**』を発売します。

辛さはお好みで！スパイシーメキシカンシリーズ、第二弾が登場

いよいよ夏本番がやってきます。例年猛暑が続くこの季節、サブウェイからこの時期限定で新登場する本格スパイシーサンド『**チリコンカン＆チキン～チポトレ＋ハバネロソース(別添)～**』を食べて、暑さを吹き飛ばしましょう！

メキシカンの定番をサンドに仕上げたこの商品のベースとなるのは、新開発の「オリジナルチリコンカン」。豚ひき肉と大豆ミートに、レッドキドニー、ひよこ豆の2種のビーンズと香辛料を配合しました。これらの材料をトマトソースで煮込むことで甘味がプラスされ、スパイシーでコクがある仕上がりに。クミン、オレガノ、チリパウダー、レッドペッパーの香りが食欲をそそります。チポトレソースで和えたチキンでさらにボリューム感をプラスし、シャキシャキ野菜をたっぷりはさんで召し上がれ。さらに今回は『チリコンカン＆チキン～チポトレ＋ハバネロソース(別添)～』ひとつをお買い上げ毎に、ハバネロソース1袋がついてきます。かける量によって変化する、お好みの辛さを見つけてください。

美味しくヘルシーな、今話題のチリコンカンサンドイッチでこの夏を満喫してくださいね。

【メニュー名】チリコンカン＆チキン
～チポトレ＋ハバネロソース(別添)～
【販売価格】490円　カロリー: 305kcal　糖質: 40.2g
【販売期間】2022年7月20日(水) ～ 9月13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)

スパイシー好きに朗報！”追い“ハバネロソースで辛さをアレンジ！

2021年、この季節限定サンドでご提供した「3段階から選べる辛さ」が、この度さらにパワーアップしました！今年は 『チリコンカン＆チキン～チポトレ+ハバネロソース(別添)～ ）』 1つをお買い上げ毎に「マリーシャープス・ハバネロソース」1袋をプレゼント。辛い物好きな方はたっぷりかけて、そうでない方はアクセント程度にと、辛さのアレンジが可能です。もっともっと辛さが欲しい！というチャレンジャーには、2袋目以降をプラス30円(3g)でご提供します。

このハバネロソースは中米のカリブ海に面した国、ベリーズにあるマリーシャープス社が独自の調理法で完成させた本格ホットソースです。ユカタン半島原産のハバネロ唐辛子をベースに、ニンジン、玉ねぎ、にんにくが入って野菜の旨味がたっぷり。辛さと程よい酸味でサンドイッチの味わいを引き立てます。

チリソースやアクセント野菜のホットペッパーを加えれば、さらなる辛さのハーモニーが誕生。辛さが苦手な方は、チーズでマイルドに仕上げるのがおススメです。組み合わせ次第で、自分なりの辛さやアレンジが楽しめる、サブウェイのメキシカンサンドをお楽しみ下さい。

●マリーシャープス・ハバネロソース総輸入元：
有限会社マリーシャープスジャパン
(https://mariesharps.co.jp)

夏バテ対策にも！ドリンクサイズアップキャンペーンを実施します。

夏の太陽が照り付ける中、お仕事に家事に勉強にと頑張る皆様に、サブウェイから応援キャンペーンをお届けします。**サンドイッチの『ポテトドリンクセット』をお求めいただいたお客様のドリンクをSからMへ無料でサイズアップ。**この夏限定のホットなメキシカンサンドや、お好みのサンドイッチと一緒にご利用ください！

【対象ドリンク】ペプシコーラ、ペプシゼロ、アイスティー、メロンソーダ、アイスウーロン茶、ジンジャーエール
【販売期間】2022年7月20日(水) ～ 9月13日(火)
【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)

※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。