

爽やかな野菜タルタルのザクザク感が30%アップ(*)
日本中のタルタリスト必食、春限定サンド2種を新発売
～「ザクトルバジルチキン」「ザクトルチキン」
2023年3月22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、2023年3月22日(水)から全国のサブウェイで『ザクトルバジルチキン～レモン香るザクザクトルタル～』『ザクトルチキン～レモン香るザクザクトルタル～』を発売します。

サブウェイ春の定番、爽やかタルタルサンド
がさらにザクザク食感に！

あつという間の3月ですね！新生活への期待が膨らむこの時期に、爽やかなタルタルサンドが登場します。

「野菜で野菜を食べる」をコンセプトに開発されたタルタルサンドは、従来のこってりとしたイメージを覆す、爽やかな野菜タルタルを使用。サブウェイオリジナルのこのタルタルソースは、ソースでありながらザクザクと食べる新しい食感と、シチリア産レモンで仕上げた爽やかさが特徴です。今年はタルタルソースに含まれる6種の野菜（玉ねぎ、キャベツ、コーン、赤ピーマン、にんじん、ピクルス）を昨年より30%増量し（*）、自慢のザクザクした食感がさらに進化。タルタル愛好家の“タルタリスト”さんたちにもぜひ味わって頂きたい自信作です。

定番の『ザクトルチキン』に加え、バジルの彩りと香りを楽しめる『ザクトルバジルチキン』が新登場。2種のバリエーションをご用意しました。新しい『ザクトルバジルチキン』は、チキンにバジルソースを絡めることで、見た目にも鮮やかな緑の彩りと口の中に広がる爽快な香りが特徴です。定番人気の『ザクトルチキン』は、さっぱりした味わいのサラダチキンと合わさったことで、爽やかなタルタルソース本来の風味が楽しめます。どちらもサブウェイ自慢のシャキシャキした生野菜の味わいを、たっぷり野菜のタルタルソースが引き立てた、まさに野菜で野菜を食べるサンドです。

春らしい爽やかさが溢れるこの期間限定のサンドで、新しい季節の訪れをお楽しみください！

* 『ザクトルバジルチキン』『ザクトルチキン』に使用されるタルタルソース内の野菜使用量が2022年販売の「タルタルシュリンプ/タルタルチキン」のタルタルソースと比較して30%増量（当社比）。





ザクタルバジルチキン
 ～レモン香るザクザクタルタル～
 販売価格:580円
 カロリー: 378kcal 糖質: 40.4g



ザクタルチキン
 ～レモン香るザクザクタルタル～
 販売価格:580円
 カロリー: 354kcal 糖質: 40.1g

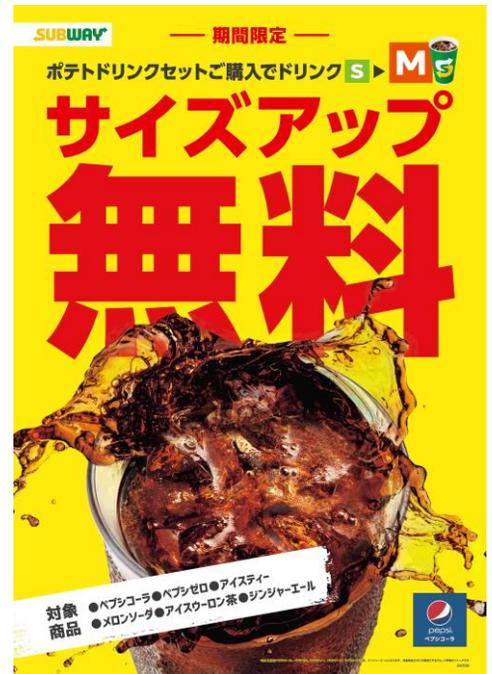
【販売期間】 2023年3月22日(水)～2023年5月23日(火) ※なくなり次第終了
 【販売店舗】 サブウェイ全店(レジヤ施設内店舗等、一部店舗を除く)

**新生活応援！お得なドリンクサイズアップ
 キャンペーンを実施します。**

まだまだ肌寒い日も続く中、新生活に向けて頑張る皆様に、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。爽やかなタルタルサンドなど、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】 2023年3月22日(水)～2023年5月23日(火)
 【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。



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。