

世界の「おいしい」を再現した3種のサンドをガブリ！  
猛暑を乗り切る旨辛サンドはサブウェイにお任せ  
～「ケバブ風チキン&マヨ」「チリコンカン&チキン」「メキシカンミートタコス」  
2023年7月19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7月19日(水)から全国のサブウェイで『ケバブ風チキン&マヨ』『チリコンカン&チキン』『メキシカンミートタコス』を発売します。

**サブウェイ流、世界の旨辛サンド3種が登場！**

一年で一番ホットな夏がやってきました。サブウェイから、この季節にぴったりなワールドクラスの旨辛サンド3種をお届けします。

この夏「ケバブ風チキン&マヨ」が新登場。にんにくや唐辛子など8種の香辛料で仕上げたケバブ風ソースとチポトレチキンが新鮮なスパイス感を生み出します。仕上げにマヨネーズタイプのドレッシングをかけることで、コクや酸味が加わり、暑さの増す時期に食欲をそそります。

昨年夏にデビューし、人気を集めた「チリコンカン&チキン」が復活。豚ひき肉と大豆ミートに、レッドキドニー、ひよこ豆の2種のビーンズを、トマトソースとクミン、オレガノ、チリパウダー、レッドペッパーなどの香辛料でじっくり煮込んだミートソースが自慢です。チポトレチキン、たっぷりの野菜と一緒に召し上がれ。

2022年の期間限定サンドで堂々のナンバー1の「メキシカンミートタコス」をこの夏も引き続きお届けします。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、香り高く仕上げたオリジナルのタコスミートをチポトレソースで仕上げたスパイシーな味わい。リピーターの方には、チーズやハラペーニョ、アボカドなど各種トッピングとの組み合わせもおススメです。

サブウェイの旨辛サンドでパワーチャージして、再びやってきた夏の楽しみを味わいましょう！



**暑い季節に嬉しい、お得なドリンクサイズアップキャンペーンを実施**

真夏でも頑張る皆様に、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。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7月19日(水)～2023年9月12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)





### ケバブ風チキン&マヨ

販売価格:550円

カロリー: 327kcal 糖質: 37.0g



### チリコンカン&チキン

販売価格:550円

カロリー: 304kcal 糖質: 40.1g



### メキシカンミートタコス〜情熱のチポトレ〜

販売価格:550円

カロリー: 362kcal 糖質: 40.6g

【販売期間】 2023年7月19日(水) ~2023年9月12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。



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。