

今年の夏は3段階の“選べる辛さ”が新登場 本格旨辛『タンドリーチキン』で夏を元気に！ ～ 7月21日(水)に発売開始～

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、2021年7月21日(水)より、全国のサブウェイで『タンドリーチキン』を発売します

3段階の選べる辛さから、 お好みのタンドリーチキンをチョイス

いよいよ夏本番！今年は“ダブル高気圧”で猛暑が予想されており、7月下旬と8月下旬に暑さのピークがやってくるそうです。そんな時期の夏バテ対策にぴったりのスパイシーなサンドが、期間限定で登場します。

サブウェイ夏の定番『タンドリーチキン』は、10種以上のスパイスが生み出す、ジューシーな本格旨辛チキンを使ったサンド。2020年の季節限定商品の中でも再販意向No.1、さらに完売店も出たほどの人気メニューなんです。さらに今年の『タンドリーチキン』は、お客様のリクエストにお応えして「選べる辛さ」3段階をご用意。マイルドなマヨネーズソースを使った“ゆる辛”、燻製したトウガラシの辛さが刺激的な、人気のチポトレソースを使った“ぴり辛”、そして、唐辛子やマスタード、ペッパーなどを使用した刺激的な辛さのホットチリ、“がち辛”の3タイプです。マイルドないつもの辛さを選ぶもよし、もっとホットな味にチャレンジしてみるもよし、ソースによるサンドイッチ全体の味のバリエーションを楽しんでくださいね。

食欲の減退が気になる夏は、栄養も不足しがちです。食欲を刺激するスパイスの効いた旨辛タンドリーチキンとシャキシャキの生野菜を使ったサンドで、一年で最も暑い季節を元気に乗り切りましょう！



あなたはどのソースにする？マイルド好きも辛い物好きもお任せあれ！



10種類以上のスパイスとヨーグルトをじっくり染み込ませた鶏もも肉を使った、本格的なタンドリーチキンのサンドです。直火で炙ったもも肉は、オーブンで中まで火を通す2段階加熱製法により、皮目は香ばしく、またもも肉ならではの肉汁溢れるジューシー感が味わえます。サブウェイ自慢のシャキシャキの野菜を合わせ、3種類から辛さの選べるソースをかけて完成。お好みでスライスチーズやアボカド、ホットペッパーをトッピングして召し上がれ。さらにお肉を堪能したい方は、+100円でタンドリーチキンの量が1.5倍の「得盛」にチャレンジしてみてもは？カスタマイズが自由自在なサブウェイで、あなた好みの組み合わせを見つけてくださいね。

メニュー名：タンドリーチキン

販売価格:490円 カロリー：【ゆる辛】325kcal 糖質36.5g、【ぴり辛】362kcal 糖質36.9g、【がち辛】330kcal 糖質37.5g

メニュー名：得盛・タンドリーチキン

販売価格:590円 カロリー：【ゆる辛】386kcal 糖質37.5g、【ぴり辛】423kcal 糖質37.8g、【がち辛】391kcal 糖質38.5g

【販売期間】2021年7月21日(水)～9月14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4万店舗を展開するサンドイッチ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。