

この秋限定！スモーキー＆フルーティーな 高級ステーキハウスの味わいをお手軽に ～「クラシックグリルチキン」「ピザグリルチキンJr.」～ 2022年9月14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9月14日(水)から期間限定のキャンペーン商品として、全国のサブウェイで『クラシックグリルチキン』『ピザグリルチキンJr.』を発売します。

上質な香りと味が何層にも重なり合う、秋限定の贅沢サンドが登場！

9月を迎え、まもなく待ちに待った食欲の秋の到来です。サブウェイから、この季節にこそ食べて頂きたい、熏り高いサンドが登場します。

その秘密は、高級ステーキハウスで長年に渡って愛されてきた、スモーキー＆フルーティーなソース。これにアレンジを加え、サブウェイ流のオリジナルソースとして新開発しました。こだわりの1つ目は、スモーク感。口に入れた途端に立ち上がる燻製の熏りを重視した風味付けを行いました。2つ目は、フルーティーな余韻です。はちみつのかんじょを加え、夏みかん果汁を使用することで、爽やかな風味と後味を追加しました。この組み合わせのソースの完成により、クラシックでありながら新しいサブウェイ流グリルチキンの味わいが誕生しました。

このオリジナルソースを和えた「切り落とし焼キチキン」と、マスカルポーネチーズ、シャキシャキの野菜がベストマッチします。

深まる秋に、熏り高いグルメサンドで贅沢なひと時をお楽しみください。

贅沢なグルメサンドに加え「ピザサブ」で楽しめるバリエーションも

この季節限定『クラシックグリルチキン』の味わいをピザでもお届けします。

グリルチキンの熏りと旨味を引き立てるため、チーズをたっぷりかけて『ピザグリルチキンJr.』に仕上げました。「ピザサブ」シリーズの、クワトロチーズをサブウェイ史上最大量の42グラムかけて、特製オーブンでスピーディに焼き上げた「たっぷり伸びる、とろとろのチーズ」という特徴はそのままです。『ピザグリルチキンJr.』は味全体のバランスを調えるため「切り落とし焼キチキン」のボリュームを『クラシックグリルチキン』より控えめにしています。よって、チーズを存分に味わいたい、チーズ好きの方におススメ。新開発のソースが持つ風味と甘味が、たっぷりチーズの濃厚さと絶妙にマッチして、サンドとはまた異なる味わいが楽しめます。

秋とはいえまだまだ暑い日も続きます。その日の天候や気分に合わせて、サンドorピザをお好みでチョイスしてくださいね。





クラシックグリルチキン

販売価格:530円

カロリー: 355kcal 糖質: 44.7g



ピザグリルチキンJr.

販売価格:490円

カロリー: 420kcal 糖質: 41.3g

【販売期間】 2022年9月14日(水) ~ 11月15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。