

サブウェイのスパイシー代表格が2年ぶりに復活！ 大人気サンド「タンドリーチキン」で秋も刺激的に ～「タンドリーチキン～コク旨マヨソース～」 「ケバブ風チキン&マヨ」 2023年9月13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9月13日(水)から全国のサブウェイで『タンドリーチキン～コク旨マヨソース～』『ケバブ風チキン&マヨ』を発売します。

大人気のタンドリーチキンサンドがさらに 美味しくなって復活！

間もなく9月に入りますが、暑さの残るこの時期をサブウェイのスパイシーなサンドで乗り切りましょう！

この秋、サブウェイ歴代の期間限定メニューでもトップクラスの人気を誇る「タンドリーチキン」を復活販売します。

2020年の販売時には、早々に終売となる店舗も出たこのサンドは、2021年夏に期間限定販売した際、その年の期間限定サンドの中でも一番高い満足度、再販希望を獲得した人気のメニューです。(＊メール会員購入者調査)

この「タンドリーチキン」を、1年の開発期間をかけてもっと美味しく改良しました。香辛料、ヨーグルト、鶏肉などの素材を厳選し、9種のスパイス(こしょう、トウガラシ、にんにく、クミン、ターメリック、コリアン

ダー、しょうが、オレガノ、クローブ)を再配合。味わいに更なる深みを増しました。さらに、タンドリーチキンの焼き上げ方法や時間などの調理工程を細かく見直しました。その結果、タンドリーチキン特有の香辛料が鼻から抜けるような香味に加え、もも肉ならではのジューシーな食感が増し、味わいと食べ応えがさらにアップ。最後にかけてマヨネーズタイプのドレッシングとの組み合わせで、バランスよくマイルドな辛さに仕上がっています。

新しくなったタンドリーチキンとシャキシャキの生野菜を使ったこのサンドで、本格的な秋に向けた季節を元気に過ごしましょう！

期間限定商品『ケバブ風チキン&マヨ』の継続販売が決定！

2023年夏の期間限定新商品としてデビューし好評頂いている『ケバブ風チキン&マヨ』の販売期間を延長します。このサンドは、にんにくやトウガラシなど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の組み合わせが新鮮なスパイス感を生み出しています。仕上げにかけたマヨネーズタイプのドレッシングでコクや酸味が加わり、食欲をそそること間違いなしです。

この秋はサブウェイの自信作、2種のスパイシーサンドをお楽しみください。





タンドリーチキン〜コク旨マヨソース〜

販売価格:550円

カロリー:326kcal 糖質: 36.7g



ケバブ風チキン&マヨ

販売価格:550円

カロリー:327kcal 糖質: 37.0g

【販売期間】 2023年9月13日(水) ~2023年11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)

サブウェイのアジア統一アンバサダー、チャウヌさんの等身大パネルがお店に登場！

サブウェイは「Eat Fresh, Feel Good」をブランドの新スローガンに掲げ、ファストフードでありながら罪悪感や妥協のないオンリーワンのブランドとして、毎日を健康的に、前向きに暮らしたい人々を応援していくことをミッションにしています。そのブランドキャンペーンの一環として、**アジア統一アンバサダー、チャウヌさんの等身大パネルが9月16日(土)からサブウェイの店頭**に登場します。ご来店の際にぜひ一緒に記念写真を撮ってみたいはいかがでしょうか？

※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。