

## 人気のアボカドを思う存分楽しめる『アボカドフェスタ』キャンペーン 世界のサブウェイで人気のチポトレソースが日本初登場

日本サブウェイ株式会社（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、8月29日(水)～10月9日(火)の期間、人気のアボカドを訴求する「アボカドフェスタ」キャンペーンを開催します。キャンペーンメニューは「アボカドベーコン チポトレ」・「アボカドチキン チポトレ」の2品。期間中は、世界のサブウェイで人気の「チポトレ サウスウエストソース」が日本に初登場します。メキシカン・スパイシーな味わいがアボカドの美味しさを引き立たせます。



いつも食べている人も、最近食べていない人も！ アボカドを思う存分楽しめるサンドイッチが登場！



### お肉とチポトレ、ダブルで香るスモーキーな味わい

低温でじっくりスモークし、カリッと仕上げたベーコンと、桜のチップでスモークしたセミドライソーセージにアボカドを合わせました。さらにチポトレソースをプラスすることで、スモーキーな香りと辛みがアクセントに。

メニュー名 : アボカドベーコン チポトレ  
販売価格 : 530円(税込)  
カロリー : 455kcal



### しっとりやわらかローストチキンと香り豊かなソースのコンビ

しっとり＆ジューシーに仕上げた鶏むね肉を使用したローストチキンに、クリーミーなアボカドを合わせました。やさしい味わいのチキンと、香り豊かでコクのあるチポトレソースがよく合います。

メニュー名 : アボカドチキン チポトレ  
販売価格 : 530円(税込)  
カロリー : 432kcal

### 世界のサブウェイで人気のソースが、初登場！



世界のサブウェイで人気のソースが、日本初登場！「チポトレ」とは熟したハラペーニョを燻製にしたメキシコの伝統的な香辛料。ただ辛いだけでなく、風味豊かで深い味わいを感じられます。ピリッとした程よい辛さと、スモーキーな香りにクリーミーなコクをプラスしたこのソースは、濃厚なアボカドにぴったり。全てのサンドイッチにお選びいただけます。

### 本場メキシコ産の高品質なアボカドを使用



天然水と火山灰による肥沃な大地に恵まれた農園で、無肥料・低農薬で大切に育てられたアボカド。収穫はすべて人の手で一つ一つ行っています。クリーミーなペーストとゴロゴロのチャングが合わさった2つの食感が楽しめます。

【キャンペーン期間】  
【販売店舗】

2018年8月29日(水)～10月上旬予定  
サブウェイ全店(レジャー施設内店舗等、一部店舗を除く)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

日本サブウェイ株式会社 広報 〒140-8509 東京都品川区東品川2-3-14 東京フロントテラス9階  
TEL:03-6863-8530 FAX:03-6863-8533 E-mail : [tsujimoto\\_a@subway.com](mailto:tsujimoto_a@subway.com) HP : <https://www.subway.co.jp/>

<お客様からのお問い合わせ先> お客様窓口 TEL:0120-019-010 受付時間：平日10：00～17：00