

2020年6月10日(水)  
日本サブウェイ合同会社

# 10種以上のスパイスが生み出す本格旨辛チキンで 夏をヘルシー&元気に乗り切ろう！ — 『タンドリーサラダチキン』 7/1(水)発売 —



**夏の刺激**  
スパイス

夏季限定  
今だけ!

**タンドリーサラダチキン**  
Tandoori Salad Chicken

(税抜) **¥450**  
糖質: 36.9g | 362kcal

おすすめの2つのソース

スパイシー 派    ピリ辛チポトレソース   マイルド 派    コクマヨソース

SUBWAY 野菜、足りてる？  
サブウェイあるじゃん！

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、2020年7月1日(水)より、全国のサブウェイで『タンドリーサラダチキン』を期間限定で発売します。

## 刺激的な本格スパイスで、夏も元気に！

もうすぐ夏本番。食欲不振による夏バテや、薄着になった体型が気になり始める季節。サブウェイは、そんな皆様の強い味方となる、スパイシーで旨辛な新作サラダチキンのサンドを発売します。

10種類以上のスパイスをヨーグルトと一緒にじっくり染み込ませたスパイシーなタンドリーサラダチキンは、ボリューム満点！鶏モモ肉のジューシーな食感を存分に味わえます。おすすめのソースは、ピリ辛チポトレソースとコク旨マヨソースの2種類。お好みの辛さに合わせてお選びいただけます。

食欲の減退が気になる夏は、栄養も不足しがち。食欲増進効果もあるスパイスの効いた旨辛サラダチキンで食欲を取り戻しながら、シャキシャキの生野菜と一緒にタンパク質・糖質などの栄養素をバランスよく摂ることがオススメです。

サブウェイの『タンドリーサラダチキン』で、この夏を元気でヘルシーに乗り切りましょう！

## 暑い夏にピッタリ！旨辛『タンドリーサラダチキン』



本格的な製法でじっくりスパイスを染み込ませた鶏モモ肉を、直火でジューシーに焼き上げました。10種類以上のスパイスを使用した、暑い夏でも食欲をそそる期間限定サンドです。おすすめソースは「ピリ辛チポトレソース」と「コク旨マヨソース」。お好みの辛さレベルに合わせてチョイスできます！

**メニュー名：タンドリーサラダチキン**

販売価格：450円(税抜)

カロリー：362kcal 糖質：36.9g ※ピリ辛チポトレソースの場合

## お得にお肉1.5倍が楽しめる「得盛」も登場！



5月発売の『爽やかサラダチキン』から登場した、お肉1.5倍をお得に楽しめる新カテゴリー「得盛」を『タンドリーサラダチキン』でも発売します。ジューシーなタンドリーチキンを3個もサンド！食べ応え抜群です。

**メニュー名：得盛・タンドリーチキン**

販売価格：540円(税抜)

カロリー：423Kcal 糖質：37.8g ※ピリ辛チポトレソースの場合

【販売期間】 2020年7月1日(水) ~ 2020年8月25日(火)予定

【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)

## スパイス専門家もおすすめ！スパイスの嬉しい効果とは？

元々スパイスは、世界各地で食品を長く貯蔵する為に使われ始め、最近はその健康・美容効果も注目されています。そして胃腸の調子が整うのもスパイスの効果だと言われており、食事にプラスすることで冷え改善や血行促進、安眠効果、疲労回復を始め、生活習慣病などの予防効果が期待されています。



『タンドリーサラダチキン』には、消化を促進するクミン、清涼感の高いコリアンダー、美容効果が望めるターメリックなどに加え、ピリッとした辛さのチリパウダーなど、暑い夏にも食欲がアップするようなスパイスがふんだんに使われています。スパイスを摂取すると、代謝が上がるため、気分やモチベーションも上がりやすいと言われています。スパイスフードブームの裏にはこんなことも関係があります。

また、お肉をヨーグルトとスパイスに漬けておくとより柔らかくなり、香ばしく直火であぶられることで満腹感も感じやすくなります。ライムパウダーは食べ過ぎの心配を吹き飛ばす爽快感を感じるスパイスなので、暑い夏にぴったりです。

〈スパイスライフアドバイザー / 大平美弥氏〉

講演、テレビ・ラジオ出演、レシピ作成、スパイス&ハーブティーの監修などを通じスパイスの楽しみを紹介。

最近ではレストランやカフェ、食品メーカー等にてプロデューサーとしてメニュー開発、商品開発にも関わる他、自身の子育て経験を活かしキッズ向けスパイスワークショップなども行う。

## 好きな辛さを楽しめる！2種類のおすすめソース

タンドリーサラダチキンのおすすめソースは、期間限定の「ピリ辛チポトレソース」と定番の「コク旨マヨソース」の2種類。

チポトレソースを使ったタンドリーサラダチキンは、タンドリーチキンのスパイスとチポトレのスモーキーなハーモニーが生み出す辛みが特徴で、ピリッとしたスパイス好きの方に。まろやかなコク旨マヨソースは、辛さを少し抑えつつ、タンドリーチキンのスパイスの香りを楽しみたい方におススメです。



ピリ辛チポトレソース コク旨マヨソース

## おいしさだけじゃない。 サブウェイは安全・安心のその先へ。

サブウェイではグランドメニューのサンドイッチから合成着色料・合成香料・化学調味料を排除しています。みなさまに安心して『サブウェイ』でのお食事を楽しんでいただくために、常に食の安全・安心を追求し続けています。

\*一部期間限定メニューにおいて、対象外の場合がございます。



〈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