

サブウェイ的グルメサンド、人気No.1のアノ食材を起用！

## 『モ〜ツツアレラタツカルビ』

8月28日(水)から期間限定で新発売！

とろける罪なモツツアレラが、刺激的なタツカルビに出会ってしまったら ……



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、2019年8月28日(水)より、全国のサブウェイで『モ〜ツツアレラタツカルビ』を期間限定発売します。

### ●人気食材『モツツアレラチーズ』をたっぷり！

クセがなく日本人の味覚にも合うことで人気の「モツツアレラチーズ」をたっぷり使った新商品の登場です！香ばしく焼いたパンにサンドされたとろ〜りとろける「モツツアレラチーズ」は、出会ってしまったらスルーできない、食欲をそそる“ズルい”ぐらいの魅力があります。そのモツツアレラチーズを主役に、ゴーダチーズ、レッドチェダーチーズ(すべてナチュラルチーズ100%)をブレンドした「モツツアレラミックスチーズ」を使用した今回のメニュー。モツツアレラチーズの程よい溶け具合や伸び、そこにゴーダチーズのマイルドでクリーミーな味わいがプラスされ、レッドチェダーチーズで食欲をそそる鮮やかな色合いもブレンド。魅惑のサンドイッチの誕生です。

### ●安定の人気『チーズタツカルビ』をサブウェイ流に！

そのとろけるチーズと相性抜群なのが、柔らかい鶏むね肉にコチュジャンや豆板醤を使ったソースを合わせた「タツカルビ」。全国の20〜30代の男女約2,000人が選んだ「流行グルメ2018(\*)」ランキング第1位に「チーズタツカルビ」が輝き、今では韓国料理店のみならず「チーズタツカルビ」人気は定着しています。ジューシーな鶏むね肉にとろけたチーズは、口に入れると旨みやコクを感じ、その後に刺激的な辛さが広がります。サブウェイ流にアレンジした「モ〜ツツアレラタツカルビ」をどうぞお楽しみください！

\*出典：株式会社リクルートライフスタイル ホットベッパーグルメ外食総研 調べ



### 季節限定メニュー『モ〜ツツアレラタツカルビ』

メニュー名：モ〜ツツアレラタツカルビ

販売価格：470円(税抜)

カロリー：395kcal 糖質：41.2g

【販売期間】2019年8月28日(水)～10月8日(火)予定

【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)

## やみつき間違いなし!? “ズルい”くらい食欲をそそるチーズとソース

### チーズ好きの皆さま、お待たせしました！ とろ～りとろけるたっぷりチーズのこだわり



熱を加えると、程よく溶けて伸びも良いモッツアレラチーズに、ゴーダチーズがマイルドでクリーミーな口当たりをプラス。さらにレッドチェダーチーズの鮮やかな色みが目にも美味しく食欲をそそります。これらをミックスした「モッツアレラミックスチーズ」は、トーストすることで“ズルい”ほど食欲をそそるサンドイッチに。チーズ好きの方は、さらにチーズをトッピングするのもオススメです。

「モッツアレラミックスチーズ」は、他のサンドイッチにトッピングして楽しむこともできます。



お肉が隠れるほどたっぷりのチーズ

●モッツアレラミックスチーズ(2スcoop) : 100円 (税抜)



### 刺激的な辛さの本格派「タッカルビソース」

コチュジャンや豆板醤を使用したタッカルビソース。唐辛子の刺激的な辛さと洋梨果汁によるフルーティな甘み・香りも加え、甘辛・旨辛でやみつき間違いなし！ごま油・香味油を加えることで、香ばしく仕上げました。

タッカルビソースは、すべてのサンドイッチ・サラダにお選びいただけます。辛いもの好きな方は、ぜひ他のサンドイッチでもお試しください。



### 『モ～ッツアレラタッカルビ』でもよくわかる サブウェイのパンが美味しい理由

サブウェイのパンは、毎日、発酵から焼成まで店舗で行っているため、お客様の中にはパンのファンの方も多くいらっしゃいます。『モ～ッツアレラタッカルビ』はチーズをとろ～り溶かすため、具材とパンを長めにトースト。香ばしく焼きあがったパンは、いつもと違った味わいに！

### 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。

サブウェイではすべて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。



<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