

東日印刷 一般開放の喫茶レストランで 10/23 から「メキシカンロビサンドフェア」開催 ～広報担当者による試食会も実施。人気ロビサンドランキングも発表～

東日印刷株式会社（本社：東京都江東区、社長：武田芳明以下、TONICHI）のグループ企業 株式会社エスティートニチ（本社：東京都江東区、社長：斎藤繁）は、人気のオリジナルピタパンサンド“ロビサンド”の新メニューを開発。お披露目の「メキシカンロビサンドフェア」を喫茶レストラン「カフェ ラ ロビー（江東区越中島 2-1-30-2F）」で、10月23日（月）から開催します。午前11時開店、数量限定なのでご興味のある方はお早めに。



これまで「キーマカレー」「照り焼きチキン」などのロビサンドを提供してまいりましたが、お客様からの「メキシカン風も食べたい」という声にお応えし、関係社員らによる試食などを重ねて、「サルサチキンサンド」「ワカモレサンド」「タコスミートサンド」（1個400円〈税込〉）の3種類がメニュー化されました。いずれも完全手作りで、辛さ、食感、香辛料の種類に至るまでこだわり、仕上げました。

サルサチキンサンド：辛さ ★★★

フライパンで一度焼き目をつけて、低温調理された鶏もも肉を使用。ハラペーニョピクルス・パクチーを程よく入れることで、食欲をそそる辛さと香りに仕上げました。

ワカモレサンド：辛さ ★★☆☆

相性の良い小海老とツナ、アボガド等を使用しています。アボガドは存在感を出すためにダイスカット、トマトは湯むきにし、ツナは脂を取り除きマヨネーズでペースト状のアボカドで和えた W アボガドとなっています。

タコスミートサンド：辛さ ★★★

牛肉・豚肉の合挽き肉は大粒の触感を楽しんで頂くために、卸業者に特別注文品の粗びき肉を使用しています。香辛料は7種類のスパイスを配合してスパイシーに仕上げ、特にオレガノとクミンスパイスは香りの高い原型スパイスとなっています。

TONICHI 広報担当者が選んだ 推しの“メキシカンロビサンド” ランキング発表！ 「サルサチキン」「ワカモレサンド」「タコスミート」1位はどれ？

新メニュー発売にあたり、最終的に TONICHI 各部の広報担当者および社長、役員らを交えての試食会を行いました。当日は、当社自慢の“おしゃれな”ミーティングスペースで、メキシカンの音楽をかけて雰囲気味わいながらの試食会となりました。社員が選んだ一番の推しサンドは何か、発表します！



タコスミートサンド



サルサチキンサンド



ワカモレサンド

私の推しサンドはこれ！

【1位】サルサチキンサンド

- ・辛味がちょうどよく、さっぱりしている
- ・肉のガッツリ感がいい。食べた満足感がある
- ・スパイスで刺激的な味。パクチーもアクセントになっている。ビールに合いそう！

【2位】タコスミートサンド

- ・辛さのインパクトが残り、“メキシカンを食べたい！”という気持ちを満たしてくれる
- ・一番バランスがよかった ・タコスが好きだから！

【3位】ワカモレサンド

- ・エビがプリプリしていておいしかった
- ・アボガド好きなので、文句のつけようがない味だった

※女性社員の一番人気はこれでした

〈本件に関するお問合せ〉

東日印刷株式会社 プロモーション本部

<https://tonichi-printing.co.jp/inquiry.html>

*東日印刷 お問い合わせ で検索ください

〈メキシカンロビサンドが食べられるのは…〉

喫茶レストラン「カフェ ラ ロビー」

東京都江東区越中島 2-1-30-2F

(東日印刷本社内)



お店情報