

11月29日は「いい肉の日」
定番のローストビーフサンド **肉2倍デー開催!**
『ダブルローストビーフ ~プレミアム製法~』
11月27日(火)~29日(木) 3日間限定販売!!

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、11月29日(木)の“いい肉(1129)の日”を迎えるにあたり、サブウェイの定番メニュー「ローストビーフ ~プレミアム製法~」のローストビーフ肉を2倍に増量した「ダブルローストビーフ ~プレミアム製法~」を2018年11月27日(火)~11月29日(木)の3日間限定、全国のサブウェイで販売します。



3日間限定! 11/27(火)・28(水)・29(木)

ローストビーフで肉2倍!

ダブルローストビーフ ~プレミアム製法~ Double Roast Beef

特別価格 (税込) **¥690**

サブウェイでは、11月29日(木)の“いい肉(1129)の日”に、美味しいローストビーフをたっぷり召し上がっていたきたいという思いから、昨年9月に実施し好評を得た『ローストビーフ肉を2倍』に増量したスペシャルメニュー『ダブルローストビーフ ~プレミアム製法~』を販売、11月29日までの3日間お楽しみいただけます。こだわり製法で焼き上げたジューシーなローストビーフを通常の2倍はさんだ『ダブルローストビーフ ~プレミアム製法~』は、通常価格にプラス100円の690円(税込)と、特別価格にて販売します。

しっとりジューシーなローストビーフをプラス100円で2倍に!

サブウェイのローストビーフは3段階の異なる温度で調理する“プレミアム製法”により、肉の旨味を閉じ込め、しっとりやわらかな食感に仕上げました。おススメするのは“わさび醤油ドレッシング”、醤油が牛肉の味わいを引き立て、ツンと辛いわさびのアクセントが食欲をそそります。通常価格 920円(税込)*1のところ、11月27日からの3日間のみ、690円(税込)のプレミアムな特別価格で販売します。

メニュー名: **ダブルローストビーフ ~プレミアム製法~**
販売価格: **690円(税込)**



【販売期間】2018年11月27日(火)~29日(木)

【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)

※1 定番メニュー「ローストビーフ ~プレミアム製法~」にローストビーフをトッピングした時の金額
※フットロング・サラダは対象外です。各種クーポン・無料券ではご利用いただけません。一部店舗で価格が異なる場合がございます。

<報道関係者からのお問い合わせ先>
サブウェイPR事務局 (フロンティアインターナショナル内)
担当: 松浦 (090-2411-1744)、平尾 (070-2197-8943)
TEL: 03-5778-4844 / FAX: 03-3406-5599 / E-mail: frontier-pr@frontier-i.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

サブウェイで唯一「プレミアム」と冠した自慢のローストビーフ

1992年、サブウェイが日本創業以来販売しているロングセラーメニューのローストビーフ。2年6ヶ月もの月日をかけて開発し、サブウェイで唯一「プレミアム」と名付け、2015年にリニューアルデビュー。以来多くのお客様から支持を集める人気メニューとなっています。



開発には、1934年に北海道で初めて本格的洋風ホテルとして創業し“北の迎賓館”と称され国内外の要人が利用してきた歴史を持つ「札幌グランドホテル」で、20年以上勤めたシェフと一緒に開発。サブウェイの特徴である、シャキシャキの野菜とパンと調和する味わい・食感を生み出すため、3段階に温度管理を分けたプレミアム製法を導入し“サンドイッチのためのローストビーフ”を完成させました。

※写真はすべてイメージです

サブウェイのローストビーフは旨味とみずみずしさを閉じ込める 〈3段階の温度管理〉

Step1

高温・短時間で一気に肉の表面を焼き固め、肉汁を封じ込めます。

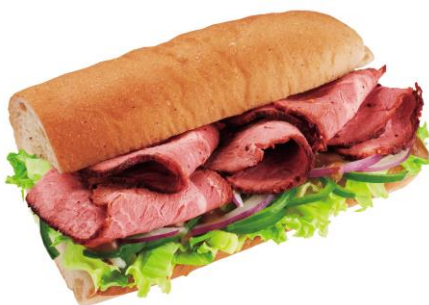
Step2

中温で肉汁をさらに安定させます。

Step3

低温でじっくり、中まで熱を通します。

〈定番メニュー〉



メニュー名 : ローストビーフ～プレミアム製法～
販売価格 : 590円(税込)
カロリー : 303kcal