

デニーズ初！地元の店舗スタッフと商品開発部が共同開発！
中京店舗限定 「でらうまっ」な名古屋めし販売開始！

2015年8月18日(火)スタート

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8)では、地域にあったおいしさを追求し、地元名古屋の店舗で働く「スタッフ」と、メニューを考案する「商品開発部」が共同で開発したメニューを、2015年8月18日(火)より中京エリアの店舗限定で販売致します。
 地元の「赤だし味噌」をデニーズ風にアレンジした「味噌ソース」をかけてお召し上がりいただく「ヒレカツ」や「ハンバーグ」、名古屋発祥の「まぜそば」をデニーズ流にアレンジした「冷しまぜそば」など、全4種類を取り揃えます。

<<中京限定メニューご紹介>>



味噌ヒレカツ 823円(税込888円)

サクサクに揚がった柔らかい豚ヒレカツに、濃厚な「味噌ソース」を添えた、名古屋のご当地メニューをデニーズ風にアレンジした「味噌ヒレカツ」。
 特製の味噌ソースは、地元の「赤だし味噌」に、醬(ジャン)を効かせたデニーズ人気のソースを隠し味に入れ、他では食べられない奥深い味わいに仕立てました。
 ソースをかけると、湧き立つ香りが食欲を刺激する鉄板スタイルで提供致します。「名古屋」といえば外せない目玉焼きをくずせば、まろやかな味わいもお楽しみいただけます。



でら味噌ハンバーグ&海老フライ 925円(税込999円)

濃厚な特製味噌ソースと、ふっくらジューシーなハンバーグから溢れる肉汁が重なり合っ、「味噌」の風味がより一層広がるデニーズならではの味噌仕立てのハンバーグメニュー。
 頭から丸ごと食べられるサクサクの有頭エビフライも盛り合わせたボリューム満点の一品です。

◆でら味噌ハンバーグ 720円(税込777円)



デニーズ風 冷しまぜそば 800円(税込864円)

たっぷりの具材と麺を豪快に混ぜて食べる、名古屋発祥の「台湾まぜそば」をデニーズ流にアレンジしました。
 唐辛子とにんにくの効いたピリ辛の挽き肉や、もやし、ねぎ、刻みのりに、別添えの半熟たまごをからめれば、色々な味が楽しめ、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

※ご紹介のメニューは天満通店、高岳店、今池店、猪高店、石川橋店、長久手店、守山店、瀬戸共栄通店、日進梅森店、平針店、名古屋東新町店でのみ販売しています。
 ※写真はイメージです。

以上

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 (広報)

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709