



NEWS RELEASE

ご連絡



セブン&アイ HLDGS.

セブン & アイ・フ - ドシステムズ

2009/04/30

5月を“Hot,, に! ~ デニース 5月新メニュー ご案内 ~ <ジャンバラヤ>に“ホットなコンビ,, が新登場!

デニース(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 千代田区二番町 8-8)では、2009年5月14日より、人気のジャンバラヤに、ハンバーグを組み合わせた“ハンバーグジャンバラヤ”を2タイプのソースで販売致します。

【スパイシーな美味しさを、魅力 価格で!】 ~ デニースのジャンバラヤ ~

ジャンバラヤは...

カナダ南東部の旧フランス領アカディアから米国南部ルイジアナ州への移民(ケイジャン)の子孫に受け継がれた料理がケイジャン料理。

その中のひとつに、米を使った料理、ケイジャン・サンニスミン料理ジャンバラヤがあります。この料理は、スペイン料理のパエリアに起源があるそうで、独特のスパイス感が特徴です。

デニースではチリペースト、トマトペースト、赤唐辛子、ペッパーが入ったオリジナルソースを使い、ソーセージ、チキン、赤・青のピーマン、ガーリックなどの食材と、メインとなる「米」に、カリフォルニア産“カルローズ米”を使い、美味しく仕上げました。

「ジャンバラヤは、料理する人の数だけジャンバラヤの味が存在する。」とされているそうですので、是非、デニースの味をお試しください。

新登場【ハンバーグジャンバラヤ】

デニース屈指の人気メニュー「ジャンバラヤ」と「ハンバーグ」が、タッグを組みました。

-childで店舗へ納品されるハンバーグ170gをご注文ごとに焼き上げ、ジャンバラヤと一緒に鉄皿に盛りつけたボリュームあるメニュー。

今回、ジャンバラヤをより一層“Hot!!”にお召上がりいただけるよう、【ハバネロ】を使ったソースで、仕上げたタイプも販売致します。

“ハンバーグジャンバラヤ ハバネロソース,, (880円)

“ハンバーグジャンバラヤ スタンダードソース,, (780円)

そして、定番のチキンジャンバラヤにも

“チキンジャンバラヤ ハバネロソース,, (880円)が

加わり、“チキンジャンバラヤ スタンダードソース,,

(780円)、全4種類の販売となります。

ジャンバラヤのハバネロソースは期間限定のソースです。

ぜひ、お見逃しなく!



Dennys'一口メモ:

Calrose (カルローズ) ... 【カリフォルニアのバラ】

デニースのジャンバラヤで使っている食材“カルローズ米”は、カリフォルニアオリジナルの中粒種米です。

日本人にも食べやすく、[粘りが少ない] [軽い食感!!] [香りや味を吸収しやすい] 等々、特徴があるので、“カルローズ米”は、パエリア、ピラフ、ドリアから、サラダ、スープ等々にも適しています。

* カルローズ米についてはUSAライス連合会まで



<http://www.usarice-jp.com/>



メニューにより取り扱いがない時間、又、一部ご紹介メニューを取り扱わない店舗がございます。ご了承ください。

表示価格は、税込みの価格です。

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室 コミュニケーション

〒102-8415 東京都千代田区二番町8番地8 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL . 03 6238-3504 FAX . 03-3261-3821