

この季節に食べたくなるのはCOOL & HOT! ?
 デニーズ夏の新メニュー
 さっぱり冷たいジェノベーゼ&ケイジャンチキンステーキ
 2018年6月5日(火) 販売開始

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、2018年6月5日(火)より、夏の新メニューを販売開始いたします。事前に「気温が上がる夏に食べたくなる料理」についてアンケート調査(*)を実施したところ、「さっぱり冷たい麺料理」と「スパイシーなピリ辛料理」が大きな支持を得ました。今回デニーズで登場する新メニューは、これらのニーズにぴったりマッチした、さっぱり冷たいCOOLなメニュー「ハーブ鶏と国産バジルのジェノベーゼ」と、スパイシーでピリ辛のHOTなメニュー「ケイジャンチキンステーキ」です。気温の急上昇とともに夏本番を迎えるこの時季、思わず食べたくなるCOOL&HOTな料理をぜひデニーズでお楽しみ頂きたいと思えます。

【COOL】

清涼感あふれるさっぱりジェノベーゼ

【HOT】

& ピリッとスパイシーなジューシーチキン



ハーブ鶏と国産バジルのジェノベーゼ
 899円(税込970円)

さわやかな国産バジルで仕立てたコクのあるソースが、極細カペリーニに絡む、さっぱりジェノベーゼ。しっとりやわらかなハーブ鶏のローストチキンと、風味豊かなルッコラ「セルバチコ」をトッピングした、風味豊かで清涼感あふれる一皿です。



ケイジャンチキンステーキ
 999円(税込1,078円)

ジューシーなマテ茶鶏のステーキに、濃厚でスパイシーなケイジャンソースをたっぷり合わせたメキシカンテイストなチキンステーキです。鉄板から湧き立つ香りに食欲を刺激されること間違いなし! ライスはもちろん、アルコールのお供にもぴったりです。

■その他新メニュー



All Beef ハンバーグ

～ねばねば梅とろろ

1,199 円 (税込 1,294 円)

肉の旨味感じるビーフハンバーグに、とろろ・オクラ・めかぶ・なめこのねばねば素材やカリカリの梅、南高梅を使用した梅水晶を合わせました。食感も楽しいさっぱりとした一皿です。



【6月19日販売開始】

長崎県産 真鯨の茶漬け膳

899 円 (税込 970 円)

ごま風味の特製醤油ダレに漬け込んだ長崎県産の真鯨をお茶漬け風にアレンジしました。そのまま召し上がっていただくのはもちろん、薬味をプラスして味の変化も楽しめます。



【店舗限定販売】

トマトのスノーアイスカペリーニ

899 円 (税込 970 円)

トマトの酸味と甘みを味わうすっきりとしたトマトソースカペリーニに、雪のようにトマトのかき氷をふりかけました。いつまでも冷たい清涼感を楽しめるパスタです。

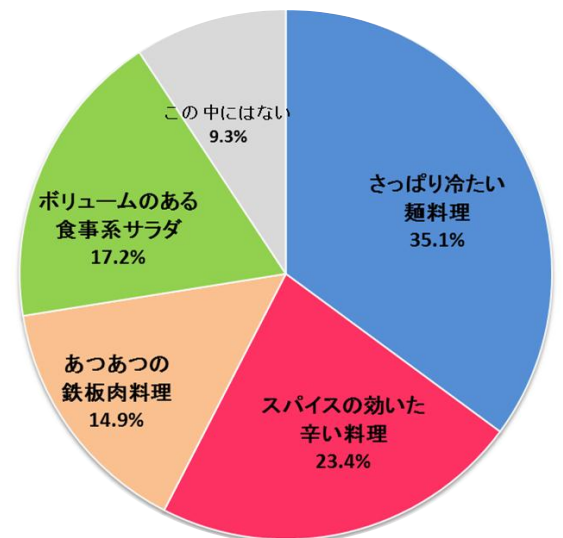
※「トマトのスノーアイスカペリーニ」販売店では、「長崎県産 真鯨の茶漬け膳」は販売いたしません。
※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部ご紹介の商品を販売していない店舗、時間帯がございます。

=====

*アンケート調査結果ご参考

Q. 気温のあがる夏に食べたくなる料理は何ですか (複数回答、N=1,000人)

- ・さっぱり冷たい麺料理 35.1%
- ・スパイスの効いた辛い料理 23.4%
- ・あつあつの鉄板肉料理 14.9%
- ・ボリュームのある食事系サラダ 17.2%
- ・上記以外 9.3%



調査方法：インターネットリサーチ
 調査対象：全国の20歳～69歳男女
 調査人数：1,000人
 調査時期：2018年4月
 調査機関：株式会社ネオマーケティング

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283