



2023年7月3日

デニーズ夏の大人気冷製麺 国産バジル香るジェノベーゼとさっぱり冷麺風カペリーニ

2023年7月11日(火)夏季限定販売開始

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)は、2023年7月11日(火)より、デニーズ夏の大人気冷製麺を2品販売します。国産バジルの清涼感を感じる冷製ジェノベーゼと、さっぱりとした味わいの冷麺風カペリーニは夏季限定のラインナップです。



夏季限定メニュー2品には【スペシャル SUMMER セット】をご用意しました。「生ハムとアボカドのジェノベーゼ」には、ライ麦パン・ドリンクバーがセットになります。もう1品の「冷麺風カペリーニ」はミニ鶏照り焼きごはんとドリンクバーがセットとなります。

～バジル本来の美味しさをお届けするために～

①収穫時間

まだ気温が低く水分が多く含まれている時間に収穫。

②手摘み

最良の状態を目で見て丁寧に、やさしく人の手で摘み取る。

③良い状態の葉のみを収穫

硬い茎の部分は使用せず、柔らかい新葉のみ収穫。



素材本来の風味、雑味の無い味わい、採れたての鮮度感を追求したバジルをぜひお楽しみください。詳しくはホームページでご紹介しています。

URL: <https://www.dennys.jp/safety/pursuit/quality/basil/>

(7月11日公開予定)

【生ハムとアボカドのジェノベーゼ ライ麦パン・ドリンクバーつき】 1,390 円(税抜 1,264 円)



バジルのあざやかなグリーンと清涼感が、夏にぴったりなジェノベーゼ。極細パスタのカペリーニと、国産バジルを使用した香り高いソースが相性抜群の一皿です。カペリーニは乾麵を使用しているので、ほどよいコシとなめらかな口あたり。しっとりとした生ハムは、見た目と味わいに彩りを添えるアクセントになっています。さらに、アボカド、トマト、ルッコラをのせて風味よく仕上げました。素材の味と香りが重なり合う、爽やかながら奥行きのある味わいをご堪能ください。

【冷麺風カペリーニ ミニ鶏照り焼きごはん・ドリンクバーつき】 1,390 円(税抜 1,264 円)



デニーズの夏の定番、ひんやりとしたカペリーニ。しっとり柔らかなローストポークや香味野菜、キムチ、長芋などをトッピングして、栄養バランスの良い冷麺風に仕立てました。スープは、牛すじをじっくりと炊き出し、鶏肉の旨味と牛骨のコクをプラス。カペリーニは、乾麵を使用することで、ほどよいコシとつるりとしたのどごしをお楽しみいただけます。お好みで別添えのビネガーをかけると一層爽やかな味わいに。食欲が減退しがちな暑い日も、さっぱりとお召し上がりいただけます。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです ※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます

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

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>
TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285