



2022年5月18日

爽やかで刺激的な味わいが初夏にぴったり！

スパイス&ハーブフェア

2022年5月24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、2022年5月24日(火)より、爽やかで刺激的な味わいのメニュー6品を揃え、スパイス&ハーブフェアを開催します。

デニーズのスパイス&ハーブフェアでは、赤ピーマンを主体に唐辛子やクミンなどの香辛料を加え、辛味もありながら風味豊かなデニーズオリジナルのハリッサソースを開発しました。ハンバーグと共に味わう「ハリッサソースのハンバーグ」や、爽やかさを感じる「レモンクリーム of ハンバーグ」、「レモンライス of バターチキンカレー」。また、「こだわりの冷製ジェノベーゼ」、「ローストビーフと香味野菜のピビン麺」と、冷たい麺料理もご用意しました。そして、ボリュームを求めるなら、総重量650g以上の「アメリカンMEATプレート〜ガーリックライス」を。こちらはハンバーグ、プルドポーク、チキン、さらにはガーリックライスと、ワンプレートで大変満足いただける一品です。さっぱり爽やかな商品から、しっかりと食べたいという方まで幅広いニーズにお応えするメニューで皆様をお待ちしております。



～スパイス&ハーブの効果～

料理にプラスするだけで香り豊かな料理に大変身、あっという間に本格料理の味になるスパイスやハーブは、香りづけ、辛味付け、色付けの役割があります。香り付けは、肉や魚の臭みを抑えたり、食欲の増す美味しそうな香りを付けます。辛味付けでは、料理の味を引き締め、色付けでは、華やかな彩りを演出してくれ、料理を目でも楽しめるようにしてくれます。

【ハリッサソースのハンバーグ】 990円(税抜900円)



「ハリッサ」とは、唐辛子をベースにさまざまなスパイスをブレンドしたチュニジア発祥の調味料で、デニーズでは、オリジナルの配合で数種のスパイスをブレンドし、パプリカをベースに辛味をおさえて食べやすく仕立てました。スパイシーなソースがハンバーグの肉汁と口の中でとけあってクセになる味わいです。

【レモンクリームハンバーグ】
990 円(税抜 900 円)



ソースには瀬戸内レモンの果汁と果皮を 100%使用し、クリーミーですっきりとした味わいに仕立てました。はじけるようなレモンの風味と、ベーコンやクリームのコクがマッチして、肉本来の味を引き立てます。お好みでレモンを絞ると一層軽やかにお召し上がりいただけます。

【レモンライスバターチキンカレー】
1,100 円(税抜 1,000 円)



スパイスの風味豊かなレモンライスは異国情緒満点！ターメリックをはじめとする数種類の香辛料、レモンの香りが特徴的なムーンジャンオイル、ナンプレーなどを合わせてエスニックな味わいに仕立てました。カレーとライスにレモンをかけると、雰囲気ガラッと変わって風味もアップ！

【アメリカンMEATプレート～ガーリックライス】
1,650 円(税抜 1,500 円)



熱々の鉄板に、ビーフ、ポーク、チキンを盛り合わせた、ボリューム満点のMEATプレート！香ばしいガーリックライスは、直火釜で炒めたにんにくの風味が食欲をそそる味わい。ガツンとパンチのきいた肉とライスをワイルドに味わうのが最高です！

【こだわりの冷製ジェノベーゼ】
900 円(税抜 819 円)



あざやかなグリーンが見た目にも爽やかなジェノベーゼ。みずみずしいハーブの風味が広がる、清涼感あふれる一皿です。ハーブの多彩な香りを味わっていただけるよう、4種のフレッシュハーブを組み合わせてトッピング。ソースは、国産バジル、大葉、生姜、にんにくなどでシンプルに仕立てました。

【ローストビーフと香味野菜のビビン麺】
950 円(税抜 864 円)



ピリッと辛いコチュジャンがおいしさの決め手！存在感のあるソースは、しっとり柔らかいローストビーフと相性抜群！のどごしのよい中華麺、シャキシャキの香味野菜、紅芯大根やトマトと合わせて、ボリュームはありながらもさっぱりとお召し上がりいただけます。お好みで別添えのラー油をかけて、味わいの変化をお楽しみください。

※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