

# デニーズ初登場！沖縄県産「美ら島あぐー豚」の魅力とは?! デニーズ『ハンバーグフェア』

2015年4月21日(火)より販売開始

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、2015年4月21日(火)より、日頃からお客様に高いご支持をいただいている「ビーフ100%ハンバーグ」と「合挽きハンバーグ」をこだわりの食材と組み合わせたメニューが並ぶ「ハンバーグフェア」を開催致します。やわらかく口どけの良い「美ら島(ちゅらしま)あぐー豚の焼肉」とハンバーグを盛り合わせたボリュームメニューから、たっぷりの野菜とハンバーグを一緒にお召し上がりいただけるメニューまで全4種類を品揃え致します。

## <新メニュー紹介>



ちゅらしま  
**美ら島あぐー豚の焼肉とハンバーグ膳** 1,268円(税込1,369円)

脂の甘みが特徴の美ら島あぐー豚の焼肉とふっくらジューシーな合挽きハンバーグのお膳です。  
食べごたえのある厚さにカットした美ら島あぐー豚のバラ肉を香ばしく焼き上げ、ハンバーグはさっぱりとおろしソースで仕上げました。  
小鉢は「茄子とキャベツのみぞれおろし」、「きんぴらごぼう」、「ポテトサラダ」、「豆腐サラダ」からお選びいただけます。



### 【ポイント食材～美ら島あぐー豚～】

美ら島あぐー豚はオレイン酸を多く含み、コレステロール値が一般の豚より低いことが特徴の沖縄県産の豚肉。デニーズでは、あぐー豚の美味しさを味わえる脂身と赤身のバランスがよいバラ肉を使用しました。甘く口どけの良い脂身をお楽しみいただけます。



ちゅらしま  
**美ら島あぐー豚の焼肉&  
ビーフ100%ハンバーグ**  
1,368円(税込1,477円)

しっとりやわらかい美ら島あぐー豚の焼肉とビーフ100%ハンバーグを盛り合わせました。  
焼肉のタレには黒糖を使用し、甘口で味わい深い仕上がりに。  
さらに醤油でコクを加え、肉の旨味を引き立てます。  
ボリューム満点の一皿を、ハンバーグにはおろしソースをかけてお召し上がりください。



**ビーフ100%ハンバーグと  
たっぷり野菜の紙包み焼き**  
1,198円(税込1,293円)

ビーフ100%ハンバーグとたっぷりの野菜を紙で包み、オーブンで焼き上げました。包み焼きにすることで、素材の旨味が凝縮。濃厚なデミグラスソースとハンバーグの肉汁、野菜の甘味が重なりあい、絶妙なハーモニーを奏でます。  
フォークを入れるたびにソーセージ、キャベツ、ブロッコリーなど、さまざまな素材が顔を出し、最後まで飽きのこない一品です。



**アボカドチーズハンバーグ  
～スパイシートマトソース**  
925円(税込999円)

ふっくらとした合挽きハンバーグに、トマトやチーズ、フレッシュなアボカドを1/2個トッピングしました。  
トマトソースは、クミン、コリアンダー、チリパウダーなど7種類のスパイスをブレンドし、スパイシーな味わいに。さらに、トマトソースにアーモンドパウダーを加えることにより、香ばしさもプラス。ライスにもパンにもよく合う仕立てです。

※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。

※写真はイメージです。

※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店他、一部店舗では販売しておりません。

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