２００９年12月9日
株式会社ゼンショー
広　　報　　室

News　&　Information　　～パティのおいしいウェンディーズだから～

伝統的な“洋食屋さん”の味
ベーコンデミグラスチーズバーガー新発売

株式会社日本ウェンディーズ（代表取締役社長：平谷哲哉　本社：東京都港区）は、12月16日（水）より、全国のハンバーガーレストラン「ウェンディーズ」（＊注）で、ベーコンデミグラスチーズバーガー（シングル350円/ダブル450円）を期間限定発売します。

ウェンディーズのパティは安全安心のオーストラリア産牛肉100％を使用。冷凍せずに工場からお店に運んでいるので、新鮮な肉の旨味が味わえます。お店では、肉のジューシーさを活かすため、パティを一枚一枚丁寧に焼き上げています。

このたび発売するバーガーには、このパティの美味しさをさらに際立たせるために、デミグラスソースを使用しました。

本格的なデミグラスソース

ベーコンデミグラスチーズバーガーはソースにこだわったバーガーです。飴色になるまで炒めたオニオンでこうばしい焦がし風味を出し、香り豊かな甘口ワインのマディラ酒を加えじっくりと煮込んだソースは、洋食屋さんの特徴でもある濃厚な味、香り、光沢を再現し、手作り感たっぷりです。

アクセントには粒入りマスタード入りのマヨネーズを使用し、ピリッと味を引き締めました。

こんがり焼いたベーコン、とろりととけるチェダーチーズ、辛味のきいたオニオンを本格デミグラスソースと一緒に味わうことで、肉の旨味とチーズの濃厚さが口いっぱいに広がるバーガーです。



商品名	価格（シングル/ダブル）
ベーコンデミグラスチーズバーガー	350円/450円
フレンチフライセット	680円/780円
サラダセット	710円/810円
チリチーズフライセット	780円/880円

（＊注）12月9日現在、ウェンディーズは71店舗。
本商品はホークスタウン店（福岡県）を除く70店舗での販売です。

お客様のお問い合わせ先：　ウェンディーズお客様相談室　0120-029-370

ZENSHO GROUP

http://www.nihon-wendies.co.jp/