

News Release

2008年7月16日



ジャーマンドックリニューアル！！ さわやかな風味の新メニューも登場

(株)ドトールコーヒー(本社：東京都渋谷区／代表取締役社長：鳥羽 豊)は、7月23日(水)から、全国のドトールコーヒーショップ約1,150店で『ジャーマンドック』(200円/税込み)をリニューアル発売します。同時に新メニューとして、ドイツの家庭料理をイメージした『ザワークラウドック』(250円/税込み)と緑黄色野菜たっぷりの『ピリ辛カポナータドック』(270円/税込み)、期間限定で『ビッグジャーマンドック』(280円/税込み)の発売もします。

この新メニュー発売にあわせてジャーマンソーセージを改良し、シンプルなのに飽きのこない風味豊かな味に仕上げます。

※価格は全て税込みです。

■ジャーマンドック 価格：200円 (上)

■ビッグジャーマンドック 価格：280円 (下)

ジャーマンソーセージは牛肉と豚肉、脂それぞれの挽き方、混ぜ合わせるタイミングにこだわり、ジューシーさをより強調します。さらに加湿しながらスモークすることでソーセージの中まで香りを行き届かせます。

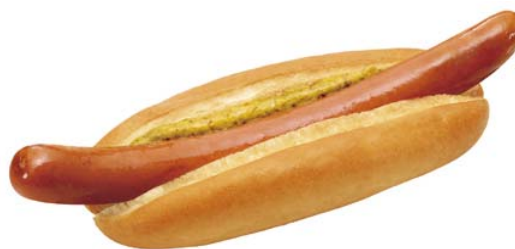
また現在のものより3mm太くして、食べたときのパキッとした歯ざわりをさらに良くします。

噛んだときの、小気味よい音と食感、立ちのぼるスモークの香りが食欲をそそります。

通常のジャーマンソーセージの長さは約17cm。

9月2日(火)までの期間限定で発売する

『ビッグジャーマンドック(写真下)』のソーセージは約21cm、重さが70gと通常サイズの1.5倍。食べ応えを追求した今だけの特別仕様です。



このリリースに関するお問い合わせは、
広報部 広報課 鈴木・関根までお願いいたします。
TEL：03 (5459) 9053 FAX：03 (5459) 9037
Email:news-release@doutor.co.jp

■ ザワークラウトドック 価格：250円

千切りにしたキャベツを白ワインビネガーで煮て、唐辛子、キャラウエーなどの香辛料で風味付けした、オリジナルザワークラウトをのせます。

ドイツの定番メニューを日本人に馴染むよう、柔らかな酸味にアレンジして食べやすく仕上げます。

キャベツのしゃきしゃきした歯ざわりが残っていて、ソーセージのパキッとした食感との相性も抜群です。



■ ピリ辛カポナータドック 価格：270円

カポナータは、ナス、ズッキーニ、赤・黄のパプリカやタマネギなど色鮮やかな野菜を、ピリッと辛いトマトソースで煮込んだものです。パプリカやタマネギのしゃきしゃき感を残し、一緒に挟むスライストマトとアクセントとなる大葉のフレッシュ感を引き立てます。

さわやかなピリ辛トマトソースと、ジューシーなソーセージのコンビネーションが絶妙です。

