

2026年5月13日

デニーズ 夏の大人気メニューが再び！
飯田商店監修「アジアン冷やし豆乳担々麺」 &
「生ハムとアボカドの冷製ジェノベーゼ～カペリーニ」
5月20日（水）より販売

株式会社デニーズジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役：小松雅美）は、2026年5月20日（水）より、夏にぴったりの冷やしメニュー2品を販売します。

【デニーズ | 夏にぴったりの冷やしメニューのポイント】

① 飯田商店 店主監修「冷やし豆乳担々麺」

2024年の誕生以来、ピリ辛×クリーミーなアジアンテイストがたまらない、大好評の「冷やし豆乳担々麺」がさらにパワーアップして登場！味と辛味のバランスが絶妙なトムヤム風味のシュリンプや、爽やかな香りの油「ムージャンユ」で和えた夏野菜で、さらに風味UP！

② 夏の人気メニュー「生ハムとアボカドの冷製ジェノベーゼ～カペリーニ」

柔らかい新葉のみやさしく手摘みで収穫したバジルを、鮮度感を追求したバジルソースに。アボカド、生ハム、エビと合わせた、“デニーズの夏といえばコレ！”とも言える冷製パスタです。

【飯田商店店主監修】アジアン冷やし豆乳担々麺 1,420円（税込1,562円）



2024年の誕生以来、大好評の飯田商店店主監修メニュー「冷やし豆乳担々麺」が、さらにパワーアップして登場！ピリ辛×クリーミーなアジアンテイストがたまらない、この夏、絶対に食べていただきたい自信作です。コクのある豆乳担々スープに、スパイスの効いた肉味噌やナッツがアクセントになって、刺激的で奥深い味わい。酸味と辛味のバランスが絶妙なトムヤム風味のシュリンプや爽やかな香りの油「ムージャンユ」で和えた夏野菜をトッピングして、異国ムード満点に仕立てました。お好みで別添えのパクチーをのせて、エキゾチックな香りを存分にお楽しみください。



飯田商店 店主・飯田将太

1977年神奈川県出身。幼い頃から料理が好きで、大学卒業後、和食の奥深さに惹かれ東京の日本料理店などで、腕を磨く。

しかし25歳の時、家業の事情で地元へ戻り、叔父が営むラーメン店の店主となる。その後、さまざまな出会いを通してラーメン作りに熱中するようになり、2010年「飯田商店」をオープン。全国から湯河原へ訪れるラーメンファンを魅了し続け、「TRY ラーメン大賞」では、4連覇で殿堂入りを果たした名店中の名店。

生ハムとアボカドの冷製ジェノベーゼ〜カペリーニ 1,090円（税込1,199円）



あざやかなグリーンが、見た目にも涼しげな冷製パスタ。風味豊かなバジルソースに、まろやかなアボカド、しっとりとした生ハム、ぷりっとしたむきエビを合わせて、爽やかな味わいに仕立てました。こだわりの麺は、キュッとコシのある極細パスタのカペリーニ。のどごしの良いカペリーニと、香り高いバジルソースは相性抜群です。最後までフレッシュな味わいを楽しめる、夏にぴったりな一皿をぜひご賞味ください。

〜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ソースをぜひお楽しみください。



※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※掲載メニューやサービスは、予告なく変更、終了する場合がございます。

※一部販売していない時間帯があります。

※新宿西口店、赤坂駅前店では本商品は販売しません。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社デニーズジャパン 広報

TEL : 03-6238-3567 E-mail : communication@7fs.7andi.co.jp