



2025年9月3日

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社

＜人気のタルタルソースが秋の装いでパワーアップ！＞
“かつお出汁”のうまみと香りで具材を引き立てる3種のサンド
『だしたるえび』『だしたるてり焼き』
『だしたるゆず豚しゃぶ』

2025年9月10日（水）より全国で期間限定発売

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社（本社：東京都大田区）が展開するサンドイッチチェーン「サブウェイ」は、『だしたるえび』『だしたるてり焼き』『だしたるゆず豚しゃぶ』の3種のサンドを、2025年9月10日（水）から期間限定で全国のサブウェイにて販売いたします。



この秋、サブウェイで人気のタルタルソースが出汁のうまみと香りでパワーアップします。味の決め手となるのは、タマネギとピクルスの食感が心地よいタルタルソースに、新たに3種のかつお原料を贅沢に使用し秋らしい味わいを演出した『だしたるタル』。かつお出汁の上品な風味、香ばしい香り、そして奥深い旨みが重なり合い、具材の味わいを一層引き立てます。

ラインナップは、ぷりぷりのえびとだし香るタルタルが相性抜群に絡み合う『だしたるえび』、甘辛いてり焼きが食欲をそそるボリュームたっぷりの『だしたるてり焼き』、そして香るゆずとだしの味わいが秋にぴったりの『だしたるゆず豚しゃぶ』の全3種をご用意。『だしたるゆず豚しゃぶ』に使用するゆず塩豚には、柚子皮と柚子オイルを加えることで爽やかな香りが引き立ち、ゆずの風味をしっかりと感じられる仕上がりになっています。

徐々に秋めいていくこの季節に、人気のタルタルソースが秋らしいかつお出汁の旨みと香りでパワーアップした今だけの3種のサンドをぜひお召し上がりください。

<期間限定販売 新商品概要>



だしたるえび

販売価格：620円（税込）
カロリー：286kcal、糖質：37.3g

ぷりぷりとしたえびの食感と、3種のかつお原料を使用した『だしたるタル』が絶妙に絡み合う逸品。



だしたるてり焼き

販売価格：650円（税込）
カロリー：410kcal、糖質：44.8g

甘辛いてり焼きソースと、かつおの香り豊かな『だしたるタル』が重なり、食欲そそる味わいのボリューム満点な逸品。



だしたるゆず豚しゃぶ

販売価格：670円（税込）
カロリー：390kcal、糖質：39.8g

柚子皮と柚子オイルを加えた特製ゆず塩豚を使用し、ふわっと香るゆずとだしのみまみを感じられる秋らしい味わいの逸品。

【販売期間】 2025年9月10日（水）～ ※なくなり次第終了

【販売店舗】 サブウェイ全店（レジヤ施設内店舗等、一部店舗を除く）



サブウェイは1965年、アメリカ・コネチカット州で誕生しました。創業者のフレッド・デルーカが17歳の時に大学へ進む学費を貯めるために始めた“町のサンドイッチ屋”が、サブウェイの1号店となりました。その後、お客様一人ひとりの好みに合わせてサンドイッチを作るオーダーメイドスタイルが世界各国で支持され、現在世界100カ国以上に店舗を展開するサンドイッチチェーンに成長しました。日本では1992年3月25日に東京都港区に出店して以来、全国に店舗を展開しています。店内で毎日焼き上げるパンに、ローストビーフやえび・アボカドなどこだわりの具材と、シャキシャキの野菜を挟み、サンドイッチアーティストと呼ばれるスタッフが、一つひとつ心を込めてお作りしています。