

3種のアラビカ豆を国内で焙煎した、 日本人に好まれるサンドイッチとベストバランスの一杯！ サブウェイ「サンド専用ドリップコーヒー」

2025年10月1日（水）より全国で展開

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、コーヒーの全面リニューアルを行い、2025年10月1日（水）よりサンドイッチとの相性を追求したベストバランスなコーヒー「サンド専用ドリップコーヒー」を全国のサブウェイ店舗にて販売します。

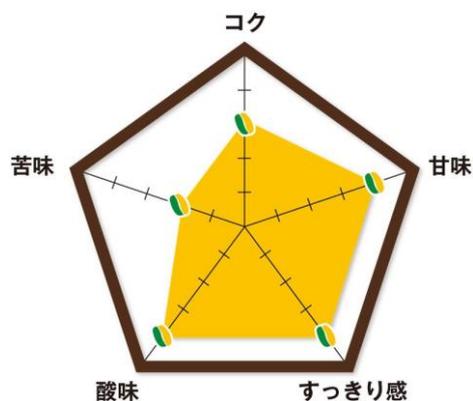


図1 リニューアルコーヒーの味わい分析

今回リニューアルした新たなコーヒーは、世界中から厳選したアラビカ豆 100%を使用しています。ブレンドには、ナチュラル製法によるコク深さが特長のブラジル（ミナス・ジェライスエリア）、フルーティーな甘みと花のようなアロマを持つコスタリカ（リオ・ネグロ農園）、そしてすっきりとした酸味と軽やかさが魅力のコロンビア（ウィラ・エリア）という3種の豆を採用。コーヒーは一般的に、食事と同系統の味わいと相性が良いとされていますが、コスタリカやコロンビアのフルーティーさや酸味は新鮮な野菜と調和し、ブラジルのコク深さは肉類のうまみを相乗させます。3種それぞれの豆の個性を組み合わせることで、「コク」「甘み」「すっきり感」のバランスが良くなり、サンドイッチの味わいをより引き立てます。（図1）

さらに国内焙煎により、日本人に好まれる、雑味のないクリアな味わいでありながら、口に含んだときのなめらかな質感と飲み終えた後に残る心地よい余韻が特長の一杯に仕上げました。注文を受けてから1杯ごとにドリップするため、いつでも淹れたての香りと風味をお楽しみいただけます。

サンドイッチとの相性を追求したサブウェイならではの新たなコーヒーを、ぜひサンドイッチと一緒に楽しみください。

<リニューアル概要>

【サンド専用ドリップコーヒー】

商品概要：3種のアラビカ豆を使用し、「コク」「甘味」「すっきり感」の良好なバランスを実現した、サンドイッチとの相性が抜群なコーヒー。

■ホットコーヒー

販売価格：Sサイズ（165ml）180円（税込）

Mサイズ（210ml）260円（税込）

※ホットコーヒーはほかのドリンクメニューとサイズが異なります。

■アイスコーヒー

販売価格：Sサイズ 260円（税込）

Mサイズ 320円（税込）

Lサイズ 380円（税込）

■ホットカフェラテ

販売価格：Sサイズ 260円（税込）

Mサイズ 320円（税込）

■アイスカフェラテ

販売価格：Sサイズ 260円（税込）

Mサイズ 320円（税込）

Lサイズ 380円（税込）

<キャンペーン情報>

■リニューアル記念！

対象のコーヒーをご購入の方に限定コーヒーホルダーをご提供



今回のリニューアルを記念して、各種コーヒーをご購入いただいた方を対象に、オリジナルの限定コーヒーホルダーをご提供します。限定コーヒーホルダーは、コーヒーとサンドイッチを楽しむ気分転換のひとときや、ささやかな差し入れにもおすすめです。この機会にぜひリニューアルしたコーヒーをお楽しみください。

【実施期間】 2025 年 10 月 1 日（水）～ ※なくなり次第終了

【対象商品】 『ホットコーヒー』『アイスコーヒー』『ホットカフェラテ』『アイスカフェラテ』

S サイズ、または M サイズ

※テイクアウト、イートインどちらも対象。

【実施店舗】 サブウェイ全店

（レジャー施設内店舗等、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。