



2026年2月27日

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社

新宿区・都庁前に約9年ぶりに再出店！ サブウェイ『新宿 NS ビル店』 3月6日（金）オープン

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、『新宿 NS ビル店』を2026年3月6日（金）にオープンいたします。

当店は、JR線・京王線・小田急線・東京メトロ丸ノ内線各「新宿」駅より徒歩約7分のオフィスビル「新宿 NS ビル」1階に位置しています。2017年の閉店以来、約9年ぶりに同ビルへ再出店します。



新宿 NS ビル店 イメージ

新宿 NS ビルは東京都庁舎に隣接し、多くの企業が集積する新宿エリアの中心地に位置しています。ビジネス拠点として多くのオフィスワーカーが行き交う一方、周辺にはホテルも多く、インバウンドをはじめとした観光客の往来も活発なエリアです。周辺にお勤めの方のランチやテイクアウトでのご利用に加え、観光や宿泊で新宿を訪れる国内外のお客さまなど、平日・休日を問わず幅広いお客様のご来店を期待しています。

当店は「モバイルオーダー」を導入しており、列に並ぶことなく好きなタイミングでご注文いただけるほか、「セルフオーダーシステム」で初めてご来店いただく方でもご自身のペースで安心してご注文いただけます。サブウェイはお好みに合わせてサンドイッチをカスタマイズいただけるのが特徴ですが、その一方で注文方法にハードルの高さを感じる方もいらっしゃいます。そのような方もこの「セルフオーダーシステム」を使い、注文画面上のガイダンスに従うことで、ご自分のペースでカスタマイズを楽しむことができます。初めてサブウェイを利

用される方にも、ぜひお試しください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

サブウェイは2026年2月現在、既存店の売上げが64カ月連続で増加を続けており、3月6日の当店のオープンにより、全国の出店数は223店舗となる予定です（2026年2月27日現在）。

【新宿 NS ビル店 店舗概要】

- オープン : 2026年3月6日（金）
- 住所 : 〒163-0801
東京都新宿区西新宿2丁目4番1号 新宿 NS ビル 1階
- 営業時間 : 月～金 8:00～21:00
土日祝 10:30～20:00
- 面積 : 88.96㎡ (26.91坪)
- 客席数 : 31席

【店舗特徴】

- セルフオーダーシステムの導入
- デジタル・メニューボードの設置

<期間限定商品情報>

■濃厚チーズがとろける2種のサンド

『カリとろチーズバジルチキン』『カリとろチーズガリトマチキン』

期間限定で好評販売中！



カリとろチーズバジルチキン

販売価格：630円（税込）
カロリー：337kcal、糖質：35.3g

口の中に広がる爽やかな香りが特徴のバジルチキンに濃厚なチーズソースが絡み合うあたたかなサンドイッチ。



カリとろチーズガリトマチキン

販売価格：630円（税込）
カロリー：329kcal、糖質：38.5g

濃厚なチーズソースとずりおろし野菜のような仕立ての「トマトガーリックソース」がチキンと相性抜群に絡み合うあたたかな逸品。

【販売期間】 2026年1月7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）

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT では、現在フランチャイズオーナー様を募集しております。火や油を使わないサブウェイ店舗は安全でクリーン。これにより低投資でコンパクトな厨房を実現できます。ご興味をお持ちの方は下記よりお問い合わせください。

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社 店舗開発本部

電話 : 03-6423-6580 (代表) 受付時間 : 平日 10:00~17:00 FAX : 03-6423-6581

Email : subway_fc@subway.jp



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。