



2026年3月24日

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社

横浜エリアでサブウェイが2店舗同日出店！ 『横浜ベイクォーター店』 『アピタテラス横浜綱島店』 3月26日（木）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、『横浜ベイクォーター店』『アピタテラス横浜綱島店』の2店舗を2026年3月26日（木）にオープンいたします。



横浜ベイクォーター店 イメージ



アピタテラス横浜綱島店 イメージ

『横浜ベイクォーター店』は、JR、京急線「横浜」駅北改札から徒歩約3分の場所に位置する商業施設「横浜ベイクォーター」の3階に出店いたします。同施設は、飲食店や生活雑貨など多彩なテナントが揃い、ショッピングの合間のご利用に加え、周辺にお住まいの方やお勤めの方など、幅広いお客様のご来店を見込んでおります。

『アピタテラス横浜綱島店』は、東急東横線「綱島」駅から徒歩約10分の商業施設「アピタテラス横浜綱島」の1階に出店いたします。周辺には住宅街が広がり、学校や事業所も多いことから、日常使いのお客様を中心に、週末にはお車で来店される遠方のお客様など、さまざまなシーンでのご来店を期待しております。

『横浜ベイクォーター店』および『アピタテラス横浜綱島店』では、いずれも「セルフオーダーシステム」を導入しており、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。さらに『横浜ベイクォーター店』では「モバイルオーダー」にも対応しており、店頭で列に並ぶことなく、好きなタイミングで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 3 月現在、既存店の売上げが 65 カ月連続で増加を続けており、3 月 26 日の 2 店舗のオープンにより、全国の出店数は 228 店舗となる予定です（2026 年 3 月 24 日現在）。

【横浜ベイクォーター店 店舗概要】

- オープン : 2026 年 3 月 26 日 (木)
- 住所 : 〒221-0056
神奈川県横浜市神奈川区金港町 1 番地 10 横浜ベイクォーター3 階
- 営業時間 : 7:00~20:00
- 面積 : 32.76 m² (9.91 坪)
- 客席数 : 共有席

【店舗特徴】

- モバイルオーダーの導入
- 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

【アピタテラス横浜綱島店 店舗概要】

- オープン : 2026 年 3 月 26 日 (木)
- 住所 : 〒223-0052
神奈川県横浜市港北区綱島東 4-3-17 アピタテラス横浜綱島 1 階
- 営業時間 : 9:00~21:00
- 面積 : 40.96 m² (12.39 坪)
- 客席数 : 3 席 ※共有席も利用可

【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

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。