



2026年5月7日

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社

＜「フラットブレッド」が4年ぶりに限定復活！＞
ピリ辛タコスのサンドに、ドリンクも加わり今年は超メキシカン！
『ざく切りサルサタコス』『濃厚チーズタコス』
『メキシカンミートタコス』

さわやかなミント&レモン香る『モヒート風ジンジャーエール』が新登場！

2026年5月13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、『ざく切りサルサタコス』『濃厚チーズタコス』『メキシカンミートタコス』の3種のサンドと、さわやかなミントとレモンが香るドリンク『モヒート風ジンジャーエール』を、2026年5月13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。



例年ご好評いただいているタコスシリーズに、4年ぶりに「フラットブレッド」が限定復活します。薄く伸ばした生地は、もちもちとしたしっとり食感が特長で、噛むほどに小麦の香ばしい風味が広がります。フラットブレッドは必ずトーストしてご提供するため、外は香ばしく中はもちもちとした食感に仕上がります。他のブレッドにはない食べ応えと満足感をお楽しみいただけます。なお、ブレッドはレギュラーブレッドもお選びいただけます。

ラインアップには、7種のスパイスを使用した粗挽きミートの肉感あふれる『メキシカンミートタコス』、ピリ辛のミートにコク深いチーズが絡み合う『濃厚チーズタコス』に加え、本年は『ざく切りサルサタコス』がさらに進化。後を引く辛さはそのままに、3種の果物（パイン・マンゴー・りんご）をソースに加えることで、よりジューシーでコクのある味わいに仕上げました。

また、サイドメニューには夏にぴったりの『モヒート風ジンジャーエール』が新登場します。ミントとレモンのさわやかな香りが広がり、タコスサンドとの相性も抜群で、さらにメキシカンな気分を味わえます。

4年ぶりに復活したもちもち食感のフラットブレッドで楽しむ、新しいスタイルのタコスサンドをぜひお楽しみください。

<期間限定販売 新商品概要>



**ざく切りサルサタコス
フラットブレッド**

販売価格：680円（税込）
カロリー：333kcal、糖質：48.0g

もちもちのフラットブレッドに、後引く辛さと3種の果物のジュースでコクのある味わいを重ねたメキシカンソースが絶妙に絡み合う逸品。

※レギュラーブレッドの場合

販売価格：630円（税込）
カロリー：280kcal、糖質：43.2g



**濃厚チーズタコス
フラットブレッド**

販売価格：700円（税込）
カロリー：455kcal、糖質：46.3g

もちもちのフラットブレッドに、たっぷりのチェダーチーズとジュースなタコスミートが絡む、チーズ好きにはたまらない濃厚でまろやかな逸品。

※レギュラーブレッドの場合

販売価格：650円（税込）
カロリー：402kcal、糖質：41.5g



**メキシカンミートタコス
フラットブレッド**

販売価格：640円（税込）
カロリー：421kcal、糖質：45.4g

もちもちのフラットブレッドに、7種のスパイスを使用した肉らしさを感じる粗挽きミートがやみつきになる味わいの逸品。

※レギュラーブレッドの場合

販売価格：590円（税込）
カロリー：368kcal、糖質：40.6g



モヒート風ジンジャーエール

販売価格：390円（税込）
カロリー：134kcal、糖質：32.6g

ミントとレモンのさわやかな香りが広がる清涼感のあるジンジャーエール。タコスのスパイシーな味わいとも相性抜群です。

【販売期間】 2026年5月13日（水）～ ※なくなり次第終了

【販売店舗】 サブウェイ全店（レジャー施設内店舗等、一部店舗を除く）

<キャンペーン情報>

■新作タコスサンドをおトクに楽しめる！『タコス祭』開催

5月13日（水）～5月26日（火）の期間限定で、新作タコスサンドをフラットブレッドでお得に楽しめる『タコス祭』を開催いたします。期間中は、『ざく切りサルサタコス』『濃厚チーズタコ

ス』『メキシカンミートタコス』の3種のフラットブレッドサンドのポテトドリンクセットをそれぞれ150円引きで販売いたします（レギュラーブレッドは対象外）。この期間限定のお得な機会に、今だけのフラットブレッドと夏にぴったりなタコスサンドをぜひお楽しみください。

【販売期間】 2026年5月13日（水）～5月26日（火）

【販売店舗】 サブウェイ全店（レジラー施設内店舗等、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。