



2026年6月3日

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社

牛肉のうまみと香ばしさがアップし、さらに美味しく 『ローストビーフ』リニューアルのお知らせ

2026年6月10日（水）より順次展開

—同日より、店内で焼き上げる『ダブルチョコクッキー』も新登場—

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、長らくご愛顧いただいている『ローストビーフ』サンドを、より牛肉本来のうまみを感じられる味わいへとリニューアルし、2026年6月10日（水）より全国のサブウェイにて販売いたします。



今回のリニューアルでは、サンドで使用するビーフの調理方法を見直し、真空調理でしっとりとした食感に仕上げた牛肉を、さらに直火で焼き上げることで香ばしさをプラスし、牛肉本来のうまみがより引き立つ味わいに仕上げました。また、そのうまみをいっそうお楽しみいただけるよう、アジア太平洋地域 10 カ国以上で展開されるサブウェイのメニュー開発を統括するグローバルシェフの提案により、おすすめドレッシングを「ハニーマスタード」へ変更しました※。粒マスタードを配合し、甘味と酸味のバランスにこだわったソースが、ローストビーフのうまみと相性よく絡み合い、本場感のある味わいをお楽しみいただけます。

ぜひ、より美味しくなった『ローストビーフ』サンドをお楽しみください。

※現行使用しております「わさび醤油ドレッシング」は各店舗在庫がなくなり次第、終売とさせていただきます。

<リニューアル商品概要>



ローストビーフ

販売価格：790円（税込）

カロリー：263kcal、糖質：37.9g

真空調理したビーフを直火で焼き上げた、香ばしさと牛肉本来のうまみを感じられる逸品。

【販売開始日】 2026年6月10日（水）～

【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）

<新商品情報>

■大好評！店内で焼き上げるクッキーに「ダブルチョコクッキー」が新登場



2025年12月の発売以来、ご好評いただいている店内で焼き上げるクッキーに新たなラインアップが加わります。2026年6月10日（水）より『ダブルチョコクッキー』を全国のサブウェイで販売いたします。

サブウェイのクッキーは、店内オープンで丁寧に焼き上げることで、外はサクッと、中はしっとりとした食感が特長です。今回新たに登場する『ダブルチョコクッキー』は、ココア生地に濃厚なダークチョコチップと、まろやかなホワイトチョコチップを練り込みました。2種のチョコレートの味わいをお楽しみいただけ

る、チョコレート好きにはたまらない一品です。

ぜひ、新ラインアップが加わったサブウェイのクッキーを、デザートやおやつタイムなど、その日の気分に合わせてお楽しみください。

<新商品概要>



ダブルチョコクッキー

販売価格：250円（税込）

カロリー：212kcal、糖質：19.4g

店内で焼き上げた、外はほんのりサクッと中はしっとり柔らかなソフトクッキーです。ココア生地に濃厚なダークチョコチップとまろやかなホワイトチョコチップを練り込んだ贅沢な味わいです。

【販売期間】 2026年6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。