

2025年4月1日

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 合同会社

～カラダよろこぶ、フレッシュ感～ サブウェイ史上最もヘルシーなサンドが登場！ “酸素”をサンドした『酸素イッチ』 4月1日（火）から販売！

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 合同会社（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、サブウェイ史上最もヘルシーな、酸素をサンドした新商品『酸素イッチ』を2025年4月1日(火)から全国のサブウェイにて販売します。



フレッシュで、ヘルシー！とっても軽やかな新商品！

『酸素イッチ』は、「Eat Fresh, Feel Good」な体験を届けるサブウェイが贈る、“フレッシュ”で、食べた後も体が軽い、とってもヘルシーな新商品です。オーダーを受けてから酸素を収穫しサンドするので、とれたてフレッシュな酸素をお楽しみいただけます。また、ご来店いただく時間や、店舗のある地域によって、酸素の質感が異なるため、何度食べても飽きない商品となっています。

1965年の創業以来、サブウェイはお好きなブレッド、トッピング、野菜、ドレッシングを、お客様一人ひとりの好みに合わせたオーダーメイドスタイルで多くのお客様に愛され続けていますが、本商品で使用する酸素も、もちろん他のサンドイッチへのトッピングも可能です。酸素はどんな食材とも相性抜群なので、是非色々な食材との組み合わせを楽しんでみてください。新鮮な野菜やジューシーなお肉など、酸素が具材の味を引き立てます。あなた好みの具材で、オリジナルのサンドをお楽しみください。

「酸素イッチ」のここがすごい！

酸素だからと言って侮るなかれ、サブウェイ渾身の新品 酸素イッチには、他の食材にはないすごい特徴がたくさん！

- ① 国民的食材「酸素」をふんだんに使用
- ② 他サンドへの酸素トッピングも無料で提供 どんな具材とも相性抜群！
- ③ オーダーを受けてから酸素を採取しサンドするので、とってもフレッシュ
- ④ 時間帯や地域によって、微妙に異なる酸素を楽しむことができる

ヘルシーで身体にも優しい、どんな食材とも相性抜群な「酸素イッチ」を、ぜひ一度お試しください。

※4月1日はエイプリルフールです。



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。