



2025 年 5 月 14 日

WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT 株式会社

< 4 年連続売上 No.1 の人気サンドがパワーアップ！ >
粗挽きミートで、肉感アップした 3 種のタコスサンド
『メキシカンミートタコス』『濃厚チーズタコス』
『ざく切りサルサタコス～爽やかライム～』
サブウェイ初の期間限定ポテトフレーバー “チリライム” も！
2025 年 5 月 21 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、『メキシカンミートタコス』『濃厚チーズタコス』『ざく切りサルサタコス～爽やかライム～』の 3 種のサンドと、初登場となるライムフレーバーのポテト『コロコロポテト チリライム』を、2025 年 5 月 21 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。



タコスサンドは、その年の期間限定商品で 4 年連続売上 No.1 の人気シリーズで、この夏さらにパワーアップして登場します。今年の『メキシカンミートタコス』は、従来よりも粗く挽いた新タコスミートを使用しており、より肉らしい食感と噛むたびにジューシーな旨みを感じることができます。また、『濃厚チーズタコス』は、従来よりチェダーチーズの配合量を増やし、より濃厚でまろやかな味わいを実現。『ざく切りサルサタコス～爽やかライム～』では、昨年大人気だったメキシカンソースに爽やかなライムの香りをプラスし、ピリッと辛みのあるタコスミートを合わせることで本格的なサルサタコスを楽しむことができます。

さらに、サブウェイ初の期間限定ポテトフレーバーで、タコスサンドと相性抜群のチリライム味のポテトも新登場。爽やかなライムの香りとチリのピリッとした辛味がクセになる、暑い時季に食べたくなる味わいです。夏に向けて、気分が上がるスパイシーな 3 つのタコスサンドと、タコスと相性抜群のチリライム味のポテトを、この機会にぜひお召し上がりください。

＜期間限定販売 新商品概要＞



メキシカンミートタコス

販売価格：570 円（税込）
 カロリー：358kcal、糖質：41.5g
 より肉らしさを感じる粗挽きミートを7種のスパイスで香ばしく仕上げた、肉の旨みを存分に味わえる逸品



濃厚チーズタコス

販売価格：590 円（税込）
 カロリー：392kcal、糖質：42.4g
 たっぶりのチェダーチーズとジューシー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。



ざく切りサルサタコス ～爽やかライム～

販売価格：590 円（税込）
 カロリー：327kcal、糖質：43.2g
 ピリッとした辛味のハラペーニョと酸味のあるトマトを合わせたソースに、爽やかなライムが香る本格的なサルサタコスを味わえる逸品。



コロロボテト チリライム

販売価格：S サイズ 270 円（税込）
 M サイズ 360 円（税込）
 カロリー：S サイズ 162kcal、糖質：23.1g
 M サイズ 289Kcal、糖質：41.2g
 爽やかなライムの香りとチリのピリッとした辛味がクセになる、暑い時期に食べたくなる味わい。

【販売期間】 2025 年 5 月 21 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＞



■タコス3種が超おトクに！『タコス祭』開催

5 月 21 日(水)～6 月 3 日(火)の期間限定で、3 種のタコスサンドのポテトドリンクセットをお得にお楽しみいただける『タコス祭』を開催いたします。『メキシカンミートタコス』のセットを160 円引き、『濃厚チーズタコス』『ざく切りサルサタコス～爽やかライム～』のセットをそれぞれ 130 円引きで販売いたします。この期間限定のお得な機会に、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】 2025 年 5 月 21 日（水）～6 月 3 日（火）
 【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）



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。