

2026 年 1 月 22 日

特製味噌で味わう名古屋名物 「鶏のどて煮風鍋」 発売

名古屋名物グルメを松屋流にアレンジ

ピリ辛で濃厚な味噌仕立てのごろごろチキンを熱々のお鍋でご提供

1 月 27 日（火）10 時～ 販売開始

このたび松屋フーズ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：瓦葺一利）では、牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」におきまして、2026 年 1 月 27 日（火）10 時より「鶏のどて煮風鍋」を販売いたします。



鶏のどて煮風鍋

みんなの食卓でありたい。
松屋

1/27 10時～
販売開始

名古屋名物「どて煮」を
松屋流にアレンジ

米みその甘み、豆みその旨味を凝縮し、
奥深く濃厚な味噌煮込みに仕上げました。
ぐつぐつ熱々でちょっとピリ辛な松屋流どて煮は、
食べ応え抜群のごろごろのチキンにたっぷり絡めて、
なめらか豆腐と半熟玉子でマイルドにも、
ご飯にかけてガッツリ丼でも味わえる一品です！

ピリ辛
味噌
仕立て

960 円

松屋フーズ
公式アプリ

70円OFFクーポン配信中! ▶▶▶

配信
期間 1/27 10:00 から
2/10 10:00 まで

※豆腐はカットしてご提供いたします。

■米みそと豆みその旨味を凝縮した、特製味噌のほんのりピリ辛で濃厚な味わい。

ごろごろチキンとなめらか豆腐に半熟玉子をトッピング、鍋でも丼でも好みのスタイルで。

名古屋名物の「どて煮」を、松屋流にアレンジした新商品が登場します。米みその甘みと、豆みその旨味を凝縮した濃厚な味わいの味噌を、ぐつぐつと熱々に煮立てた、ちょっとピリ辛な特製味噌仕立てです。松屋ならではの、ごろごろのチキンに濃厚な味噌ダレをたっぷり絡め、食べ応えにもこだわりました。さらに、なめらかな豆腐と半熟玉子を崩せば、コク深さはそのままにマイルドな味わいの変化も楽しめます。お鍋として熱々で味わうのはもちろん、ご飯にかけてガッツリ丼スタイルで楽しむのもおすすめです。心もお腹も温まる、冬にぴったりの自信作「鶏のどて煮風鍋」を、この機会にぜひご賞味ください。



鶏のだて煮風鍋

960^{税込}円

※豆腐はカットしてご提供いたします。

商品名

鶏のだて煮風鍋

960 円

※お持ち帰りいただけます。お持ち帰りの場合、みそ汁は別途料金が必要です。

※税込み価格です。

※株主優待券は「鶏のだて煮風鍋」にご使用いただけます。

発売日

2026 年 1 月 27 日（火）10 時～

対象店舗

一部店舗を除く全国の松屋

※販売の有無については、直接店舗にお問い合わせください。

▶▶おトク情報をチェック

◎お得なクーポン配信中！事前予約がお得な「松弁ネット」のご注文も！「松屋フーズ公式アプリ」

各種ブランドのご案内やモバイルオーダー、松弁ネットのご案内。さらにお得なクーポンを配信しています。

URL：<https://www.matsuyafoods.co.jp/mobile/>

◎豊富なキャッシュレス決済に対応

キャッシュレス決済はポイント還元がお得。ご利用方法はとっても簡単！

URL：https://www.matsuyafoods.co.jp/qr_payment/

◎店舗限定で開催中のキャンペーン情報はコチラ！

店舗限定のキャンペーンや、定食ライスおかわり無料店舗などをチェックできます。

URL：<https://www.matsuyafoods.co.jp/matsuya/kobetsu/>

◎松屋【公式】X（旧 Twitter）アカウント @matsuya_foods

新メニューや各種キャンペーン、地域限定情報、松屋フーズが手がける色々なお店のご紹介などなど、盛りだくさんのエピソードを気まぐれに発信。