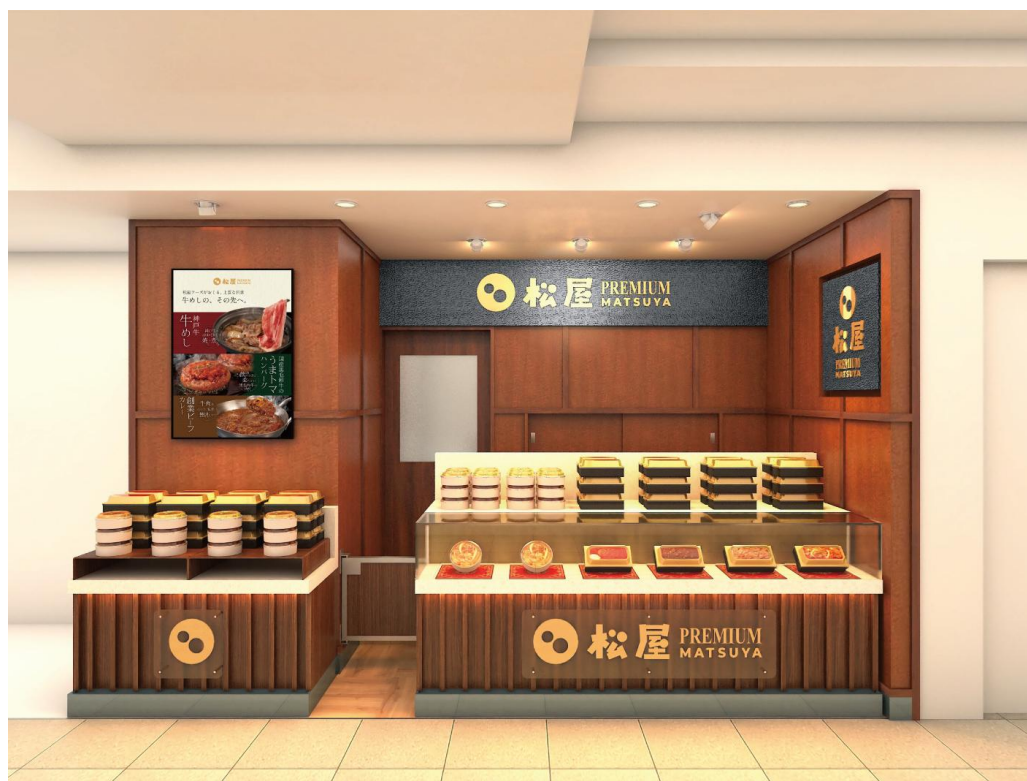


銀座に、新しい松屋の形

松屋フーズ創業 60 周年 百貨店に初の常設店

「松屋 PREMIUM」が松屋銀座に誕生！

昨年の催事での反響を経て、待望の常設店がついに実現。
和牛や神戸牛など食材にこだわった、松屋 PREMIUM 銀座店限定商品を販売
～6月10日（水）11時から オープン～



※イメージ画像

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、創業 60 周年を迎える記念すべき本年、松屋銀座地下 1 階弁当・惣菜売場にて、百貨店に初となる常設店舗「松屋 PREMIUM」を出店いたします。

2025 年に開店 100 周年を迎えた百貨店「松屋銀座」と、同じく「松屋」の社名を持つ弊社とのご縁から始まった本プロジェクト。当初、2019 年よりコラボレーションの構想を練っていたものの、コロナウイルスの影響を考慮し一時断念しておりましたが、昨年ついに実現。期間限定で食品催場への出店を果たし、記録的な反響を呼びました。

この度、百貨店への初常設店「松屋 PREMIUM」として、満を持して皆様をお迎えする運びとなりました。

松屋銀座が大切にしている「高級感と親しみやすさ」をテーマに、松屋フーズ創業 60 周年にふさわしい、ここでしか味わえない体験を提供します。

News Release

1.厳選を極めた「限定メニュー」

神戸牛を使用した贅沢な牛めしをはじめ、国産黒毛和牛の「うまトマハンバーグ」、甘い脂身が柔らかくジューシーな「国産雪国育ち豚」を使用したトンテキ、ボイルドビーフをふんだんに使用した「創業ビーフカレー」など、多数の限定商品を展開。工夫を凝らした珠玉のラインナップです。

■松屋 PREMIUM こだわりメニュー

- | | |
|-------------|--------------|
| ① 神戸牛牛めし | 販売価格 1,390 円 |
| ② 肉倍量神戸牛牛めし | 販売価格 2,080 円 |

神戸牛を使用した松屋銀座限定オリジナル牛めし。
神戸牛を美味しく味わえるよう、独自の調理方法を採用。
タレは松屋オリジナルの牛めしタレをブレンドし、
玉ねぎや付け合せの紅生姜も国産を使用したこだわりの逸品。



- | | |
|--------------------|--------------|
| ③ 国産黒毛和牛のうまトマハンバーグ | 販売価格 1,681 円 |
|--------------------|--------------|

国産黒毛和牛を使用したハンバーグに、黄身の濃さが特徴の「マキシマムこいたまご」を使用した半熟玉子をトッピング。
ハンバーグは冷めても柔らかさが残り、
黒毛和牛の旨味を活かせるよう独自にブレンド。
うまトマソースはトマトの旨味をより鮮明に引き立て、
ハンバーグとマッチするよう配合したオリジナルテイストに。



- | | |
|---------------|--------------|
| ④ 雪国育ちの濃厚トンテキ | 販売価格 1,681 円 |
|---------------|--------------|

雪国で育った甘味たっぷりの脂と柔らかな肉質が特徴の国産豚を150g使用したボリュームミーな商品。
松屋オリジナルトンテキダレを使用し、ご飯が進む味わいに。
フライドガーリックのトッピングがアクセント。



News Release

⑤ 創業ビーフ Rich カレー	販売価格 1,050 円
⑥ 創業ビーフ Rich カレー×神戸牛	販売価格 1,681 円
⑦ 創業ビーフ Rich カレー×黒毛和牛ハンバーグ	販売価格 1,681 円

多くのファンに愛される「創業ビーフカレー」をベースに、
 たっぷりのポイルドビーフとともに深みのある味わいに仕上げました。
 「カレギュウ」や「ハンバーグカレー」といった松屋伝統のスタイルを、
 今回は「神戸牛」や「黒毛和牛ハンバーグ」との贅沢な組み合わせで
 お届けいたします。

上記ラインナップに加えて、季節に合わせた新メニューの開発や、惣菜の販売な
 ども検討しております。百貨店にふさわしい、上質で丁寧な商品づくりに注力し
 ています。

※販売価格はすべて税込みです。

※盛り付けはイメージです。

※株主優待券・お食事券等のご利用いただけません。

※松弁ネット・モバイルオーダー・松弁デリバリーはご利用いただけません。



2.高級感と親しみやすさ「装いと品質」

商品は、ファルカタ材の「わっぱ」と掛け紙、環境に配慮した包装で提供。スタッフはベストを基調としたス
 タイリッシュな制服を着用し、「松屋 PREMIUM」専門の接客研修を修了したスタッフが、百貨店基準の丁寧な商
 品知識と誠実な対応でお迎えいたします。

・店舗のこだわり

当店舗は、立体感のあるブラックとウッド調のブラウンを基調に、高級感と温かみを両立したデザインに仕
 上げました。金色のロゴを配することで、百貨店ブランドにふさわしい上質感と存在感を演出しています。

また、ショーケースには商品のサンプルを美しく配置し、従来の松屋とは異なる“選ぶ楽しさ”や“特別感”を感
 じていただける空間を目指しました。

「松屋 PREMIUM」ラインならではの落ち着きや品格を感じながらも、どこか親しみやすさのある店舗デザ
 インにこだわっています。

・ロゴのこだわり

ロゴは、松屋の象徴的なモチーフを活かしながら、「PREMIUM」の世界観に合わせて金色を採用。伝統的な親しみやすさを残しつつ、百貨店ブランドにふさわしい上質感と特別感を表現しました。



・制服のこだわり

百貨店らしい清潔感と上品さを意識し、ブラウンのベストセットアップによる、スマートに着こなせる普遍的なデザインの制服を選定いたしました。洗練された品格を漂わせつつも、決して気取ることのない、日常に溶け込む上質な装いを目指しています。これにより、親しみやすい接客はそのままに、「松屋 PREMIUM」ならではの丁寧なおもてなしを体現いたします。

■新店情報

店名	<u>「松屋 PREMIUM 銀座店」</u>
住所	<u>松屋銀座 地下1階 弁当・惣菜売場（東京都中央区銀座3-6-1）</u>
オープン日	<u>2026年6月10日（水）</u>
営業時間	<u>11:00～20:00（日曜日もしくは連休最終日は19:30まで）</u>
売場面積	<u>販売区画 5.05㎡（1.53坪）</u>
商品数	<u>7品目（4カテゴリー・7商品）</u>