

牛めしの「松屋」 中食市場への本格展開

新業態 1号店、松屋銀座にオープン

6月10日(水)「松屋 PREMIUM」

松屋銀座 地下1階弁当・惣菜売場

6月10日(水)、松屋銀座に牛めしの「松屋」の**百貨店初となる常設1号店「松屋 PREMIUM」がオープン**します。本プロジェクトは、昨年5月に開店100周年を迎えた松屋銀座と、同じ「松屋」の社名を持つ牛めし「松屋」とのご縁から始まり、期間限定で出店した店舗は大きな反響を呼び、食品催場における過去最高の売上を記録しました。そしてこの度、相互の想いが合致し、**百貨店の初常設店「松屋 PREMIUM」として、オープン**することとなりました。「高級感と親しみやすさ」をテーマに、**国産食材を使用するなど、百貨店ならではのクオリティ**で、ここでしか味わえない数々の松屋限定商品を展開していきます。



松屋に、松屋、開店

6月10日(水) 地下1階弁当・惣菜



松屋 PREMIUM MATSUYA

松屋銀座「松屋 PREMIUM」新店舗オープンの狙い

- ◆〈品揃えの強化〉 高まる中食、弁当需要に応えるラインナップ拡充
- ◆〈新客の獲得〉 「百貨店クオリティ」の品揃えによる、新たな話題性の創出
- ◆〈既存客の深耕〉期待を超える体験の提供と、さらなる顧客満足度の向上

店舗について

〈外観〉

外観は、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**に。「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〉

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、上質感と特別感を表現しました。



〈制服〉

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。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。「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ます。

店名：「松屋 PREMIUM」

オープン日：2026年6月10日(水)

営業時間：11時00分～20時00分

(日曜日もしくは連休最終日は19時30分まで)

売場面積：5.05㎡(販売区画)

商品数：7品目(4カテゴリー7商品)

厳選を極めた「松屋銀座限定メニュー」の数々

昨年の出店でも人気を集めた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「うまたまハンバーグ」、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し。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します。

松屋銀座限定商品

神戸牛牛めし 1,390円

肉倍量神戸牛牛めし 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、独自の調理方法で仕上げました。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です。



松屋銀座限定商品

国産黒毛和牛のうまたまハンバーグ 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。うまたま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。





松屋銀座限定商品

雪国育ちの濃厚トンテキ 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。

松屋銀座限定商品

① 創業ビーフ Rich カレー 1,050 円

② 創業ビーフ Rich カレー×神戸牛 1,681 円

③ 創業ビーフ Rich カレー×黒毛和牛ハンバーグ 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、たっぷりのボ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。



※盛り付けはイメージです。

※松屋フーズの株主優待券・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。

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います。

※価格は税込み

2025 年 松屋フーズとの取り組み

本プロジェクトは、開店 100 周年を迎えた「松屋銀座」と、同じ「松屋」の社名を持つ牛めし「松屋」とのご縁から始まりました。2019 年よりコラボレーションの構想を練っていたものの、コロナ禍の影響を考慮し一時は断念を余儀なくされました。しかし、その後も両社の熱意は途絶えることなく、昨年ついに初のコラボレーションが実現。期間限定で 1 週間

出店した食品催場では、松屋銀座の食品催場における過去最高の売上を記録し、大きな反響を呼びました。そして本年 6 月、満を持して新業態 1 号店をオープンする運びとなりました。



昨年の出店の様子