# **News Release**



2021年2月25日

# 松屋は肉だけじゃない! 「さばの塩焼き定食」が朝食メニューに新登場

松屋にも"さばブーム"到来か 朝は鮭派?さば派?"松屋の朝ごはん"がパワーアップ! ~3月2日(火)午前10時より全店販売~

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、2021 年 3 月 2 日 (火) 午前 10 時より「さばの塩焼き定食」を販売いたします。



### ■旨味溢れる、脂がのったノルウェー産さばを使用

## 選べる小鉢がついて破格の 490 円!いつもの朝定食に単品プラスで贅沢朝定食も完成!

松屋の朝定食は、1985年から歴史がスタートし、発売当初は、3種類だった朝定食も2002年には「選ぶ、おいしさ松屋」のキャッチコピーのもと、"選べる小鉢"の朝定食に発展していきました。

そしてこの度、新しく「さばの塩焼き定食」が松屋の朝定食に登場します。さばの脂は悪玉コレステロールや中性脂肪を減らし血液をサラサラにする EPA や DHA が多く含まれ、健康効果が高いと言われています。この定食には、たっぷり脂がのったジューシーなノルウェー産のさばを使用しており、忙しい日こそ栄養のある朝定食を食べ1日のエネルギーにしていただきたく、ご用意いたしました。また、選べる小鉢は全部で5種類!「ミニ牛皿」「納豆」「冷奴」「国産とろろ」「ミニカレー」からその日の気分に合わせてお好きな1品をお選びいただけます。

# **News Release**





#### ■なぜ、このタイミングで「さばの塩焼き定食」を発売?

現在、日本では空前の「さばブーム」が起こっております。栄養価が高く、健康食品として注目されている「さば」は、コロナ禍で保存食や食卓を助けるおかずアイテムとして「第 3 次さばブーム」が到来しているとも言われております。血液サラサラ効果の EPA や脳の働きを高める DHA が豊富に含まれる「さば」は、免疫力向上や中性脂肪の減少、血糖値を下げる働きを高め糖尿病にかかりにくくする働きがあるとされ、さらには、疲労回復に効果があるビタミン B 2 をはじめ、ビタミン B 群やビタミン D といった栄養価もギュッと凝縮されています。

コロナ禍でおうち時間が長くなっている今、栄養価が高く、美容効果も期待できるさばが、心身の悩みをお助け! そんな高い注目を浴びる「さば」を、松屋ではシンプルな塩焼きにしてご提供します。話題の"たっぷり脂がのった ジューシーなノルウェー産のさば"で、忙しい日の活力に。松屋の新朝定食「さばの塩焼き定食」をお楽しみくださ い。



# さばの塩焼き定食 490 円













対 象 商 品 さばの塩焼き定食

490 円

さばの塩焼き単品

300円

※お持ち帰りいただけませんのでご了承ください。

※全て税込価格です。

発 売 日 2021年3月2日(火)午前10時~

販売時間 午前 5 時~午前 11 時

※販売初日は午前10時からの販売となります。

対 象 店 舗 一部店舗を除く全国の松屋

### ■店内でお召し上がりでもポイントが貯まる!「モバイルオーダー」

クレジットカード事前決済サービス「モバイルオーダー」は店内でお召し上がりでもポイントが貯まります。「モバイルオーダー」は只今 10%ポイント還元中で、スマホでより簡単にラクラク注文いただけますので、是非ご利用ください。

【松屋モバイルオーダー】https://www.matsuyafoods.co.jp/mobileorder/